

Checklist contaminants

FEU-LEG-00017(4)

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 Date de la (des) livraison(s) "+" en oxydants : /...../20.....		
1.2 Date de la (des) livraison(s) "+" en chlorates : /...../20.....	Résultat : mg/Kg
2. Eau			
	Oui / Non / PA... Action ?		
2.1 L'eau de nettoyage provient-elle d'une source propre à l'exploitation (puits (s), de source (s) et/ou de pluies ?)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 L'eau de nettoyage est-elle traitée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Quel est le nom du produit de désinfection ajouté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 La concentration du produit de désinfection est-elle conforme aux prescriptions ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Le point de congélation du lait de tank est-il anormal ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Tank à lait			
	Oui / Non / PA... Action ?		
3.1 Un sécurilait est-il présent ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Une alarme a-t-elle été activée récemment par le Sécurilait ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Vérifiez-vous régulièrement si le tank à lait est propre avant la traite ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Le tank à lait est-il complètement vide avant la traite suivante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Le pente du tank à lait est-elle suffisante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6 Une purge complète est-elle réalisée entre chaque cycle de lavage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7 Utilise-t-on un produit de nettoyage reconnu ? Nom :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8 Utilise-t-on suffisamment d'eau de rinçage propre après le nettoyage principal ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9 Fait-on une désinfection supplémentaire après le nettoyage du tank ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Machine à traire			
	Oui / Non / PA... Action ?		
4.1 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"/>
4.2 Le nettoyage est-il complètement automatique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3 L'installation de traite est-elle équipée d'une sécurité traite / lavage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4 Le produit de nettoyage est-il pris lors du nettoyage principal ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5 Y a-t-il suffisamment d'eau et de turbulence pendant la durée du nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6 La répartition de l'eau de lavage et de rinçage est-elle uniforme ? (postes de traite - compteurs à lait - bocalux)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7 Une désinfection supplémentaire de la M à T est-elle faite après le nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8 L'installation est-elle suffisamment drainée entre deux cycles de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9 Y a-t-il un bon drainage : lactoduc, système de lavage, chambre de réception et tuyau de décharge, prérefroidisseur... ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.10 Les accessoires de traite (ligne à vide, cruche, ...) sont-ils bien lavés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.11 Le robot utilise t-il un produit désinfectant dans le gobelet pour la préparation du pis ou dans la brosse ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.12 Un trempage / une pulvérisation des trayons est-il/elle réalisé(e) automatiquement après la traite ? Nom produit(s) :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.13 L'entretien de l'installation de traite est-elle effectuée à temps ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

