	Milabbatriab				
	Milchbetrieb				
Lieferant	Anbindestall / Laufstall				
Adresse:	Melkeimer / Melkanlage mit Absauganlage / Roboter				
Ortschaft	Einwegleitung / Ringleitung				
Lieferantennummer :	Höhe Milchleitung: cm		•		
QMK+QMK Zertifiziert - Milchkontrolle : ja /nein	Michmengenmessung /Kontrollbokale/		Abna	nme	
CTI Nummer :	Art der Melkanlage :	Geräte :			
Wie viele Milchtanks :	Marke Melkanlage :				
	#REF!				
1.1 Wie oft liegt der geometrische Durchschnitt > 100.	000/ml :				
2	. Milchtank				
		JA	NEIN	NA	Aktion
2.1 Stimmt die Temperaturanzeige am Tank?					
2.2 Wird die Milch zwischen 1 und 4°C aufbewahrt?					
2.3 Ist die Milch innerhalb von 2 Stunden nach dem Me	elken auf < 4°C runtergekühlt ?				
2.4 Wird die Milch mindestens alle 30 Minuten umgerührt?					
2.5 Hat das Überwachungssystem kürzlich eine Fehlfunktion angezeigt?					
2.6 Friert die Milch gelegentlich ?					
2.7 Prüfen Sie regelmäβig vor dem Melken ob der Tank sauber ist ?					
2.8 Ist das Rührwerk sauber ?					
2.09 Hat der Tankboden ausreichend Gefälle ?					
2.10 Ist der Messstab sauber ?					
2.11 Ist der Auslaufstutzen sauber ?					
2.12 Wird regelmäβig sauer gereinigt ?					
2.13 Reicht die Reinigungsmitteldosierung ?					
2.14 Wird der Tank schnell nach dem Reinigen der Melkanlage gespült ?					
3. N	Melkmaschine				
		JA	NEIN	NA	Aktion
3.1 Ist die Hygiene der Melkanlage und des Lagerraum	s generell in Ordnung ?				
3.2 Ist die Reinigung voll automatisch ?					
3.3 Liegt die Endtemperatur des Wassers beim Haupts	pülgang > 40 °C (70°C bei				
Kochenswasserreinigung) ?					
3.4 Wird das Spülmittel beim Hauptspülgang entnommen?					
3.5 Reicht die Wassermenge und die Verwirbelung während der Spülung aus?					
3.6 Wird regelmäβig sauer gereinigt ?					
3.7 Gleichmäßige Wasserverteilung: Melkgeräte- Milchmengenmessung-Bokale?					
3.8 Sind die Milchmengenmessung, Bokale, Luftinjektoren, die Milchleitung sauber?					
3.9 Ist der Dreiwegehahn sauber (Absauganlage) ?					
3.10 Sind die Anschlüsse sauber (Absauganlage)?					
3.11 Sind die Reinigungsschwämme sauber ?					
3.12 Sind die Anschlüsse an der Milchleitung korrekt befestigt?					
3.13 Werden die Utensilien die beim Melken benutzt v Kannendeckel, Milchschläuche, Eimer,) korrekt gerei					

	3. Machine à traire				
3.14 Wird immer ein neuer Milchfilter ben 3.15 Werden die Zitzengummis rechtzeitig 3.16 Werden die langen Milchschläuche und 3.17 Sind Luftinjektoren vorhanden und ar 3.18 Ist bei Robotermelkanlagen der Puffer	ausgewechselt? I andere Gummiteile rechtzeitig ausgewechselt beiten sie korrekt? rtank sauber?	JA 	NEIN	NA	Aktion
	4. Verschiedenes				
überprüft ?	inem anderen Behälter zugefügt ? periodisch von einem anerkannten Techniker	JA	NEIN		Aktion
4.5 Wird der Unterhalt der Melkanlage und					
	5. Schlussfolgerungen				
Datum Besuch : durc	ch:				
Unterschrift Produzent	Unterschrift Milchkomitee	Unterschrift Molkereivertreter			