

Lettre d'information QFL

Au 1er janvier 2020 une nouvelle version du cahier des charges QFL entre en application. Après 20 ans d'existence de certification QFL, on lance la version 10 du cahier des charges, ce qui prouve que le secteur laitier et toujours à l'écoute des tendances et évolutions actuelles. Avec la nouvelle version du cahier des charges QFL, le secteur veut renforcer positivement l'image et l'hygiène des exploitations. C'est pourquoi le groupe de travail IKM/QFL/QMK de MilkBE asbl a décidé d'élargir le cahier des charges avec une moyenne sur le score hygiène obtenu par chaque exploitation. Vous pouvez retrouver les principes de base de ce score hygiène dans le tableau suivant :

QUEL EST LE SCORE HYGIÈNE (SH) DE MON EXPLOITATION ?

- L'auditeur QFL attribue un SH de 1 (mauvais) à 5 (très bon) sur 12 points de l'exploitation.
- La moyenne SH de l'exploitation est une moyenne des 12 scores individuels.
- Une moyenne SH de l'exploitation signifie :

< 5/10	L'exploitation ne reçoit <u>pas</u> de certificat QFL
Entre 5 et 6,5/10	L'exploitation reçoit un certificat QFL de 18* mois.
> 6,5/10	L'exploitation obtient un certificat QFL de 36* mois.

- Lorsque pour l'un des 12 points le SH est mauvais (score 1 ou 2), une amélioration (au moins un score 3) doit être obtenu lors de l'audit QFL suivant. Si ce n'est pas le cas, le certificat QFL est immédiatement retiré!

*Cotation SH + toutes les autres exigences du cahier des charges QFL = prise de décision finale pour la certification QFL

Module H: score hygiène de l'exploitation laitière

H1.	L'exploitation et ses abords ont une apparence soignée et propre; les déchets sont régulièrement éliminés.
H2.	Les mangeoires, leurs environs et le matériel utilisé pour l'alimenter sont gardés propres. Les restes d'aliments sont régulièrement éliminés.
H3.	Les lieux de stockage des fourrages grossiers sont propres et exempts d'impuretés visibles et/ou de matières nuisibles. Pendant toute la durée du stockage, il faut éviter que des matières non désirées puissent entrer.
H4.	Le matériel de traite ainsi que les accessoires sont faciles à nettoyer et à désinfecter et sont propres.
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.
H6.	Les vaches sont propres.

H7.	Les animaux entrent dans l'étable et la quittent par un chemin en dur qui est nettoyé régulièrement. Quelques m ² en dur suffisent.
H8.	Les endroits par lesquels les vaches entrent et sortent de la salle de traite sont en dur, lavables et gardés dans un état propre.
H9.	La salle de traite est nettoyée après chaque séance de traite et est toujours propre.
H10.	Le local de stockage est maintenu dans un état propre.
H11.	Le chemin d'accès au local de stockage est propre et dégagé (pas de déchets, pas d'objets, ...).
H12.	L'extérieur et l'intérieur du refroidisseur ainsi que la vanne, le couvercle du trou d'homme, le joint et l'escabeau doivent être nettoyés et propres.

A côté de la mise en application du score hygiène, d'autres points ont été modifiés dans le cahier des charges QFL. Voici un aperçu des modifications principales :

A8	<p>Tout troupeau de bovins en Belgique doit avoir le statut de santé I2, I3, ou I4.</p> <p>Les bovins d'un troupeau au statut sanitaire I2 ne peuvent plus aller vers un autre troupeau laitier ayant un statut IBR supérieur.</p>
A21	Les utilisateurs professionnels des produits biocides (Circuit Restreint) doivent confirmer annuellement leur statut d'utilisateur enregistré pour le 31 décembre via https://www.health.belgium.be/fr/circuit-restreint
A24	<p>Les tiers qui se rendent dans une exploitation pour des raisons professionnelles ne peuvent être admis dans l'étable des bovins que s'ils :</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilisent un pédiluve de désinfection lors des entrées et sorties de l'exploitation s'ils portent leurs propres vêtements et chaussures, ou - portent des vêtements et chaussures de l'exploitation, et - nettoient et désinfectent les objets ayant été en contact avec les animaux. <p>se lavent les mains en quittant l'exploitation,</p> <p>Pour les plus grands groupes de visiteurs non professionnels (par ex. journée portes ouvertes, visites d'écoles, ...) un paillason désinfectant est prévu.</p> <p>Les instructions reprises ci-dessus sont affichées à l'entrée de l'étable, avec la mention « interdiction d'entrée aux personnes non autorisées ».</p> <div style="text-align: center;">  <p>ACCES INTERDIT AUX PERSONNES NON AUTORISÉES</p> </div>
A26	Il y a un lieu d'entreposage en dur pour les cadavres. Ils doivent être recouverts.
C31	Il est interdit de fumer dans le lieu de traite.
C46	<p>Il est interdit de fumer dans le local de stockage. Un pictogramme « interdiction de fumer » se trouve sur la porte d'entrée.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
H	Dans le module H tous les locaux de l'exploitations sont évalués sur l'hygiène (voir tableau).
	Toutes les exigences techniques concernant l'installation de traite et du tank à lait ont été supprimées du cahier des charges QFL. Reste l'obligation de faire tester l'installation de traite 1x/an (robot : 2x/an) et le tank à lait tous les 2 ans par un technicien agréé. Le technicien doit établir un rapport de testage conforme qui est garant du bon fonctionnement

Le cahier des charges QFL complet se trouve sur le site www.qfl.be