



Conseil en production fromagère	INSTRUCTION DE TRAVAIL Mesures à prendre lors de résultats insuffisants	IT 4.4. Version 4 Page 1/1
---------------------------------	---	----------------------------------

Critères de qualité insuffisants	Mesures à prendre
1. au lait de mélange	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prise d'échantillons de lait de chaque producteur. ▪ Contrôle en étapes à la fromagerie FO 5.1. si nécessaire : contrôle à l'étable si pas d'amélioration : le lait est refusé tant que la qualité reste insuffisante.
2. à l'égouttage pH après 2 heures sous presse pH après 12 heures sous presse pH après 24 heures sous presse	<ul style="list-style-type: none"> → Recontrôler le pH après 12 heures de pressage, si insuffisant : → recontrôler le pH après 24 heures de pressage, → si le pH est toujours supérieur à 5,5, il faut : <ul style="list-style-type: none"> ▪ contrôler la présence de substances inhibitrices dans le lait des producteurs lors de la prochaine livraison, ▪ contrôler l'acidité des cultures mixtes brutes, ▪ effectuer une analyse bactériologique du produit fini pour déterminer s'il est consommable.
3. à la sortie du grain staphylocoque à coagulase positive sup. à 10'000 / g (tomme à pâte mi-dure au lait thermisé : sup. à 100 / g)	<p>Contrôle du test à la soude du lait de chaque producteur FO 5.1. si nécessaire : contrôle à l'étable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ contrôle des blessures aux pis, ▪ contrôle au test de Schalm individuel, ▪ contrôle de présence de staphylocoques au pis (antibiogramme).
staphylocoque à coagulase positive supérieur à 100'000 / g	Recherche des entérotoxines staphylococciques, si présence : le fromage sera détruit.
4. <i>Escherichia coli</i> sup. à 100 / g pour la tommes à pâte mi-dure au lait thermisé ou au lait cru affinée moins de 60 jours	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Améliorer l'hygiène, le refroidissement et la thermisation du lait à la fromagerie ; ▪ Contrôler le lait des producteurs à la réductase ou aux Entérocoques IT 5.1. ▪ Affiner le fromage plus de 60 jours.
5. Croûte/morge du fromage consommable <i>listeria monocytogenes</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si la croûte est consommable, le fromage sera détruit car la valeur limite est dépassée (Ohyg annexe 1). ▪ Si la morge du fromage n'est pas consommable, il faut quand même effectuer une analyse de la morge. Si le résultat s'avère positif, le fromage devra être vendu démorgé et une analyse de la pâte sera effectuée; si le résultat de la pâte est positif à la <i>Listeria</i>, le fromage sera détruit. ▪ Prendre contact avec le conseiller en fromagerie (<i>Listeria</i> monitoring programme) et avertir le service de la consommation.