




Détérioration de la matière grasse - mon autocontrôle

Je prends mes responsabilités et je m'autocontrôle !

Point de contrôle	oui	non
		
Je commence à traire à l'endroit le plus éloigné du terminal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je laisse entrer le moins possible d'air en mettant ou enlevant la griffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je ne chasse pas les résidus de lait avec de l'air.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je n'ai pas de vache qui laisse entrer l'air lors de la traite.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des bouchons de lait ne se forment pas lors de la traite (le lait coule gentiment dans les conduites à lait).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pas de mousse dans l'unité terminale (raccord et robinet étanches).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait résiduel (lait éponge ou avec la pompe à lait) reste à la maison.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je laisse la pompe à lait fonctionner aussi longtemps qu'elle ne tire pas d'air.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La pompe à lait ne marche pas à vide durant la traite (attention à l'effet mixer).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait coule le long des parois du tank et non dans le tank en chute libre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait des vaches en lactation depuis plus de 305 jours est séparé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le dernier démontage de la pompe à lait remonte à moins de 11 mois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'intervalle de traite est au minimum de 8 heures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je ne mélange pas le lait froid avec le lait chaud.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le lait est refroidi correctement (pas de glaçons).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Interprétation

Pour un autocontrôle réussi, toutes les croix doivent être dans la colonne des « OUI » 



A votre disposition pour vous aider à corriger :



Votre fromager ou l'équipe de CASEi – Vous trouvez nos coordonnées sous www.casei.ch