

Fiche n°8 : Prélèvement de lait dans un contexte accidentel

Prélèvement de lait provenant d'animaux en pâturages

MATERIEL A UTILISER

- Conditionnement : géométrie normalisée de type « SG 500 » (500 mL) ou, à défaut, bidon de 1 litre
- Matériel de prélèvement : entonnoir, louche
- EPI : Gants a minima, bottes
- Fiche d'identification du prélèvement
- Feutre indélébile

Le volume à prélever pourra être adapté en fonction des analyses demandées



CHOIX DE LA ZONE DE PRELEVEMENT



Privilégier le lait issu d'animaux dont l'alimentation provient essentiellement de pâturages (herbes fraîches) et non de fourrages (foin ...), d'ensilage ou d'enrubannage d'herbes



Dans tous les cas, il est important d'identifier précisément la provenance du lait (ferme ou coopérative), le type d'animal (chèvre, vache, brebis) et son alimentation



Méthodologie

- A >** Incrire sur le récipient la date et lieu (ou la référence) du prélèvement
- B >** Récupérer si possible le lait directement à la sortie du tank à lait de la ferme
 - ✓ **C >** Eviter de plonger le récipient d'échantillonnage dans le tank à lait, utiliser une louche et un entonnoir pour remplir la géométrie
 - ✓ **D >** ou récupérer le lait directement au robinet de vidange du tank à lait
- E >** Remplir la géométrie jusqu'au trait (500 mL) et fermer la géométrie avec le contre-bouchon et le bouchon



F > Si le conditionnement en géométrie n'est pas possible, prélever 500 mL à 1 L de lait dans un bidon ou un flacon (plastique ou verre) préalablement identifié (date, lieu de prélèvement ...)



Nettoyage du matériel

Entre deux prélèvements, nettoyer les équipements utilisés (entonnoir, louche ...) : nettoyage à l'alcool ou à l'aide de produits décontaminant

ENREGISTREMENT DES INFORMATIONS

Renseigner soigneusement la fiche d'identification à joindre avec chaque prélèvement en précisant impérativement le lieu, la date, l'heure du prélèvement et le débit de dose maximal mesuré dans le pâturage

Prévoir éventuellement un moyen de conservation (glacière) en fonction de la température et des délais de transmission de l'échantillon