

# Checklist Germes totaux

FEU-LEG-00001(6)

Exploitation laitière				
Producteur :	Entravée / Stabulation libre			
Adresse :	Pot trayeur / Installation de traite avec lactoduc			
Localité:	Ligne à lait simple / bouclée			
Numéro de producteur :	Hauteur lactoduc :            cm			
QFL : oui/non            Contrôl laitier : oui /non	Compteurs à lait / Indicateurs / Décrochage automatique			
Numéro de CTI :	Type de traite :	Nbre poste(s) :		
Combien de tanks à lait utilisés :	Marque installation de traite :			
1. Qualité du lait				
1.1 Combien de mois la moy. géométrique > 100.000/ml : .....				
2. Tank à lait				
	Oui	Non	PA/NV	Action
2.1 La température lue sur le tank est-elle correcte ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Le lait est-il conservé entre 1 et 4°C ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Le lait est-il refroidi < 4°C dans les deux heures après la fin de la traite ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Le lait est-il mélangé au moins toutes les 30 minutes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6 Le sécurilaît a-t-il donné une alarme au cours de la période écoulée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7 Constate-t-on parfois que le lait gèle ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8 Vérifiez-vous régulièrement la propreté du tank avant de traire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9 Le mélangeur est-il propre ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10 La pente du tank à lait est-elle suffisante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11 La jauge est-elle propre ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12 Le tuyau d'écoulement du tank est-il propre ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.13 Le nettoyage à l'acide est-il suffisant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.14 La quantité de produit de nettoyage est-elle suffisante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.15 Le tank à lait est-il nettoyé rapidement après le nettoyage de l'installation de traite ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Machine à traire				
	Oui	Non	PA/NV	Action
3.1 L'hygiène générale de l'installation de traite et du local de stockage est-elle en ordre?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Le nettoyage est-il complètement automatique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 La température finale du lavage principal est-elle > à 40 °C (70°C si lavage eau bouillante) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Le produit est-il pris lors du nettoyage principal ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Y a-t-il suffisamment d'eau et de turbulence pendant la durée du nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 Le nettoyage à l'acide est-il suffisant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 L'eau de rinçage est-elle bien répartie : postes de traite-compteurs à lait-bocaux de ctl. ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8 Les compteurs à lait-indicateurs-bocaux de contrôle sont-ils propres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9 La vanne à trois voies (étable entravée) est-elle propre ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.10 Les raccords sont-ils propres en entravée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11 Les éponges de lavage sont-elles propres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.12 Tous les raccords du lactoduc sont-ils bien serrés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.13 Les accessoires utilisés pendant la traite (tuyau de décharge, cruche(s), couvercle(s) de cruche, tuyaux à lait, seaux,...) sont-ils nettoyés correctement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

