## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Janvier | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Février | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Mars | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Avril | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Mai | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Juin | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Juillet | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Août | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Septembre | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Octobre | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Novembre | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

## Dossier 12 : Registre des températures du réservoir à lait (SA28)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | **Première traite** | | | | **Deuxième traite et traites subséquentes** | |
| **Plage recommandée pour le refroidissement du lait** | | | | Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | | | | 1. température maximale du mélange 10°C (50°F) 2. dans l’heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1°C et 4°C (34°F et 40°F) | |
| **Plage normale dans votre réservoir à lait *après* la traite** | | | |  | | | |  | |
|  | | | |  | | | | | |
| **Mois :** Décembre | | | | | | | | | **Année :** |
| **Jour** | **Température du réservoir à lait** | | | | | | | | **Mesure corrective**  **(si nécessaire)** |
| **Matin** | **Initiales** | **Midi** | | **Initiales** | **Soir** | **Initiales** | |
| 1 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 2 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 3 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 4 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 5 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 6 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 7 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 8 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 9 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 10 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 11 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 12 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 13 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 14 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 15 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 16 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 17 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 18 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 19 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 20 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 21 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 22 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 23 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 24 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 25 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 26 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 27 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 28 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 29 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 30 |  |  |  | |  |  |  | |  |
| 31 |  |  |  | |  |  |  | |  |

**Note:** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d’un thermographe. Vérifier auprès d’un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour. Si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.