

Fiche d'information

Hygiène et nettoyage de l'automate à lait

Recommandations à l'attention des exploitant·es d'automates à lait cru

En tant que producteur·trice et vendeur·euse, il vous incombe de veiller à ce que votre distributeur automatique de lait soit exploité dans le respect des règles d'hygiène. Un nettoyage minutieux et un autocontrôle rigoureux protègent votre clientèle et vous-même en cas de réclamation ou de contrôle des services cantonaux.

Nettoyage – quotidien

- Nettoyer soigneusement le robinet de distribution et la zone d'écoulement. Éliminer immédiatement les résidus de lait visibles.
- Essuyer les surfaces extérieures de l'automate ainsi que les éléments de commande.
- Vider et nettoyer le bac de récupération.

Nettoyage – à chaque changement de lait

- Vider complètement le réservoir et ne pas réutiliser le lait restant.
- Nettoyer le réservoir, les conduites, les tuyaux et les joints conformément aux instructions du fabricant de l'automate.
- Utiliser des produits de nettoyage adaptés au contact alimentaire et respecter la concentration et le temps d'action prescrits.

Entretien – périodique

- Contrôler et remplacer régulièrement les joints, les filtres et les tuyaux.
- Vérifier le bon fonctionnement de l'indicateur de température ; maintenir la température de stockage à 5 °C ou moins.
- Effectuer au moins une fois par an une analyse microbiologique (teneur totale en germes, *E. coli*).

Consignez vos opérations de nettoyage

Consignez par écrit toutes les opérations de nettoyage, d'entretien et de remplacement des filtres ou des joints, en indiquant la date et en apposant votre signature, de préférence dans un journal de nettoyage conservé à proximité de l'automate. Une documentation bien tenue constitue votre meilleure protection en cas de contrôle ou de réclamation.

Informations obligatoires à l'intention des consommateurs·trices

Le lait cru ne doit pas être proposé à la consommation directe. Le point de distribution doit indiquer clairement que le lait cru :

- doit être conservé à une température inférieure ou égale à 5 °C,
- doit être chauffé à au moins 70 °C avant d'être consommé,
- doit être consommé dans un délai de trois jours.

PSL met gratuitement à votre disposition l'autocollant homologué « Lait cru de la ferme » comportant ces mentions obligatoires.

Ressources gratuites de PSL

Autocollant « Lait cru de la ferme » / Liste de contrôle « Hygiène de l'automate à lait »

Pour toute question : producteurs@swissmilk.ch / www.swissmilk.ch/fr/producteurs-de-lait