

Check-List QFL V12



Nom de l'entreprise :
 Adresse complète de l'entreprise :
 Téléphone/GSM :
 N° de TVA de l'entreprise :
 N° de CTI:
 Organisme d'inspection
 Nom de l'auditeur :
 Date de l'audit
 Heure de début :
 Heure de fin :

+: conforme, +* conforme avec commentaire, NC: non conforme, D: discussion, NCR: non conforme à répétition (aussi si un pt. H avait obtenu un score H1 ou H2), NCG: pas entièrement satisfaisant, 0: non contrôlable, x: pas d'application, H1 (insatisfaisant) à H5 (parfaitement en ordre)

pt.	Initiative de durabilité	Gr	Décision	Remarques
Conditions préalables				
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 producteur a-t-il signé la déclaration d'engagement à respecter le cahier des charges QFL et à accepter l'audit ?	A2		

Module A : Santé Animale				
A1	L'identification, l'enregistrement et les statuts sanitaires du cheptel laitier sont-ils en conformité avec la législation ? Tous les animaux, à partir de leur naissance, sont enregistrés dans le système d'identification et d'enregistrement SANITEL. Les animaux doivent être enregistrés dans les 7 jours après leur naissance et sont inscrits dans le registre par troupeau (Belgique : SANITEL) L'exploitation dispose d'un statut sanitaire correct. France : tous les animaux détenus (nés ou achetés) depuis plus d'un mois ont un passeport valide avec une ASDA verte ou jaune ? 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.	A1		
A2	France : tout évènement est notifié au maître d'oeuvre de l'identification dans un délai maximum de 7 jours. Une trace écrite ou informatique des dates de notification est disponible à l'exploitation. L'éleveur conserve une information sur la destination des bovins.	A1		
A3	Les bovins portent-ils deux boucles Sanitel ?	A2		

<p>A4 Un contrat avec un vétérinaire d'exploitation ou une personne morale vétérinaire pour la surveillance épidémiologique est présent à l'exploitation. La désignation d'un vétérinaire suppléant est facultative et se fait en concertation entre le vétérinaire d'exploitation et le producteur et en fonction de la disponibilité du vétérinaire d'exploitation (Nom du/des vétérinaire(s) ou personne morale vétérinaire). France : Toute exploitation bovine a un vétérinaire sanitaire d'élevage habilité par la DD(CS)PP</p>	A1	
<p>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. France : tout bovin introduit dans une exploitation doit être en conformité avec l'arrêté du 21/01/09.</p>	A1	
<p>A6 Les vaches nouvellement achetées doivent être isolées. Ces animaux ne peuvent pas entrer en contact avec le bétail déjà présent.</p>	A2	
<p>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 ? France : l'éleveur respecte-t-il le référentiel technique d'une garantie de cheptel en matière de paratuberculose bovine de l'ACERSA ?</p>	A2 gras	
<p>A8 Le producteur peut-il justifier la présence et l'emploi des médicaments vétérinaires (Belgique : DAF) ?</p>	A1	
<p>A9 Les prescriptions et/ou les documents d'administration et de fourniture (DAF) sont-ils conservés et classés chronologiquement avec une numérotation unique ? S'il y a utilisation d'AB critiques, les documents justificatifs sont-ils présents ? France : présence des ordonnances.</p>	A2	
<p>A10 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) ? (noter la date du contrat) France : pas d'application</p>	A2	
<p>S'il y a guidance : A11 les rapports de guidance établis tous les 4 mois par le vétérinaire de guidance sont-ils présents (dates des rapports) ? France : une visite sanitaire bovine (VSB) est-elle effectuée chaque année par le vétérinaire sanitaire de l'élevage ? La conclusion de la visite est-elle satisfaisante ou les recommandations proposées sont-elles mises en oeuvre ?</p>	A2	
<p>A12 Le producteur peut avoir un stock de médicaments pour une période de 3 semaines pour la poursuite d'un traitement (après les 3 semaines, il peut rester un reliquat du médicament, mais il ne peut pas être utilisé par le producteur, sauf si un nouveau DAF est fait par le vétérinaire) ou deux mois (s'il y a un contrat de guidance).</p>	A2	
<p>A13a Belgique : stock avec guidance, maximum 2 mois; sans guidance, un stock de médicaments pour une période de 3 semaines pour la poursuite d'un traitement est autorisé. Après ce délai, un reliquat du médicament peut être conservé, mais il ne pourra être à nouveau utilisé que si un nouveau DAF est émis par le vétérinaire. France : il peut à tout moment y avoir un stock de médicaments.</p>	A2	
<p>A13b 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) ?</p>	A2	
<p>A13c Les produits vétérinaires périmés sont-ils éliminés du stock ?</p>	A2	
<p>A14 Les vétérinaires d'exploitation et/ou de guidance sont-ils certifiés DQV ou IKB-Vet ou BPV ? France : pas d'application.</p>	A2	

A14a	Les médicaments sont-ils conservés dans leur emballage d'origine (avec étiquette réglementaire) ?	A2	
A14b	L'étiquette des médicaments fait-elle référence à un DAF ? (voir concordance médicament / DAF) France : y a-t-il une ordonnance pour chaque médicament soumis à prescription ?	A2	
A15	Les animaux traités ou taris sont-ils clairement marqués ou identifiés durant toute la période d'attente liée à ce traitement ?	A2 gras	
A16	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 se fait-elle séparément des autres animaux ? Y a-t-il des récipients distincts en bon état ?	A2	
A17	Lors de l'administration de médicaments, le délai d'attente est-il respecté ? Les traitements sont-ils enregistrés ? France : le carnet sanitaire est-il tenu à jour ?	A2 gras	
A18	Le producteur effectue un test sur les antibiotique avant que le lait puisse être livré. La date de livraison après un résultat d'analyse favorable doit être notée sur le document d'enregistrement des traitements (voir formulaire 4.4). Les tests à l'exploitation sont effectués sur le lait de vaches individuelles. Les registres sont conservés pendant une période de 5 ans	A2 gras	
A19	Le producteur est-il inscrit dans Bigame/AB-Register pour l'enregistrement des médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques	A2	
A20	Tous les médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques présents à l'exploitation sont-ils enregistrés par le fournisseur/vétérinaire dans la base de données Sanitel Med par Bigame/AB-Register ?	A2	
A21	Les exploitations qui, pour l'un des deux derniers selon le rapports d'exploitation périodique (benchmarking) reçus sur l'utilisation des antibiotiques, se situent dans la zone rouge ou jaune pour les vaches laitières de plus de 24 mois, 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	
A22	Les utilisateurs professionnels des produits biocides du circuit restreint ont le statut d'utilisateurs enregistrés. Cet enregistrement est à faire une seule fois (https://biocide.be/fr/reglementation-et-procedures/obligation-denregistrement-utilisateurs)	A2	
A23	Il y a un registre des biocides utilisés présents.	B	
A24	Le pédiluve pour le soin des onglons des vaches doit être propre et contenir un produit désinfectant adéquat. Un pédiluve vide est considéré comme "non utilisé". Le pédiluve n'est pas obligatoire. Les produits doivent être utilisés selon les fiches techniques des fabricants. Les factures des produits désinfectants sont conservées pendant 5 ans. Si on utilise un produit dip ou spray sur les trayons, il faut utiliser un produit autorisé.	A2	
A25	Certains produits dip sont des médicaments, la plupart sont des biocides. S'il s'agit d'un médicament, il faut disposer d'une autorisation de mise sur le marché (AMM), mais une prescription du vétérinaire n'est pas nécessaire.	A2	
A25v	Les produits de trempage des trayons présents sont-ils des produits autorisés ?	A2	

	Les tiers qui se rendent dans une exploitation pour des raisons professionnelles ne peuvent être admis dans l'étable des bovins que s'ils utilisent un pédiluve de désinfection lors des entrées et sorties de l'exploitation s'ils portent leurs propres vêtements et chaussures		
A26	OU portent des vêtements et chaussures de l'exploitation ET nettoient et désinfectent les objets ayant été en contact avec les animaux ET se lavent les mains en quittant l'exploitation. Pour les plus grands groupes de visiteurs non professionnels (par ex. journée portes ouvertes, visites d'écoles, ...) un paillason désinfectant est prévu. Un panneau "interdiction d'entrée aux personnes non autorisées" est affiché à l'entrée de l'étable.	A2	
A27	Les aires de chargement et déchargement des animaux sont-elles faciles à nettoyer et propres ?	A2	
A28	Il y a un lieu d'entreposage en dur pour les cadavres. Ils doivent être recouverts.	A2	

Module B: Bien-être animale			
B1	L'étable est-elle conçue de façon à exclure tout risque de blessures (pas d'obstacles, d'objets dangereux, ...) ?	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 (vaches en lactation et tarées) ?	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	
B7a	Y a-t-il un approvisionnement constant en eau fraîche aussi bien en pâture qu'à l'étable ?	A2	
B7b	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 ?	A2	
B16	Les vaches reçoivent-elles des fourrages grossiers de bonne qualité, non souillés ?	A2 gras	

B33 La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les produits phyto-pharmaceutiques (PPP) :

- n'utiliser que des engrais autorisés,
- utiliser des PPP autorisés (voir www.phytoweb.be) selon les prescriptions de l'étiquette,
- être en possession d'une phytolice adéquate,
- le pulvérisateur fait l'objet d'une certification tous les 3 ans.

Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours (au CRA-W pour la Wallonie et à ILVO pour la Flandre)

France : l'éleveur a-t-il l'agrément Certiphyto (agrément valable pour 10 ans) ? Pulvérisateurs : le premier contrôle a-t-il eu lieu au plus tard 5 ans après sa première mise sur le marché ? Le contrôle est-il renouvelé tous les 5 ans ?

A1

B34 La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP :

- après application de PPP, se laver les mains au savon et changer de vêtements,
- les PPP sont stockés au sec et à l'abri du gel
- dans le local phyto ou une armoire spécifique (dans leur emballage d'origine et avec l'étiquette d'origine ; fermé à clé, non accessible aux enfants ni aux personnes non autorisées ; indications « tête de mort », « poison » et « accès interdit aux personnes non autorisées » ; bien ventilé et bien éclairé),
- les PPP à usage agricole périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention « périmé » et/ou « privé »,
- les pesticides périmés sont éliminés selon la législation en vigueur, les conditionnements des PPP vides sont rincés et conservés en sécurité. Ils sont éliminés selon la législation en vigueur,
- un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.

A2

B35 La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP :

- la lutte contre les organismes nuisibles se fait selon la législation en vigueur, le producteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination, des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles,
- ne pas utiliser d'eau d'égout non traitée pour l'irrigation,
- après traitement, respecter suffisamment de temps d'attente avant de permettre l'accès des prairies aux animaux,
- lors de l'application de PPP à usage agricole, le producteur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes,
- le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré (semences fourragères).

France : respecte-t-on un délai de 3 semaines entre épandage d'effluents et pâture ?

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'égouts et d'épuration provenant de stations d'épuration des eaux sont interdites.

A1

B38	Production d'aliments composés : - les matières premières ne figurent-elles pas sur la liste européenne négative ? - les protéines animales ne sont-elles 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-elles contrôlées ?	A1	
B39	Les documents relatifs aux matières premières sont-ils conservés (type, quantité, fournisseur) ? Y a-t-il un enregistrement des aliments composés stockés ?	A2	

Module C: La traite			
C1	S'il y a fourniture de lait écrémé, le plan HACCP est-il présent ?	B	
C2	Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite portent des vêtements de traite propres et adaptés. Les mains sont lavées avant d'entamer la traite. Cette opération est répétée au besoin durant la traite	B	
C3	Le pis et les trayons doivent être propres avant et pendant la traite. Les trayeurs et/ou les systèmes de traite robotisée préparent les pis conformément à une ou à la combinaison des méthodes décrites à l'annexe 3.1. pour que les pis et les trayons soient propres.	A2 gras	
C4	Avant de débiter la traite, les premiers jets sont-ils vérifiés ? Lors de la traite en entravée, sont-ils éliminés dans un récipient adéquat ?	A2 gras	
C5	La/les installations de traite (mobile et fixe) sont-elles testées par un technicien agréé (Belgique) ? Les installations fonctionnent-elles bien ? (voir rapport testage : noter le nom du technicien) ? France : voir contrôle annuel Optitrait.	A2	
C6	Le testage des installations de traite est-il effectué au moins une fois par an (3 dates) ? S'il s'agit d'un système de traite robotisée, ce test est effectué au moins 2 fois par an.	B	
C7	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 ? (Belgique : testage en commun par un représentant de l'installateur et un représentant du Comité du Lait) France : en cas d'installation postérieure à 2006, réalisation d'un contrôle Certitrait s'il est proposé dans le département.	A2	
C8	Le filtre est-il remplacé à chaque traite ? Pour la traite robotisée, le filtre est-il remplacé toutes les 12h ? (voir factures)	A2	
C9	Le ou les refroidisseurs sont-ils testés par un technicien agréé (Belgique) ? (voir rapport : noter le nom du technicien) France : testage par un spécialiste	A2	
C10	Le testage du refroidisseur est-il effectué tous les 2 ans (2 dates) ?	B	
C11	Le(s) refroidisseur(s) est/sont soumis à un test d'étanchéité réalisé par un technicien agréé. Le technicien établit un rapport à conserver à l'exploitation.	A2	
C12	Le test d'étanchéité du/des refroidisseur(s) est réalisé annuellement (3 dates)	B	
C13	Les refroidisseurs extérieurs répondent-ils aux normes suivantes : propre, pourvu d'un nettoyage automatique, trou d'homme et de ventilation sécurisé, commandes et système de surveillance dans le local de stockage, possibilité de juger le lait dans le local de stockage, robinet pour prélever un échantillon (tanks placés entre le 01/03/2010 et le 31/05/2017), vanne standardisée ?	B	

C14	La capacité du refroidisseur est-elle adaptée au rythme de collecte ? N'y a-t-il pas de récipients pour le stockage du lait à côté du refroidisseur ?	A2 gras	
C15	Le refroidisseur est-il équipé d'un thermomètre ayant une graduation par 1°C ou moins ?	A2	
C16	Le lait est-il refroidi le plus rapidement possible après la traite. Il doit se situer entre 4°C max et 1°C min dans les 2h après la fin de de l'arrivée du lait dans le tank ?	A2 gras	
C17	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	
C18	La salle de traite est-elle conçue de manière à éviter tout danger de contamination du lait ?	B	
	Lorsque la salle de traite se trouve dans une pièce fermée, elle dispose d'un système de renouvellement d'air fonctionnant correctement pour traire dans de bonnes conditions.		
C19	Lorsque la salle de traite ne se trouve pas sur un mur extérieur, l'évacuation de l'air peut se faire par le toit ou par l'étable. L'entrée d'air ne peut pas venir de l'étable, mais directement de l'extérieur ou d'un hangar, de façon mécanique ou naturelle. L'air ne peut pas venir non plus du local de stockage, étant donné qu'il doit y avoir une séparation complète entre la salle de traite et le local de stockage. L'entrée d'air réelle venant directement de l'extérieur ou d'un hangar, de façon naturelle ou mécanique rafraîchit suffisamment la salle de traite et compense l'air venant de l'étable	B	
C20	Si la salle de traite se trouve dans l'étable, y a-t-il un système adéquat pour empêcher l'accès aux vaches en dehors des heures de traite ? L'entrée de la salle de traite est-elle propre ?	B	
C21	La salle de traite dispose-t-elle d'un éclairage correct pour traire dans de bonnes conditions ?	B	
C22	Le lieu de traite dispose-t-il d'un approvisionnement en eau potable ?	A2	
C23	Les griffes ne sont-elles pas entreposées dans l'étable (traite entravée) ?	A2	
C24	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	
C25	Le lieu de commande du robot est-il séparé, propre et facile d'accès (accès propre, permanent et non amovible) ?	B	
C26	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 et le sol du lieu de commande sont-ils en matériau lisse et lavable ?	B	
C27	L'infociche de l'exploitation est-elle affichée dans dans le local de stockage ?	A2	
C28	Le chemin d'accès au local de stockage a-t-il une largeur minimum de 3m ?	B	
C29	Le local de stockage et la laiterie ne sont-ils utilisés que pour le traitement du lait et le matériel de traite ?	A2	
C30a	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 ?	B	
C30b	Les animaux n'ont-ils pas accès au local de stockage?	B	
C31	Y a-t-il une ventilation efficace dans le local stockage et la laiterie ?	B	
C32a	Y a-t-il des moustiquaires aux portes et fenêtres du local de stockage qui s'ouvrent vers l'extérieur ?	B	
C32b	Dans le local de stockage, n'y a-t-il pas de fenêtres ouvrables sur d'autres locaux ?	B	
C33	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	
C34	L'éclairage du local de stockage et de la laiterie est-il satisfaisant jour et nuit ? Les néons sont-ils protégés ?	B	
C35	Pour actionner l'éclairage du local de stockage, y a-t-il un interrupteur éclairé près de la porte d'accès ?	B	

C36	L'éclairage extérieur est-il automatique ou actionné par un interrupteur éclairé ?	B	
C37	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	
C38	En cas de nouvelle construction du local de stockage, une grille d'aération (de préférence réglable) est-elle présente pour le groupe frigorifique ?	B	
C39	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	

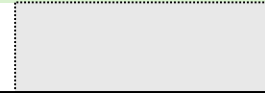
Module D: Le nettoyage

D1	La salle de traite est-elle facile à nettoyer et propre ?	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 ? (voir étiquettes)	A2	
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 (voir étiquettes)	A2	
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	
D5	Le local de stockage (murs, sols, plafond) est-il construit en matériaux résistants et lavables ?	A2 gras	
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, lavable et propre ?	B	
D8	Les bidons, pleins ou vides, sont-ils stockés en toute sécurité ?	A2	
D9	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, l'analyse effectuée répond-elle aux normes suivantes : 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 ?	A2	
D10	L'échantillon a-t-il été prélevé et analysé par un laboratoire accrédité ? (nom du laboratoire) L'analyse de l'eau de nettoyage de l'installation de traite et/ou du tank à lait est-elle effectuée au moins une fois tous les 2 ans ? (2 dates)	B	
D11	L'installation de traite est-elle nettoyée après chaque traite ? Un nettoyage à l'acide est-il réalisé au moins une fois par semaine ?	A2	
D12	Pour le nettoyage de l'installation de traite et du tank à lait, n'utilise-t-on que des produits adéquats et agréés ? (voir factures : nom des produits)	A2	
D12v	Les produits de nettoyage de l'installation de traite et du tank à lait présents sont-ils agréés ?	A2	
D13	Pour les installations de traite (nouvelles ou rénovées) avec nettoyage automatique, un système anti-retour est-il placé ?	B	
D14	Après utilisation de produits de nettoyage, l'installation de traite et le refroidisseur sont-ils systématiquement rincés à l'eau potable ?	A2	
D15	Le matériel utilisé pour la traite séparée (animaux malades, traités) est-il propre ?	B	
D16	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	

Module E: Environnement

E2 L'exploitation respecte-t-elle les dispositions de l'AGW du 15.02.07 du code de l'eau ? (voir document taux de liaison au sol)
France : l'éleveur prévoit et enregistre ses pratiques de fertilisation.

B



Module F: Notification obligatoire

F1	Les produits dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?	A1	
F2	Les aliments dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?	A1	
F3	Les maladies (contagieuses) à notification obligatoire sont-elles notifiées à l'AFSCA ?	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, ...) ?	A2	+
F5	Le producteur informe-t-il son acheteur lors de travaux de construction ou de rénovation qui pourraient avoir une influence négative sur l'hygiène de la traite et de la conservation du lait ? Les exigences en matière d'hygiène sont-elles respectées ?	A2	

Module G: Monitoring durabilité

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	
----	---	----	--

Module H: Hygiène

H1	L'exploitation et ses abords ont-ils une apparence soignée et propre ?	H	
H2	Les mangeoires, leurs environs et le matériel utilisé pour l'alimenter (ex. mélangeuse) sont gardés propres. Les restes d'aliments sont régulièrement éliminés.	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-elles propres ?	H	
H7	Les vaches entrent-elles et sortent-elles de l'étable par un chemin en dur et qui est nettoyé régulièrement ?	H	
H8	Les endroits par lesquels les vaches entrent et sortent de la salle de traite sont-ils en dur, 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 propre et dégagé (pas de déchets, pas d'objets, ...).	H	
H12	L'intérieur et l'extérieur du refroidisseur, la vanne, le couvercle, le système de fermeture, l'escabeau sont-ils nettoyés et propres ?	H	
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.	H	
H	Score hygiène global de l'exploitation - <i>à ne pas communiquer lors de l'audit</i>	H	#DIV/0!

Plaintes

pl1	Y a-t-il eu des plaintes clients ?	PL	
pl2	Les plaintes sont-elles enregistrées ?	PL	
pl3	Y a-t-il enregistrement des actions correctives ?	PL	
pl4	Trop de points B négatifs ou trop d'améliorations à apporter	A2	
pl5	Le logo IKM/QFL/QMK est-il utilisé selon la procédure définie ?	PL	