



## 3.2 LAIT ET PRODUITS LAITIERS

*Fiches produit*

**Exemples de dangers à maîtriser :**

Le développement des germes dangereux lors de la conservation des denrées en dehors de températures préconisées est un danger particulièrement important dans les camps en plein air.

Le développement des EHEC dans le lait cru conservé à une température supérieure à 4 °C constitue un danger majeur.

### Bonnes pratiques à mettre en place

**Exigences :**

Le lait et ses produits dérivés (crème, fromages...) proposés à la consommation doivent provenir de producteurs autorisés à la vente, ce qui garantit la qualification sanitaire du cheptel au regard des maladies transmissibles telles que la brucellose et tuberculose.

Le lait et les produits laitiers (fromages, yaourts, crème fraîche, desserts lactés frais, beurre...) doivent être conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

**Préconisations :**

Lait UHT (ultrahaute température) : lait stérilisé vendu en brique ou en bouteille conservée à température ambiante.

L'achat de lait UHT est privilégié.

Le lait UHT, de même que le lait concentré, le lait en poudre et les crèmes longue conservation, est stocké dans un endroit frais et sec.

Une fois ouvertes, les briques de lait sont :

- ✚ soit consommées immédiatement ;
- ✚ soit jetées.

Lait pasteurisé : lait pasteurisé vendu en brique ou en bouteille.

Ce lait doit être conservé à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Lait cru : lait réfrigéré et maintenu à une température maximum de 4 °C immédiatement après la traite pour être vendu directement à la ferme ou en bouteille au rayon frais de certains magasins.

Il est impératif de ne pas consommer ce lait directement mais seulement après l'avoir fait bouillir.

Ce lait doit impérativement être conservé à une température de 4 °C. La durée de conservation est au maximum jusqu'à la date préconisée sur l'emballage ou de soixante-douze heures après la traite.

Lorsqu'il n'y a pas de moyen de conservation à 4 °C, le lait cru doit être consommé immédiatement après l'achat.

Fromages :

Les fromages à durée d'affinage longue type pâte pressée (emmental, gruyère, comté...) sont à préférer aux fromages à pâte molle (camembert, brie, coulommiers, reblochon...) et aux fromages frais (chèvre frais, faisselle...).

Il est préférable de consommer des fromages au lait pasteurisé ou thermisé plutôt



**Cas particuliers :**

que des fromages au lait cru.

Autres produits laitiers (yaourts, desserts lactés, laits fermentés...).

Ces produits doivent être conservés à la température indiquée et jusqu'à la date préconisée sur l'emballage.

Il est fréquent de faire chauffer les briques de lait au bain-marie pour préparer des boissons chaudes. Cette pratique est autorisée. Il faut cependant jeter toute brique réchauffée et non consommée, même si elle n'a pas été entamée. En effet, son emballage est dégradé par l'immersion prolongée dans l'eau chaude et ne garantit plus la parfaite conservation du lait.