## **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.

## **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.

## **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.

## **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.