




# Règlementation québécoise en transformation fromagère

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru... sans embûche

28 février 2024



 

1



## Plan

- Les exigences réglementaires du Québec
- Distinction pour les fromages au lait cru à pâte molle ou demi-ferme affinés moins de 60 jours
- Liens utiles

2

## Rôles et responsabilités du MAPAQ

3

### ➤ Objectifs :

- Assurer la salubrité des aliments
- Protéger la santé publique
- Assurer la loyauté des ventes

### ➤ La réglementation provinciale

- *Loi sur les produits alimentaires* (RLRQ, chapitre P-29): salubrité générale, permis
- *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1), **chapitre 11**: exigences spécifiques aux usines laitières
- <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/>

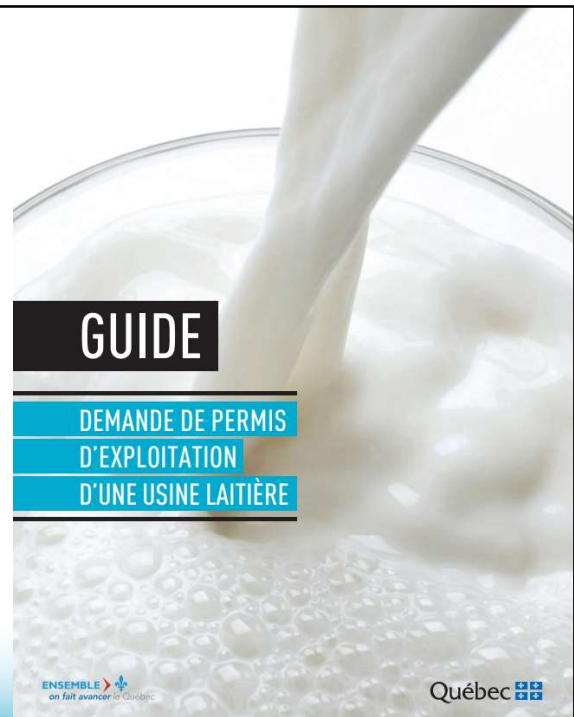
### ➤ Inspection des établissements alimentaires

- Entreprises qui font du commerce au Québec

3

## Permis usine laitière

- Permet de transformer du lait cru et la **vente en gros** de produits laitiers
- Dirigée par une personne qualifiée
- Renseignements à fournir avec la demande:
  - Renseignements généraux (ex.: nom, adresse, etc.)
  - Plans et devis
  - Calibration du pasteurisateur par une personne qualifiée (si requis)
  - Description des produits qui seront fabriqués



4

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru

## Responsabilité de l'exploitant

5

### Art 3. Loi sur les produits alimentaires

**Nul ne peut préparer, détenir** en vue de la vente, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, **tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre** à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont **l'innocuité n'est pas assurée** pour cette consommation ou qui n'est **pas conforme aux exigences** de la présente loi et des règlements.

5

## Les principaux dangers microbiens

6

### ➤ Fromage:

- Milieu riche propice à la croissance microbienne
- Procédé de transformation qui nécessite un contrôle rigoureux des dangers
- Fromage non pasteurisé: pas de traitement thermique → contrôle de la source de contamination et de la croissance

### ➤ *Listeria monocytogenes*

### ➤ *Staphylococcus aureus*

### ➤ *Escherichia coli* (STEC)

### ➤ *Salmonella* spp.

### ➤ *Campylobacter* spp.

6

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru

## Principes en gestion du risque

7

➤ De la ferme à la table

➤ Les 5 M

Matière	• Aliments
Méthode	• Opérations
Main-d'œuvre	• Personnel
Matériel	• Équipement
Milieu	• Environnement

7

## Matière première

8

➤ **Ingrédients:**

- Source certifiée et de qualité

➤ **Lait cru:**

- Bonnes pratiques à la ferme et bonne gestion du troupeau
- Essayé par une personne compétente avant d'être transformé (permis d'essayeur)
  - Minimum 1 analyse par mois du lait de réservoir à la ferme: BT, CCS et antibiotique
  - Apparence, odeur, anomalie
- Contrôle de la qualité à l'usine (recommandé)

8

## Qualité du lait cru (art. 11.3.1)

Le lait et la crème crus doivent être exempts:

- de sang, de particules ou de corps étrangers;
- de colostrum;
- de coagulation;
- de substances chimiques ou étrangères;
- d'odeurs susceptibles de l'altérer;
- de microorganismes pathogènes.

Votre gouvernement Québec

9

## Qualité du lait cru

Annexe 11.A et art. 11.3.2

Paramètres d'innocuité (risque santé)	Paramètres de qualité
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Aucune toxine</b> d'origine microbienne</li> <li>➤ <i>Staphylococcus aureus</i>: maximum 2000 ufc/ml               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si le lait est utilisé pour fromage au lait non pasteurisé affiné moins de 60 jours</li> </ul> </li> <li>➤ Aucun résidu de substances inhibitrices (<b>antibiotiques</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bactérie aérobies mésophiles               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maximum: 50 000 ufc/ml</li> </ul> </li> <li><b>ou</b></li> <li>➤ Compte bactérien individuel               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>121 000 cbi/ml vache</b></li> <li>✓ <b>321 000 cbi/ml chèvre</b></li> </ul> </li> <li>➤ Cellules somatiques:               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lait de vache: <b>max. 500 000 cs/ml</b></li> <li>✓ Lait de chèvre: max. 1 500 000 cs/ml</li> <li>✓ Lait de brebis: max. 750 000 cs/ml</li> </ul> </li> </ul>

Votre gouvernement Québec

10

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru


## Contrôle du procédé

Étapes de fabrication	Points de contrôle
<b>Fermentation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ferments et cultures bactériennes</li> <li>Ensemencement du lait et acidification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation, entreposage et élimination des ferments</li> <li>pH et température</li> <li>Fermentation lente</li> </ul>
<b>Emprésurage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température</li> <li>Apparence de la présure</li> <li>Qualité microbiologique</li> </ul>
<b>Fabrication:</b> cuisson, soutirage, moulage, égouttage, démoulage, ressuage/séchage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiène et salubrité</li> </ul>
<b>Salage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité de la saumure</li> <li>Traitement de la saumure (filtration, UV, pasteurisation)</li> <li>Lingettes et brosses</li> </ul>
<b>Affinage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contamination croisée</li> <li>Température, humidité et durée</li> <li>Lingettes et brosses</li> <li>Entretien des atomiseurs</li> </ul>
<b>Coupe, emballage et entreposage</b> des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hygiène et salubrité</li> <li>Température de conservation</li> </ul>

11

## Nettoyage et assainissement


- Bon produit: usage alimentaire
- Fréquence appropriée
- Méthode NEP et manuelle
- Procédure bien établie





VOTRE CARNET  
D'INFORMATION

NETTOYAGE ET  
ASSAINISSEMENT

DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES



[Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires \(gouv.qc.ca\)](http://gouv.qc.ca)

12

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru

## Déchet et produits chimiques (art. 11.5.12 et 11.5.13)

13

- Élimination des déchets de manière à ne pas contaminer les produits, les locaux, le matériel et l'équipement
- Entreposage des produits de nettoyage et d'assainissement, pesticides et autres produits chimiques de manière à ne pas contaminer les produits
  - Local, compartiment fermé ou espace réservé
  - À l'extérieur des locaux de préparation des produits laitiers
- Inscription sur les contenants de produits chimiques permettant d'identifier leur contenu

13

## Registres (art. 11.5.16 à 11.5.20)

14

**Objectif:** traçabilité des produits et procédure de rappel

- Registre des ingrédients achetés ou reçus
- Registre des produits laitiers préparés
- Registre des produits expédiés
- Registre de température:
  - Local ou installation frigorifique
- Conservé au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription
  - Si le produit peut être conservé > 12 mois, document conservé au moins 24 mois

14

## Contrôle des produits finis

15

- Exempt de pathogène et contenir aucune toxine microbienne, substance inhibitrice ou autre contaminant

Normes microbiologiques applicables aux produits laitiers dans une usine (annexe 11.C)

Produit	Microorganisme	n	c	m	M
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100	1000
Fromages faits de lait cru	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	1000	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500	1000
Fromages sans affinage à caillé lactique contenant au moins 50 % d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

15

## Identification des produits (art. 11.8.13)

16

- Inscription obligatoire (tous les fromages):
  - La **dénomination** du fromage
  - Le **nom et adresse** du préparateur ou pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro de l'usine laitière
  - Le **poids** en grammes ou kilogrammes
  - La **liste des ingrédients**
  - Le **mode de conservation**
  - La mention « **meilleur avant** » suivie de la date (pour un fromage dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins)
  - Le **numéro de lot**
  - La mention de l'**espèce laitière** (si autre que la vache sur la face principale)
  - Le **% d'humidité et de matière grasse**

16



## Identification des produits (art. 11.8.13)

17

### ➤ Inscription obligatoire (consommation sécuritaire)

- Fromage fait de **lait cru** (pas de traitement thermique > 40°C):
  - Date du début de la préparation et la mention « **fait de lait cru** » sur la face principale de l'étiquette et dans la liste des ingrédients
- Fromage fait de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation (**thermisé**):
  - Date du début de la préparation et la mention « **lait non pasteurisé** » dans la liste des ingrédients

17

## Main d'œuvre

18

- Formation et supervision des employés
- Circulation du personnel (zone moins contaminée à plus contaminée)
- Accès aux visiteurs limité et contrôlé
- Lavage des mains
  - Lorsque contaminé
  - Poste de lavage des mains disponible lorsque requis, facilement accessible, avec matériel hygiénique (savon, serviettes, etc.)



18

## Main d'œuvre (art. 11.5.8)

19

### ➤ Tenue vestimentaire

- Chevelure recouverte (résille, bonnet), couvre barbe
- Vêtements de travail exclusifs et propres, de couleur claire, sans poche au-dessus de la taille
- Aucun vernis à ongles, montre, bague, boucle d'oreilles ou autres bijoux

### ➤ Comportement

- Pas de consommation d'aliment (s'abstenir de mâcher de la gomme)
- Usage du tabac interdit
- Changer de vêtements ou revêtir un survêtement chaque fois où il y a risque de contamination des produits
- Changer ou désinfecter ses chaussures chaque fois où il y a risque de contamination des produits



19

## Main-d'œuvre

20

### ➤ Maladie

- Lésions cutanées: pansement propre et imperméable recouvert d'un gant propre et assez long
- Maladies contagieuses:
  - Retirer du milieu de travail jusqu'à 48 heures après l'arrêt des derniers symptômes de gastroentérite
  - Mesures temporaires de retrait ou de réaffectation des personnes infectieuses ([MAPAQ - Mesures de retrait ou de réaffectation \(gouv.qc.ca\)](http://MAPAQ - Mesures de retrait ou de réaffectation (gouv.qc.ca)))

20

## Matériel (art. 11.5.10)

21

- Équipement en bon état, bien entreposé, bien entretenu, bien conçu et qui fonctionne convenablement
- Matériaux:
  - Dur, lisse, lavable et imperméable
  - Non toxique
  - Résistant aux opérations
- Éviter les fissures, crevasses, soudures irrégulières, joints usés ou points morts difficiles à nettoyer
- Certification et calibration des appareils

Votre gouvernement Québec

21

## Milieu

22

- Aménager l'usine pour permettre la « marche vers l'avant »

```

graph LR
    A[Matières premières] --> B[Transformation]
    B --> C[Produits finis]
  
```

Niveau hygiénique faible → Niveau hygiénique élevé



- Pas de retour en arrière possible
- Zone de lavage du matériel située dans une salle séparée de la zone de transformation des produits
- Isoler les zones en travaux (si applicable)

Votre gouvernement Québec

22

**Locaux** (art. 11.5.3 à 11.5.5) 23



- **Locaux:** plusieurs locaux requis selon les activités
- **Plancher:** propre et évacuation des eaux usées
- **Plafond, murs, portes, fenêtres, passerelles, canalisations:** matériaux dur, lisse, lavable et imperméable
- **Ventilation:** éviter la contamination des produits
- **Système de drainage et d'évacuation:** éviter de contaminer les produits et la source d'eau potable

 Québec 

23

**Approvisionnement en eau et installations sanitaires** (art. 11.5.5) 24

- Système de distribution d'**eau potable**, courante, sous pression, chaude et froide, protégé de la contamination
  - Filtration pour éliminer les sédiments
  - T° eau chaude: au moins 60°C
- **Éviers et matériel hygiénique pour le lavage des mains** (savons, serviettes jetables, etc.)
  - Accessible
  - Alimenté en eau potable courant sous pression, chaude et froide
- Tuyaux et becs d'arrosage pour le lavage des locaux et installations

 Québec 

24

Plan

25

- Les exigences réglementaires du Québec
- Distinction pour les fromages au lait cru à pâte molle ou demi-ferme affinés moins de 60 jours
- Liens utiles

Votre gouvernement

Québec

25

Producteur laitier (section 11.6)

26

- Programme de contrôle **mensuel** de la santé du troupeau par un médecin vétérinaire
- Programme **mensuel** de contrôle laitier: cellule somatique de chaque animal
- Analyse de la qualité de l'eau **chaque mois** (excepté si approvisionné par un réseau couvert par le Règlement sur la qualité de l'eau potable)
- Vérification **annuelle** des équipements de traite
- Registres (conservé 12 mois à compter de leur inscription)
  - Date et heure de traite
  - Santé du troupeau et contrôle laitier
  - Vérification annuelle de l'équipement
  - Analyse de l'eau potable si requis

Votre gouvernement

Québec

26

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru

## Usine laitière: généralité (section 11.6)

27

- Lait cru utilisé max. 24h après la traite
- Analyse de la qualité de l'eau **chaque mois** (excepté si approvisionné par un réseau couvert par le Règlement sur la qualité de l'eau potable)

27

## Usine laitière: contrôles (section 11.6)

28

- Lait cru :
  - Exempt de microorganismes pathogènes
  - 1x mois: *Listeria monocytogenes* + *Staphylococcus aureus*
  - 1x par 3 mois: *Salmonella* spp.

Bactérie	Seuil
<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	Absence
<i>S. aureus</i>	< 2000 ufc/mL

28

## Usine laitière: contrôles (section 11.6)

29

### ➤ Fromage:

- 1x mois: *Listeria monocytogenes* + *Staphylococcus aureus* + *Escherichia coli*
- 1x par 3 mois: *Salmonella* spp.

Bactérie	Seuil
<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp.	Absence
<i>S. aureus</i>	< 1000 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 500 ufc/g

29

## Usine laitière: registres (section 11.6)

30

### ➤ Registre spécifique qui doit comporter les renseignements suivants:

- Nom et adresse du producteur qui l'approvisionne
- Date et heure de traite
- Date et heure de début du processus de préparation
- Relevé de la température et de l'acidité effectués en cours de préparation
- Dates et résultats des analyses pour le lait cru, l'eau et les fromages
- Dénomination des fromages

### ➤ Conserver pendant au moins 12 mois à partir de la date de leur inscription

30

# Plan

31


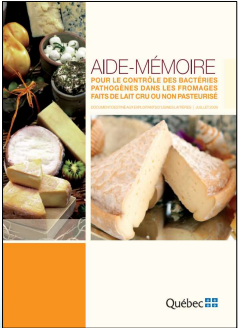
- Les exigences réglementaires du Québec
- Distinction pour les fromages au lait cru à pâte molle ou demi-ferme affinés moins de 60 jours
- Liens utiles

Votre gouvernement Québec

31

# Documents pertinents

32

- Guide d'information – Construction et aménagement des fermes laitières  
[https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide\\_fermes\\_laitieres.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guide_fermes_laitieres.pdf)

- Aide-mémoire – Pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages faits de lait cru ou non pasteurisé  
[Aide-mémoire pour le contrôle des bactéries pathogènes dans les fromages faits de lait cru ou non pasteurisé Agri-Réseau | Documents \(agrireseau.net\)](https://www.agrireseau.net/documents/aide-memoire-pour-le-contrôle-des-bactéries-pathogènes-dans-les-fromages-faits-de-lait-cru-ou-non-pasteurisé)

- Procédure d'intervention – Détection de *Listeria monocytogenes* dans un aliment prêt à manger  
[Procédure d'intervention - Détection de Listeria monocytogenes dans un aliment prêt à manger \(gouv.qc.ca\)](https://www.gouv.qc.ca/procédure-d-intervention-detection-de-listeria-monocytogenes-dans-un-aliment-pret-a-manger)


Votre gouvernement Québec

32

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru



33

## Liens utiles

### Bureaux régionaux

Trouvez un [centre de services agricoles](#) ou tout autre bureau régional.

#### Intoxications, hygiène et salubrité alimentaires

☎ 418 380-2120  
Sans frais : 1 800 463-5023

✉ [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)

🔒 [Porter plainte en ligne](#)

#### Permis

☎ 418 380-2130  
Sans frais : 1 800 463-6210

✉ [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)

<https://www.quebec.ca/gouvernement/ministere/agriculture-pecheries-alimentation/coordonnees-du-ministere>

Votre gouvernement Québec