

# Réductase préincubée ou test d'acidification - Mon Autocontrôle

	Point de contrôle	e.o.	p.e.o	pas vérifié	Mesure / remarque
<b>Pots à traire et traites directes</b>	L'emplacement du matériel est correct (état des lieux, aération, égouttage du matériel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La date du dernier service annuel correspond aux exigences	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les soudures des poignées ou du fond des pots à traire sont lisses et l'étanchéité est garantie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les griffes sont en bon état et propres (intérieur et extérieur); les pièces en caoutchouc ne sont pas poreuses et ne noircissent pas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les griffes ont été contrôlées à sec quant à leur propreté et leur état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les boilles et couvercles ne sont pas piqués ; les joints d'étanchéité des pots sont en bon état et propres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La (les) conduites à vide ont une pente correcte. Les purges fonctionnent. L'ensemble est propre et sec, pas rouillé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le long tuyau à vide est propre. Il est passé chaque semaine à l'autolaveur et avec une tige (év. brosse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les brosses sont entreposées correctement. Elles sont propres et en bon état	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le support du filtre à lait est propre. Des filtres à usage unique sont utilisés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les produits de nettoyage sont entreposés au bon endroit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Traites directes</b>	Les robinets à lait sur la conduite à lait sont en bon état et propres (joints).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	L'unité terminale est propre, même sous les joints ou autour des coudes d'écoulement du lait.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	Point de contrôle	e.o.	p.e.o	pas vérifié	Mesure / remarque
	Le joint de la pompe à lait est en bon état et propre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La station de nettoyage est propre, même dans le tube où se glissent le (les) tuyau (x) de répartition du lait.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le diamètre de la conduite à lait et sa pente sont suffisants pour éviter des « bouchons » durant la traite (trayons sec après la griffe).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Traites directes	Tous les raccords de la conduite à lait ont été démontés, contrôlés et déclarés en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les contrôles visuels de la conduite à lait laissent penser qu'elle est suffisamment propre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le contrôle par étape a été fait.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le contrôle par étape permet de dire que la conduite à lait est propre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les « True-test » et le matériel utilisé pour le contrôle laitier est propre et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le (les) tuyau(x) de répartition du lait sont propres à l'extérieur ; la position des brides de fixation est correcte (2 pièces).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les éponges de vidange ne sont pas utilisées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le cas échéant, les éponges de vidange sont en bon état et propres. Leur stockage est conforme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La manipulation des éponges de vidange se fait avec les mains lavées auparavant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le lait d'égouttage (lait vidangé en fin de traite) n'est pas livré.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le couvercle et les joints d'étanchéité de la citerne sont propres et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le joint et la vanne d'écoulement de la citerne sont propres et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La conduite de pression du lait est nettoyée selon des principes corrects.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

	Point de contrôle	e.o.	p.e.o	pas vérifié	Mesure / remarque
	L'état du tuyau d'arrivée du lait dans la citerne est bon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le cas échéant, le joint presse-étoupe de la pompe à lait est en bon état. Le producteur peut dire quand il a été changé la dernière fois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Il y a un bouchon à l'écoulement de la citerne à lait pour la durée du transport.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

N&D installations et matériels	Le rinçage a lieu immédiatement après la traite. Il se fait à l'eau courante et non par trempage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le nettoyage est effectué 2x par jour avec du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le dosage des produits est correct et correspond au type de produit utilisé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les produits de nettoyage sont autorisés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les produits de nettoyage utilisés sont stockés dans des bidons fermés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La température du début de nettoyage est de 80°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La température finale est supérieure à 55°C (Fullwood : 76°C pendant 3 min au moins).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le boiler permet de tenir ces températures pour les deux nettoyages journaliers.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les produits alcalins et acides sont utilisés en alternance.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Dans le cas contraire, l'acide est utilisé au moins 2x par semaine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le rinçage final intervient immédiatement après le nettoyage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le rinçage final est effectué à l'eau courante et non par trempage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'égouttage du matériel a lieu dans un endroit propre (ambiance, supports, ...).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

	Point de contrôle	e.o.	p.e.o	pas vérifié	Mesure / remarque
Hygiène de traite	Les mains sont lavées avant de traire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les habits sont propres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le bétail est propre et tondus (queues, mamelle)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les couches sont propres et secs. Le fumier est tiré avant la traite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les trayons sont secs au moment de la pose de la griffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La traite s'effectue dans cet ordre : tirer les premiers jets, nettoyer les trayons, amouiller, poser la griffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les premiers jets sont tirés dans un récipient prévu à cet effet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les trayons sont nettoyés avec des serviettes à usage unique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les boilles ne sont pas tenues à l'écurie durant la traite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Etat sanitaire	Les vaches ne se traitent pas par terre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les mamelles ne présentent pas de verrues.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le taux de cellules moyens ne laisse pas supposer de problèmes de mammites à streptocoques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le lait prélevé au pis pour le contrôle par étape ne laisse pas supposer de problèmes de mammites à streptocoques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Le gobelet de trempage des trayons est propre et nettoyé régulièrement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aucun lait en provenance de vaches traites 1x par jour est mis à la boille. Ces vaches sont traites en dernier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Aucun lait en provenance de vaches à lactation prolongée n'est mis à la boille. Ces vaches sont traites en dernier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	Point de contrôle	e.o.	p.e.o	pas vérifié	Mesure / remarque
	Il n'y a pas de contamination possible entre le lait de vaches traites avec un pot à traire et celui de vaches traites avec la traite directe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Matériel et ustensiles	Aucun bidon en plastique n'est utilisé pour transvaser du lait.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les surfaces intérieures des pots et de la citerne sont brillantes ; on ne remarque aucune « ombre » de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La mesure servant au prélèvement du lait pour le ménage n'entre pas en contact avec le lait livré. Le cas échéant, elle est propre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La mesure servant au dosage du lait pour les veaux n'entre pas en contact avec le lait livré.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	La reprise de PL ou de sous-produits laitiers à la fromagerie s'effectue dans d'autres récipients.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Les mouches sont systématiquement combattues.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Affouragement	Les diarrhées sont combattues par un affouragement équilibré.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### Données concernant l'analyse de situation

Date : \_\_\_\_\_ Producteur de lait : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 Lieu : \_\_\_\_\_  
 Téléphone : \_\_\_\_\_

*A votre disposition pour vous aider à corriger :*

*Votre fromager ou l'équipe de CASEi – Vous trouvez nos coordonnées sous : [www.casei.ch](http://www.casei.ch)*