II

*(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)*

# COMMISSION

## DIRECTIVE DE LA COMMISSION
**du 26 mai 1989**
**concernant les conditions générales d'hygiène des exploitations de production de lait**

(89/362/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 85/397/CEE du Conseil, du 5 août 1985, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire lors d'échanges intracommunautaires de lait traité thermiquement [1], modifiée par le règlement (CEE) n° 3768/85 [2], et notamment son article 11 paragraphe 4,

considérant que le lait non traité doit provenir d'exploitations de production qui satisfont aux conditions générales d'hygiène prévues à l'annexe A chapitre VI de la directive 85/397/CEE ;

considérant que les États membres garantissent que les établissements de production sont soumis à une inspection périodique visant à assurer le respect des normes d'hygiène ;

considérant que, aux fins de l'inspection des exploitations de production, il doit être établi un code général d'hygiène qui précise les conditions générales d'hygiène à remplir par les établissements de production et notamment les conditions relatives à l'entretien des locaux ainsi que les conditions de traite ;

considérant que les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

*Article premier*

Les États membres veillent à ce que les exploitations de production de lait satisfassent au code général d'hygiène figurant à l'annexe.

*Article 2*

1. La Commission peut formuler des recommandations concernant les notes explicatives du code général d'hygiène.

2. La Commission publie les recommandations visées au paragraphe 1.

*Article 3*

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 1er janvier 1990. Ils en informent immédiatement la Commission.

Les dispositions adoptées en vertu du premier alinéa se réfèrent explicitement à la présente directive.

*Article 4*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 26 mai 1989.

*Par la Commission*
Ray MAC SHARRY
*Membre de la Commission*

---

[1] JO n° L 226 du 24. 8. 1985, p. 13.
[2] JO n° L 362 du 31. 12. 1985, p. 8.

*ANNEXE*

## CODE GÉNÉRAL D'HYGIÈNE APPLICABLE AUX ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION

### CHAPITRE I

### Conditions générales relatives à l'entretien des locaux

1. L'étable où sont logées les vaches et les locaux annexes doivent à tout moment être convenablement nettoyés, nets et en bon état.
2. L'accès à l'étable et aux locaux annexes doit être libre de toute accumulation de lisier ou d'autres substances malpropres ou nauséabondes.
3. Le fumier doit être évacué par les rigoles de déjection aussi régulièrement que nécessaire.
4. Les locaux de stabulation entravée doivent être tenus secs, le cas échéant, en utilisant des litières.
5. La salle de traite, la salle de réception du lait, les locaux de nettoyage et d'entreposage ainsi que les matériaux qu'ils contiennent doivent à tout moment être bien propres, nets et en bon état.
6. La désinfection de l'étable et des locaux annexes doit être effectuée de manière à éviter tout risque de présence de désinfectant dans le lait ou de souillure du lait.
7. Les porcs et la volaille ne peuvent être logés dans l'étable ou dans les locaux où les vaches sont traites.
8. Des mesures visant à l'élimination des mouches, des rongeurs et autre vermine doivent être mises en œuvre.
9. Les produits chimiques, pharmaceutiques et similaires doivent être gardés en lieu sûr.
10. Les aliments des animaux qui peuvent avoir un effet défavorable sur le lait ne peuvent être entreposés dans l'étable.

### CHAPITRE II

### Conditions générales relatives à l'entretien de l'équipement et des ustensiles utilisés pour la traite et la manutention du lait

1. Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite et tous leurs éléments doivent à tout moment être suffisamment propres et bien entretenus.
2. Après nettoyage et désinfection, les équipements et ustensiles utilisés pour la traite, la manipulation, le stockage et le transport du lait doivent être rincés à l'eau potable. Les outils et brosses de traite doivent être entreposés de manière hygiénique.
3. Une fois vidées après nettoyage et désinfection, les cuves doivent être laissées bondes ouvertes jusqu'au moment où elles sont utilisées.

### CHAPITRE III

### Conditions générales d'hygiène concernant la traite

1. Chaque vache du troupeau doit être identifiable par l'autorité compétente. Les vaches doivent être tenues propres et bien soignées.
2. Toute opération qui pourrait avoir un effet défavorable sur le lait ne peut être autorisée immédiatement avant et pendant la traite.
3. Avant de commencer à traire une vache, les trayons, la mamelle et, le cas échéant, les parties adjacentes de l'aine, de la cuisse et de l'abdomen de la vache doivent être propres.
4. Dès qu'il se met à traire une vache, le trayeur doit contrôler l'aspect du lait. En cas d'anomalie physique, il est interdit de livrer le lait de cette vache.

   Les vaches présentant des signes cliniques de maladies affectant la mamelle doivent être traites en dernier ou à l'aide d'une machine distincte ou à la main jusqu'à la dernière goutte, et le lait ne doit pas être livré.
5. Le traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons des vaches allaitantes ne peut être pratiqué qu'immédiatement après la traite, à moins que les autorités officielles ne prévoient des dispositions différentes. Les composants des produits de traitement, par immersion ou par pulvérisation, des trayons doivent être agréés par les autorités officielles.
6. Les personnes chargées de la traite et du traitement ultérieur du lait doivent porter des vêtements de traite propres et adaptés.

7. Les trayeurs doivent se laver les mains immédiatement avant la traite et les maintenir propres autant que possible tout au long de la traite. À cette fin, à proximité du lieu de traite doivent être disposées des installations adaptées pour permettre aux personnes occupées à la traite ou au traitement du lait de se laver les mains et les bras.

   Les écorchures et les coupures ouvertes doivent être recouvertes par des pansements imperméables.

8. Le lait doit être entreposé jusqu'à la collecte dans la salle de réception du lait ou dans un local d'entreposage du lait.

9. Les salles de réception du lait doivent être utilisées uniquement pour des activités liées au traitement du lait et de l'équipement de traite.

10. Les seaux contenant le lait doivent être couverts lorsqu'ils sont entreposés dans l'étable ou portés à l'extérieur et transférés vers les salles de réception du lait.

11. Si le lait est filtré, les filtres utilisés doivent, selon le type en cause, être changés ou nettoyés avant que leur capacité d'absorption ne soit épuisée. En tout état de cause, le filtre doit être changé ou nettoyé avant chaque traite. Il est interdit, pour filtrer, d'utiliser une toile.