

## Checklist QFL

Cahier des charges version 11.1 - 01/03/2024 - disponible sur [www.comitedulait.be](http://www.comitedulait.be)

### Gradation

**points A** : points qui doivent être directement en ordre. Une distinction est établie entre les points A1 et les points A2

A1 ==> notification obligatoire à l'AFSCA en cas de non-conformité

A2 ==> pas de notification obligatoire à l'AFSCA en cas de non-conformité

A2 en gras ==> peuvent donner droit à un certificat de 18 mois. Les non-conformités (NCG) sur les points en gras doivent être en ordre dans les 6 mois après l'audit

**points B** : un maximum de 7 points B non corrects est accepté. Ils doivent être en ordre dans les 6 mois après l'audit

**points H** : points faisant partie du score hygiène. Un score hygiène entre 1 (insatisfaisant) et 5 (parfaitement en ordre) est attribué par critère. La moyenne globale obtenue sur les points H détermine si un certificat est accordé pour 3 ans (score >7/10) - 18 mois (score entre 5 et 7/10) ou si le certificat est retiré (score <5/10). Si des points du score hygiène sont évalué 1 ou 2, ils doivent obtenir au moins un score de 3 lors de l'audit suivant. Pour le pt. H1, le score doit toujours être au minimum 3 sinon l'audit est négatif.

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
<b>conditions préalables</b>				
1	L'aspect sanitaire général des animaux est-il évalué tous les jours (état de la peau, du pis, des articulations, la condition ...) ? L'intégrité physique des animaux est-elle assurée ?	A2		
2	Le détenteur de bétail est-il enregistré à l'AFSCA ?	A1		
3	Le producteur a-t-il signé la déclaration d'engagement à respecter le cahier des charges et à accepter l'audit ?	A2		
<b>Ces points doivent absolument être en ordre pour commencer l'audit</b>				
A1	L'identification, l'enregistrement et les statuts sanitaires du cheptel laitier sont-ils en conformité avec la législation ?	A1	Enregistrement dans Sanitel - Registre permanent	
A2	Toutes les notifications de mouvements « départ (habituel, mortalité, abattoir), arrivée, importation » sont enregistrées dans les 7 jours après le départ ou l'arrivée dans SANITEL et dans le registre par troupeau.	B	Enregistrement dans Sanitel - Registre permanent	
A3	Les bovins portent-ils deux boucles Sanitel ?	A2		
A4	Un contrat avec un vétérinaire d'exploitation ou une personne morale vétérinaire pour la surveillance épidémiologique est présent à l'exploitation.	A1	Contrat avec le vétérinaire (ou personne morale vétérinaire) responsable de la surveillance épidémiologique + éventuellement contrat avec un suppléant (facultatif)	
A5	Le responsable contacte son vétérinaire d'exploitation dans les 48h suivant l'arrivée de la bête à l'exploitation. Le vétérinaire d'exploitation effectue les examens à l'achat nécessaires dans les 3 jours après avoir été contacté par le producteur.	A1	Sanitel en ordre	
A6	Les vaches nouvellement achetées doivent être isolées. Ces animaux ne peuvent pas entrer en contact avec le bétail déjà présent.	A2		

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
A7	<b>Le producteur participe-t-il au plan de contrôle sur la paratuberculose ? Si non, l'attestation paratuberculose est-elle complétée et signée une fois par an par le producteur et le vétérinaire d'exploitation ?</b>	A2	Résultats du contrôle paratuberculose ou attestation paratuberculose	
A8	Chaque exploitant doit soumettre chaque troupeau de bovins qu'il détient aux conditions d'acquisition ou de maintien d'un statut IBR minimum.	A1	Statut IBR	
A9	Le producteur peut-il justifier la présence et l'emploi des médicaments vétérinaires (DAF) ?	A1	- Prescriptions et/ou documents d'administration et de fourniture des médicaments (DAF) présents à l'exploitation (dans les 7 jours max.) ou conservés de façon électronique	
A10	<b>Les DAF ont-ils une numérotation unique ? Sont-ils conservés pendant 5 ans ? S'il y a utilisation d'AB critiques, les documents justificatifs sont-ils présents ?</b>	A2	Résultat analyses - antibiogrammes et diagnostic du vétérinaire en cas d'utilisation d'AB critiques	
A11	Le contrat de guidance avec le vétérinaire d'exploitation est-il présent s'il y a stockage de médicaments pour une période de plus de 3 semaines (max. 2 mois) ?	A2	Contrat de guidance	
A12	<b>S'il y a guidance :</b> - les rapports de guidance établis tous les 4 mois par le vétérinaire de guidance sont-ils présents ? - le registre de sortie des médicaments est-il signé tous les 2 mois par le vétérinaire de guidance ? - les médicaments dans le stock sont-ils prescrits ou fournis par le vétérinaire de guidance ?	A2	- rapports de guidance - registre des médicaments signé	
A13	Les médicaments sont-ils conservés correctement (local séparé des animaux et de l'habitation personnelle; dans une armoire adéquate avec une porte fermant bien ou, dans un frigo si nécessaire) ? Les produits vétérinaires périmés sont-ils éliminés du stock ?	A2		
A14	Les médicaments sont-ils conservés dans leur emballage d'origine ? L'étiquette des médicaments fait-elle référence à un DAF ?	A2	Sur l'emballage du médicament : - identité du vétérinaire/fournisseur - numérotation unique (même que sur le DAF) - notice du médicament	
A15	Les vétérinaires d'exploitation et/ou de guidance sont-ils certifiés DQV ou IKB-Vet ou BPV ?	A2	certificats du vétérinaire d'exploitation (et de l'éventuel suppléant) Pour les personnes morales vétérinaires, chaque membre doit être certifié	
A16	Les animaux traités ou taris et/ou fraîchement vélés (colostrum) sont-ils clairement marqués ou identifiés durant toute la période d'attente liée à ce traitement ?	A2		

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
A17	Le colostrum et le lait des vaches traitées par médicaments vétérinaires avec délai d'attente ne sont pas fournis à un acheteur ni directement au consommateur. La traite des animaux malades et/ou traités par médicaments et/ou nouvellement achetés et/ou fraîchement vèlés (colostrum) se fait-elle séparément des autres animaux ? Y a-t-il des récipients distincts en bon état ?	A2		
A18	<b>Lors de l'administration de médicaments, le délai d'attente est-il respecté ? Les traitements sont-ils enregistrés ?</b>	A2	Enregistrement des traitements qui reprend pour chaque vache traitée l'identification de la vache, le médicament, la date de début de traitement, la date de fin de traitement, le délai d'attente minimal, la date de reprise de livraison après analyse OK	
A19	<b>Un test est-il effectué sur le lait de vaches traitées avant de relivrer ce lait ? La date du test OK est-elle notée ?</b>	A2		
A20	Etes-vous inscrit dans Bigame ?	A2	L'accès à Bigame peut se faire via MyAwenet ou via Cerise.	
A21	Tous les médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques présents à l'exploitation sont-ils enregistrés par le fournisseur/vétérinaire dans la base de données Bigame/AB-Register ?	B	Vérifiez que vos vétérinaires enregistrent les DAF dans Bigame	
A22	Les exploitations qui, selon le rapport d'exploitation périodique (benchmarking) sur l'utilisation des antibiotiques, se situent dans la zone rouge ou jaune pour les vaches laitières, ont une discussion sur ce rapport avec leur vétérinaire d'exploitation ou son suppléant éventuel dans les 4 mois après avoir reçu le rapport.	B	Rapport benchmarking - évaluation par le vétérinaire d'exploitation	
A23	Les utilisateurs professionnels de biocides (circuit restreint) ont le statut d'utilisateurs enregistrés. Cet enregistrement est à faire une seule fois.	A2	L'utilisateur professionnel peut s'enregistrer sur <a href="https://biocide.be/fr/reglementation-et-procedures/obligation-denregistrement-utilisateurs">https://biocide.be/fr/reglementation-et-procedures/obligation-denregistrement-utilisateurs</a>	
A24	Si un pédiluve est utilisé pour les bovins, est-il propre et contient-il un produit désinfectant adéquat utilisé selon les fiches techniques du fabricant ? Un pédiluve vide est considéré comme non utilisé	A2	Si d'application, factures des produits pour pédiluve pour le bétail.	
A25	S'il y a trempage ou pulvérisation des trayons, cela se fait-il avec des produits autorisés (biocides ou médicaments) ?	A2	Factures des produits	
A26	Ne laissez-vous entrer dans l'étable des tiers que s'ils utilisent un pédiluve de désinfection lors des entrées et sorties de l'exploitation quand ils portent leurs propres vêtements et chaussures ou mettez-vous des vêtements (ex. salopette) et chaussures (ex. bottes) à disposition ? Se lavent-ils les mains en quittant l'exploitation et nettoient-ils et désinfectent-ils les objets ayant été en contact avec les animaux ? Un panneau "interdiction d'entrée aux personnes non autorisées" est-il affiché à l'entrée de l'étable ?	A2	Le pictogramme d'interdiction d'entrer dans l'étable peut se trouver également à l'entrée de l'exploitation. Facture des produits désinfectants	
A27	Les aires de chargement et déchargement des animaux sont-elles faciles à nettoyer et propres ?	A2		

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
A28	Y a-t-il un lieu d'entreposage en dur pour les cadavres ? Les cadavres sont-ils recouverts ?	A2		
B1	L'étable est-elle conçue de façon à exclure tout risque de blessures (pas d'obstacles, d'objets dangereux, ...) ? Les obstacles et les objets dangereux sont-ils éliminés ?	A2		
B2	Dans l'étable laitière, l'éclairage est-il suffisant ? Les animaux peuvent-ils s'orienter à tout moment ?	B		
B3	L'étable comporte-t-elle autant d'emplacements que de vaches à loger ?	B		
B4	Les dimensions logettes - entravées - litières accumulées sont-elles adaptées à la race et à la population ?	B		
B5	Dans les étables entravées, la position et les dimensions du butoir permettent-elles aux animaux de se coucher et de se lever normalement ?	B		
B6	Dans les étables entravées, les systèmes d'attache permettent-ils aux animaux de se lever, de se coucher, de rester debout et couchés normalement ?	B		
B7	Y a-t-il un approvisionnement constant en eau fraîche aussi bien en pâture qu'à l'étable ? Les vaches peuvent-elles boire à plusieurs à la fois (au moins 2) ?	A2		
B8	L'accès aux aliments est-il aisé ?	A2		
B9	L'aération de l'étable laitière est-elle suffisante pour l'évacuation de la chaleur et des mauvaises odeurs, de façon à éviter toute condensation ?	B		
B10	L'étable laitière n'abrite-t-elle que des vaches et des bovins ? La ventilation des étables abritant d'autres animaux ne se fait-elle pas via l'étable laitière ni la salle de traite ?	B		
B11	Les poils superflus sur les pis sont-ils éliminés ?	B		
B12	Les onglons sont-ils bien soignés ?	B		
B13	Y a-t-il utilisation de BST ?	A1		
B14	Le producteur fait-il déplacer ses animaux sans recourir à un aiguillon ou à tout autre objet pointu ?	A2		
B15	L'écornage se fait-il selon la législation en vigueur ou, en d'autres mots, après anesthésie locale par le vétérinaire ?	A2	Preuve de l'anesthésie par le vétérinaire avant écornage : Daf	
<b>B16</b>	<b>Les vaches reçoivent-elles des fourrages grossiers de bonne qualité, non souillés ?</b>	<b>A2</b>		
B17	a) Toutes les matières premières cultivées à l'exploitation ou achetées chez des collègues agriculteurs proviennent d'exploitations certifiées (QFL, Standard Vegaplan, ...) b) Les aliments composés, les compléments alimentaires, les minéraux, les lactoreplaceurs sont-ils fabriqués et transportés par des fabricants certifiés FCA ?	A2	a) Registre d'achat d'aliments et/ou de sous-produits auprès de collègues agriculteurs b) Facture et bons de livraison des aliments + document de transport avec étiquette reprenant les indications : description de l'aliment, quantité, date de livraison, fournisseur	
B18	Les vaches ne reçoivent-elles que des aliments destinés aux vaches laitières ? Les aliments sont-ils stockés séparément des aliments destinés aux autres espèces ?	A2		
B19	Les composants des aliments composés sont-ils connus et agréés ?	A2	étiquettes de composition	
B20	S'il y a échange d'aliments entre agriculteurs, le registre est-il tenu à jour (nom vendeur - type aliment - quantité - date de livraison) ?	A2	Registre d'achats d'aliments et/ou sous-produits entre agriculteurs.	

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
B21	Les aliments sont-ils stockés dans un endroit sec ? Les aliments comportant des moisissures et/ou des souillures sont-ils éliminés ?	A2		
B22	N'utilise-t-on pas de produits ayant une mauvaise influence sur le goût, l'odeur ou la qualité du lait dans l'alimentation (ex. oignons, poireaux, ...)	A2		
B23	Les matériaux utilisés pour le stockage des aliments sont-ils propres et adéquats ?	B		
B24	Les silos de stockage des aliments composés sont-ils identifiés ? Les silos se trouvent-ils sur un sol en dur et propre ?	A2		
B25	Si l'eau d'abreuvement à l'étable n'est pas de l'eau de distribution, le résultat de l'analyse d'eau est-il conforme aux normes : - nitrates < 200 mg/l, - nitrites < 1,0 mg/l, - germes totaux < 100.000/ml (à 37°C), - coliformes < 100/ml L'échantillon a-t-il été prélevé et analysé par un laboratoire accrédité ?	A2	Bulletins d'analyses d'eau (prélèvement et analyse par un laboratoire accrédité)	
D9- D14	Si l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage de l'installation de traite et/ou du tank à lait n'est pas de l'eau de distribution, le résultat de l'analyse d'eau est-il conforme aux normes : - nitrates < 50 mg/l, - nitrites < 0,5 mg/l, - germes < 100/ml (à 37°C), - coliformes totaux < 10/100 ml, - E. coli < 1/100 ml L'échantillon a-t-il été prélevé et analysé par un laboratoire accrédité ?	A2	Bulletins d'analyses d'eau (prélèvement et analyse par un laboratoire accrédité). S'il s'agit d'eau de distribution : la facture récapitulative annuelle de consommation.	
B26 - D10	L'analyse d'eau est-elle réalisée au moins une fois tous les 2 ans ?	B	Bulletins d'analyses d'eau tous les 2 ans	
B27	En étable entravée, y a-t-il un abreuvoir pour deux vaches ?	B		
<b>B28</b>	<b>L'eau d'abreuvement des animaux n'est-elle pas polluée par des eaux d'égoût ?</b>	<b>A2</b>		
B29	L'eau d'abreuvement et les abreuvoirs sont-ils propres ? Les abreuvoirs sont-ils contrôlés quotidiennement et nettoyés au moins une fois par semaine ?	B		
B30	En saison de pâturage, les vaches disposent-elles d'un espace de pâturage d'au moins 1ha/10UGB vache et/ou d'un approvisionnement suffisant en herbe ?	B		
B31	S'il y a un parcours d'exercice pour les vaches, est-il maintenu propre ?	B		
<b>B32</b>	<b>Y a-t-il un enregistrement des traitements des cultures(épandage, protection des plantes, irrigation, semences, conservants d'ensilage, ...) ? La fiche culture est-elle conservée pendant 5 ans ?</b>	<b>A2</b>	Fiche culture	
B33	Le producteur n'utilise-t-il que des engrais et des produits phyto-pharmaceutiques autorisés selon les prescriptions de l'étiquette ? Le pulvérisateur est-il bien contrôlé tous les 3 ans ? Le producteur est-il en possession d'une phytolice adéquate ?	A1	Factures engrais et produits phyto-pharmaceutiques - Certificat pulvérisateur - Phytolice	

	Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
B34	<u>Local phyto</u> : est-il fermé à clé, ventilé, éclairé, à l'abri du gel, avec les pictogrammes ? <u>Produits</u> : sont-ils dans leur emballage d'origine avec l'étiquette d'origine ? Y a-t-il une bonne gestion des périmés et/ou privés ? Y a-t-il une balance ou mesurette ? Après application de produits phyto-pharmaceutiques, l'utilisateur se lave-t-il les mains au savon et change-t-il de vêtements ? Les conditionnements vides sont-ils rincés, conservés en sécurité et remis à "Phytofar Recover" ?	A2	
B35	<u>Fourrage</u> : le producteur lutte-t-il contre les organismes nuisibles, les chardons nuisibles ? <u>Application des produits phyto-pharmaceutiques</u> : y a-t-il suffisamment de temps avant le pâturage ? Des dispositions sont-elles prises pour éviter de nuire à la santé de l'homme, des animaux, des cultures avoisinantes ? N'utilise-t-on pas d'eau d'égout pour l'irrigation et y a-t-il un contrôle visuel des semences fourragères ?	A2	
B36	fourrage : les équipements sont-ils propres (véhicules, bennes, ...) ?	A2	
B37	L'utilisation de composts et de boues d'épuration se fait-elle conformément aux recommandations de la législation régionale ? (voir document de l'OWD, résultats d'analyse, fiche culture). Les boues d'égoûts et d'épuration provenant de stations d'épuration des eaux sont interdites. Il est interdit d'appliquer des boues sur les pâturages et terres à fourrage si un intervalle de 6 semaines n'a pas été respecté entre l'application et le pâturage ou la récolte.	A1	- rapport d'analyse des produits épanchés - fiche culture - document d'accompagnement de l'OWD.
B38	Production d'aliments composés : - les matières premières ne figurent pas sur la liste européenne négative, - les protéines animales ne sont pas transformées (exception possible avec une autorisation de l'AFSCA pour : lait, produits laitiers, colostrum, œufs, ovoproduits, collagène et gélatine dérivée d'animaux autres que des ruminants, protéine hydrolysée dérivée d'autres animaux que des ruminants), - les protéines et graisses animales sont contrôlées	A1	factures des produits utilisés
B39	Les documents relatifs aux matières premières sont-ils conservés (type, quantité, fournisseur) ? Y a-t-il un enregistrement des aliments composés stockés ?	A2	Si fabrication d'aliments composés: documents relatifs aux matières premières utilisées.
C1	S'il y a fourniture de lait écrémé, le plan HACCP est-il présent ?	B	plan HACCP
C2	Les rapports mensuels du Comité du Lait sont-ils présents?	A1	Bulletins d'analyse mensuels du Comité du lait sur MyCdL
C3	La procédure en cas de résultats défavorables en germes, cellules et antibiotiques est-elle respectée ?	A2	En cas de résultats défavorables en substances inhibitrices, germes ou cellules, les checklists établies par la laiterie et/ou le Comité du Lait
C4	Les trayeurs et utilisateurs de l'installation de traite portent-ils des vêtements de traite propres et adaptés ?	B	
C5	Les trayeurs et utilisateurs de l'installation de traite se lavent-ils les mains avant d'entamer la traite et répètent-ils au besoin cette opération pendant la traite ?	A2	

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
C6	Les trayeurs et/ou les systèmes de traite robotisée préparent-ils les pis selon les méthodes préconisées ?	A2		
C7	Avant de débiter la traite, les premiers jets sont-ils vérifiés ? Lors de la traite en entravée, sont-ils éliminés dans un récipient adéquat ? Le robot est-il équipé d'un système pour détecter le lait non conforme ?	A2		
C8	La/les installations de traite (mobile et fixe) sont-elles testées par un technicien agréé ? Les installations fonctionnent-elles bien ?	A2	Rapport de testage digital de la machine à traire conforme.	
C9	Le testage des installations de traite est-il effectué au moins une fois par an ? S'il s'agit d'un système de traite robotisée, ce test est effectué au moins 2 fois par an.	B	Rapport de testage digital tous les 12 mois. Robot : rapport de testage tous les 6 mois	
C10	Lors de l'installation d'une nouvelle machine à traire ou en cas de rénovation d'une machine à traire existante, une réception a-t-elle été effectuée ?	A2	Rapport de réception établi par l'installateur et le Comité du Lait.	
C11	Le filtre est-il remplacé à chaque traite ? En cas de traite robotisée, le filtre est-il remplacé toutes les 12h ?	A2	Factures ou bons d'achat des filtres	
C12	Le ou les refroidisseurs sont-ils testés par un technicien agréé ?	A2	Rapport de testage digital du/des tank(s) à lait conforme.	
C13	Le testage du refroidisseur est-il effectué tous les 2 ans?	B	Rapport de testage digital tous les 24 mois.	
C14	Le(s) refroidisseur(s) est/sont soumis à un test d'étanchéité réalisé par un technicien agréé.	A2	Rapport d'étanchéité	
C15	Le test d'étanchéité du/des refroidisseur(s) est réalisé annuellement.	B	Rapport d'étanchéité tous les 12 mois	
C16	Les refroidisseurs extérieurs répondent-ils aux normes (propre, nettoyage automatique, trou d'homme et ventilation sécurisé, commandes et système de surveillance dans le local de stockage, possibilité de juger le lait dans le local de stockage (vue, odeur, couleur), robinet pour prélever un échantillon (tanks placés entre le 01/03/2010 et le 31/05/2017), vanne standardisée)?	B		
C17	Les refroidisseurs verticaux extérieurs installés à partir du 01/06/2017 sont-ils pourvus d'un robinet pour prélever un échantillon de lait ?	A2		
C18	Le lait est-il stocké dans le refroidisseur dans les 30 minutes au maximum après la fin de la traite ?	A2		
C19	<b>La capacité du refroidisseur est-elle suffisante pour le lait à fournir selon le rythme de collecte?</b>	A2		
C20	Le refroidisseur est-il équipé d'un thermomètre ayant une graduation par 1°C ou moins ?	A2		
C21	<b>Le lait est-il refroidi à 4°C max et 1°C min dans les 2h après la fin de la traite ?</b>	A2		
C22	Pour les nouvelles constructions ou transformations du local de stockage, la distance entre le refroidisseur et le camion citerne n'excède-t-elle pas 8m ?	B		
C23	Les nouveaux refroidisseurs (ou d'occasion si >2000 l) sont-ils équipés d'une vanne avec sortie standardisée ?	B		
C24	La salle de traite est-elle conçue de manière à éviter tout danger de contamination du lait ?	A2		
C25	La salle de traite est-elle correctement aérée ?	B		

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
C26	Si la salle de traite se trouve dans l'étable, y a-t-il un système adéquat pour empêcher l'accès des vaches à la salle de traite en dehors des heures de traite ? L'entrée de la salle de traite est-elle propre ?	B		
C27	La salle de traite dispose-t-elle d'un éclairage correct pour traire dans de bonnes conditions ?	B		
C28	Le lieu de traite dispose-t-il d'un approvisionnement en eau potable ?	A2		
C29	Les griffes ne sont-elles pas entreposées dans l'étable (traite entravée) ?	A2		
C30	Si une installation de traite déplaçable est utilisée, l'emplacement du lieu de traite est-il choisi de façon à éviter la contamination (endroit surélevé et sec, déplacé régulièrement) ?	A2		
C31	Le lieu de commande du robot est-il séparé, propre et facile d'accès (accès propre, permanent et non amovible) ?	B		
C32	Pour la traite robotisée, le lieu de commande n'est-il pas installé sur les caillebotis et est-il pourvu de murs jusqu'au plafond ? Les murs (jusqu'à 2m de haut) et le sol du lieu de commande sont-ils en matériau lisse et lavable ?	B		
C33	Il est interdit de fumer dans la salle de traite	A2		
C34	L'infocarte de l'exploitation est-elle affichée dans la laiterie ?	A2	infocarte	
C35	Le chemin d'accès au local de stockage pour le camion de collecte a-t-il une largeur minimum de 3m ?	B		
C36	Le local de stockage et la laiterie ne sont-ils utilisés que pour le traitement du lait et le matériel de traite ?	A2		
C37	Y a-t-il une porte de séparation efficace entre le local de stockage et les autres bâtiments (salle de traite - étable) Y a-t-il une porte qui donne vers l'extérieur ? Les animaux n'ont-ils pas accès au local de stockage ?	B		
C38	Y a-t-il une ventilation efficace dans le local de stockage et la laiterie ?	B		
C39	Y a-t-il des moustiquaires aux portes et fenêtres du local de stockage qui s'ouvrent vers l'extérieur ? Dans le local de stockage, n'y a-t-il pas de fenêtres ouvrables sur d'autres locaux ?	B		
C40	Le plafond du local de stockage est-il suffisamment haut pour permettre de contrôler le lait dans le refroidisseur et de descendre dans le tank en cas de problème ? Un escabeau est-il présent (échelle pour les nouveaux tanks) ? Y a-t-il un système pour maintenir le couvercle ouvert ?	B		
C41	L'éclairage du local de stockage et de la laiterie est-il satisfaisant jour et nuit ? Les néons sont-ils protégés ?	B		
C42	Pour actionner l'éclairage du local de stockage, y a-t-il un interrupteur éclairé près de la porte d'accès ?	B		
C43	L'éclairage extérieur est-il automatique ou actionné par un interrupteur éclairé ?	B		
C44	Pour les nouveaux bâtiments ou en cas de rénovation, le local de stockage est-il suffisamment grand pour permettre un accès autour du refroidisseur ?	B		
C45	En cas de nouvelle construction du local de stockage, une grille d'aération (de préférence réglable) est-elle présente pour le groupe frigorifique ?	B		
C46	Dans le local de stockage et/ou la laiterie, y a-t-il un bac de lavage avec de l'eau potable chaude et froide pour le nettoyage du matériel ?	A2		



		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
C47	Dans le local de stockage (ou chambre des machines ou local de service attenant au local de stockage), y a-t-il un évier équipé d'eau chaude, du savon, un essuie-mains (ou papier jetable), une poubelle fermée ?	B		
C48	Il est interdit de fumer dans le local de stockage. Un pictogramme "interdiction de fumer" se trouve-t-il sur la porte d'entrée ?	A2	Pictogramme "interdiction de fumer"	
D1	La salle de traite est-elle facile à nettoyer et propre ? S'il y a des murs de la salle de traite sont couverts de carrelage ou de peinture hydrofuge jusqu'à une hauteur susceptible d'être salie par les vaches (minimum 1,5 m, recommandé 2m). S'il y a des barrières, elles doivent être propres.	B		
D2	Des précautions adéquates sont-elles prises contre les insectes ? Les produits utilisés contre les insectes ne mettent-ils pas le lait ni les animaux en danger ?	A2	Facture des produits	
D3	Des moyens adéquats sont-ils mis en place contre les nuisibles ? Les produits utilisés contre les nuisibles sont-ils appliqués suivant les recommandations du fabricant et sans mettre la sécurité du lait et des animaux en danger ?	A2	Facture des produits	
D4	N'y a-t-il pas d'eau stagnante dans le lieu de traite ? S'il s'agit d'un nouveau bâtiment, les sols du lieu de traite sont-ils aménagés de façon à permettre une évacuation facile des liquides ? La pente est-elle suffisante pour l'évacuation ?	B		
<b>D5</b>	<b>Le local de stockage (murs, sols, plafond) est-il construit en matériaux résistants et lavables ?</b>	<b>A2</b>		
D6	N'y a-t-il pas d'eau stagnante dans le local de stockage? Pour les nouveaux bâtiments : évacuation naturelle des liquides; sinon raclage.	B		
D7	L'accès au local de stockage est-il en dur et lavable et propre ? Les empièvements ne sont pas autorisés.	B		
<b>D8</b>	<b>Les bidons, pleins ou vides, sont-ils stockés en toute sécurité ?</b>	<b>A2</b>		
D11 - D16	L'installation de traite est-elle nettoyée après chaque traite? Un nettoyage à l'acide est-il réalisé au moins une fois par semaine ? Le refroidisseur est-il nettoyé après chaque collecte et un nettoyage à l'acide est-il effectué une fois tous les 15 jours au moins ?	A2	Facture des produits alcalins et acides	
D12	Pour le nettoyage de l'installation de traite et du tank à lait, n'utilise-t-on que des produits adéquats et agréés ?	A2	Factures des produits de nettoyage de l'installation de traite et du tank à lait.	
D13	Pour les installations de traite (nouvelles ou rénovées) avec nettoyage automatique, un système anti-retour est-il placé ?	B		
D15	Le matériel utilisé pour le traite séparée (animaux malades, traités) est-il propre et en bon état de fonctionnement ?	B		
E4	L'exploitation respecte-t-elle les dispositions de l'AGW du 15.02.07 du code de l'eau ?	B	Document du taux de liaison au sol.	
E5	L'exploitation respecte-t-elle les dispositions relatives au permis d'environnement et au permis d'urbanisme (permis d'environnement, d'urbanisme ou unique ou déclaration) ?	B	Permis d'environnement ou déclaration ou permis unique si d'application	

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
E6	L'exploitation disposant d'un puits privé est-elle en possession de son autorisation ou de sa déclaration de captage ?	B	Permis d'environnement ou déclaration ou permis unique si d'application	
F1	Les produits dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA et à la laiterie ?	A1	Les documents de notification à l'AFSCA (si d'application)	
F2	Les aliments dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA et à la laiterie ?	A1		
F3	Les maladies (contagieuses) à notification obligatoire sont-elles notifiées à l'AFSCA et à la laiterie ?	A1		
F4	Le producteur informe-t-il son acheteur lorsqu'il suspecte ou constate un problème avec son lait dans le refroidisseur (température, odeur, couleur, substances inhibitrices, produits de nettoyage, corps étranger) ? Si aucune anomalie n'est communiquée avant la collecte de lait, la livraison est considérée comme "autorisée au chargement".	A2		
F5	Le producteur informe-t-il son acheteur avant le début des travaux qu'il planifie une nouvelle construction ou une rénovation ? Peut-il démontrer que les exigences en matière d'hygiène sont respectées pendant la durée des travaux ?	A2	preuve de la communication du début des travaux à la laiterie : fax – mail – attestation de la laiterie	
G1	Le producteur indique dans le "Monitoring de la Durabilité de la Production Laitière" quels points supplémentaires il applique dans son exploitation (à côté des points déjà repris dans le cahier des charges QFL), valide cela de façon digitale via DigiMilk (ou a signé la version papier de la checklist) et en fournit la preuve.	A2	la checklist peut être téléchargée sur <a href="https://www.comitedulait.be/index.php/page/production-animale-1">https://www.comitedulait.be/index.php/page/production-animale-1</a>	
H1	L'exploitation et ses abords ont-ils une apparence soignée et propre (pas de déchets d'aucune sorte) ?	H	doit obtenir un score de min. 3	
H2	Les mangeoires, leurs environs et le matériel utilisé pour alimenter (ex. mélangeuse) sont-ils propres ?	H		
H3	Les lieux de stockage des fourrages grossiers sont-ils propres, exempts d'impuretés visibles et/ou de matières nuisibles pendant toute la durée du stockage ?	H		
H4	Le matériel de traite et les accessoires sont-ils faciles à nettoyer et à désinfecter et sont-ils propres ?	H		
H5	L'étable est maintenue dans un état propre afin de garder le pis et les trayons propres. Les aires de couchage sont nettoyées au moins deux fois par jour. Elles sont débarrassées des restes de fumier et gardées au sec. Dans une étable à litière accumulée, une quantité suffisante de paille fraîche est ajoutée quotidiennement.	H		
H6	Les vaches sont propres.	H		
H7	Les animaux entrent-ils et quittent-ils l'étable par un chemin en dur qui est nettoyé régulièrement ?	H		
H8	Les endroits par lesquels les vaches entrent et sortent de la salle de traite sont-ils lavables et propres ?	H		
H9	La salle de traite est-elle nettoyée après chaque traite ?	H		
H10	Le local de stockage est-il propre ?	H		
H11	Le chemin d'accès au local de stockage est-il propre et dégagé ? (pas de déchets, pas d'objets, ...)	H		
H12	L'extérieur et l'intérieur du refroidisseur, la vanne, le couvercle, le système de fermeture, l'escabeau sont-ils nettoyés et propres ?	H		

		Gradation	Documents administratifs	OK/NON OK
H13	Si le score hygiène est de 1 ou 2 sur le point H1 : « l'exploitation et ses abords ont une apparence soignée et propre; les déchets sont régulièrement éliminés », il y a automatiquement perte du certificat QFL.	A2		

*Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez vous adresser au service certification du Comité du Lait : 087/69.26.02 (42)*