

**Dossier 13 : Registre de nettoyage de l'équipement de traite (SA30)**

**NOM OU N° DE STA :** \_\_\_\_\_

Date (Jour/Mois/ Année)	Vérifier le niveau d'hygiène du matériel (✓ propre x sale)																	Mesure corrective
	Réservoir à lait **					Matériel de traite ***												
						T° de l'eau chaude/ eau de lavage*											Signature	

**Exemples d'éléments à inspecter :** \*\*Réservoir à lait : palettes, jauge de niveau, surface, sortie, soupapes et joints. \*\*\*Matériel de traite : chambre de réception, orifices du lactoduc, manchons-trayeurs, canalisations, griffes, compteur à lait, joints d'étanchéité, serpentin du filtre, pot trayeur, seaux, piège sanitaire. **\*Note :** Si vous utilisez des détergents pour eau froide dans votre système, vous n'avez pas à consigner la température de l'eau chaude.