



# Pour un lait de qualité: le contrôle régulier des performances du lactoduc et du système de réfrigération

Guide à l'intention du producteur  
laitier qui implante un programme  
de contrôle de la qualité du lait.



*Ce guide est une gracieuseté de*



\*Reproduction interdite sans autorisation

Page laissée blanche  
intentionnellement

## Section A–

### *Vérification périodique et entretien des équipements de traite.*

Cette section vous offre une liste de points à contrôler pour maintenir les équipements de traite en bon état. En respectant les périodes suggérées, vous vous assurez que votre système est propre et performant, tout en répartissant les activités de contrôle et de maintenance sur l'ensemble de l'année. De cette manière, vous évitez d'accumuler un trop grand nombre de vérifications à faire tout d'un coup.

Faites des copies des feuilles de travail et conservez-les dans une reliure afin d'assurer un suivi régulier de vos activités de contrôle et de maintenance.



## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

	À chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
<b>Systeme de vide</b>							
Vérifier le niveau de vide sur le manomètre du système	X						
Vérifier le niveau de vide sur le variateur de vitesse	X						
Vérifier que le filtre de vide est propre			X				
Vérifier que toutes les purges sont étanches			X				
Vérifier que la balle anti-retour du piège sanitaire fonctionne correctement				X			
Nettoyer les filtres de la ligne d'air frais				X			
Vérifier que le clapet anti-retour à la pompe à vide fonctionne correctement				X			
Contrôler si le manomètre de vide est exact				X			
Remplacer la grille du filtre de vide							X
Rincer et nettoyer toutes les canalisations et composants de vide							X
Nettoyer et remettre en état le régulateur de vide							X
Nettoyer le filtre du régulateur				X			
Nettoyer les surfaces assurant le refroidissement du variateur de vitesse						X	
Nettoyer le capteur de la commande du variateur de vitesse							X
Faire faire une inspection préventive complète et une analyse dynamique du système par votre concessionnaire BouMatic							X

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

	À chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
<b><i>Système de pulsation</i></b>							
Contrôler les pulsateurs en observant l'action de l'unité à traire	X						
Nettoyer les pulsateurs				X			
Contrôler le raccordement de la pulsation à la ligne d'air				X			
Faire remettre en état les pulsateurs et remplacer les tuyaux par un concessionnaire BouMatic							X
Remplacer les filtres d'air frais							X
Faire faire une inspection préventive complète et une analyse dynamique du système par votre concessionnaire BouMatic							X
Remettre en état les prises de pulsation							Aux 5 ans
Vérifier minutieusement l'état du filage et des robinets de pulsation							X
Prendre la lecture du voltage dans la boîte de puissance et sur la ligne de pulsation							X
<b><i>Récupération d'huile</i></b>	À chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
Contrôler le niveau d'huile dans le récupérateur		X					
Purger l'eau qui s'est accumulée dans le récupérateur			X				
Remplacer le filtre d'huile						X	
Vidanger et rincer complètement le récupérateur							X

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b><i>Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile</i></b>	A chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
Contrôler le réservoir à huile de la pompe	X						
Contrôler la vitesse du goutteur			X				
Contrôler et ajuster la tension de la courroie de la pompe							X
Rincer les pompes créant l'étanchéité par l'huile avec une huile de rinçage						X	
Mesurer la capacité de la pompe							X
Remettre en état la pompe à vide à palettes							Aux 3 ans
Remplacer les courroies de la pompe à vide							Au besoin
Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans la boîte à engrenage			X				
<b><i>Pompes à vide Air-Star</i></b>	A chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
Contrôler le niveau d'huile dans la boîte à engrenage					X		
Contrôler la tension de la courroie et l'ajuster au besoin					X		
Lubrifier l'entraînement et les roulements					X		
Détartrer la pompe à l'aide du nettoyeur pour pompes à lobes Revitalobe™				X			
Vidanger, rincer la boîte à engrenage et remplacer le lubrifiant de la boîte et nettoyer les orifices de ventilation						X	
Mesurer la capacité de la pompe							X

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler tous les canalisations, joints, raccords pour détecter d'éventuelles fuites				X			
Vérifier qu'il n'y a pas de fuite dans le clapet anti-retour de la pompe à lait				X			
Contrôler le lactoduc pour détecter des déformations ou des supports desserrés				X			
Remplacer le filtre de la vanne d'admission d'air				X			
Contrôler les réglages de l'Opti-Flo						X	
Remplacer le joint du verrou à lait coulissant						X	
Remplacer toutes les composantes en caoutchouc (joints, clapets anti-retour, etc.)							X
Contrôler le temps de marche de la pompe à lait							X
Laver de l'intérieur le piège sanitaire et le bassin de réserve de vide						x ou suivant besoins	
Remplacer le joint d'étanchéité de la pompe à lait							X
Remplacer les bagues/joints toriques en caoutchouc du filtre à lait							X
Vider, laver et désinfecter tous les gobelets de trempage	X						

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<i>Unités à traire</i>	À chaque traite	Tous les jours	Tts les 50h ou toutes les semaines	Tts les 250h ou tous les mois	Tts les 500h ou tous les 2 mois	Tts les 1500h ou tous les 6 mois	Tts les 3000h ou tous les ans
Remplacer les manchons trayeurs (suivre les recommandations de BouMatic, selon le modèle)							
Vérifier que les manchons ne sont pas vrillés	X						
Contrôler s'il y a de l'eau entre le manchon et le gobelet	X						
Vérifier qu'il n'y a pas de matières étrangères dans les admissions d'air des manchons/de la griffe	X						
Contrôler les tuyaux courts et longs à air et les lignes d'air pour détecter d'éventuelles fuites		X					
Contrôler si l'intérieur des manchons est propre/lisse			X				
Remplacer les joints d'étanchéité des griffes Flo-Star ou Flo Star MAX							X
Remplacer les tuyaux longs à lait en plastique et les tuyaux de pulsation							X
Remplacer les joints toriques des gobelets Visi-Shell							X

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Contrôle régulier</b>	<b>À chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Consulter/noter le comptage cellulaire du bassin refroidisseur			X				
Consulter/noter le comptage bactérien du bassin refroidisseur			X				
Observer la séquence de traite pratiquée par les trayeurs				X			
<b>Système de lavage</b>	<b>À chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler visuellement la consommation de produits chimiques dans les bidons d'acide/de détergent/de chlore	X						
Contrôler la température de l'eau au niveau du robinet		X					
Contrôler la consommation et la réserve de sel de l'adoucisseur d'eau			X				
Observer le cycle de lavage complet et le niveau d'eau dans le bac				X			
Vérifier que les canalisations sont propres				X			
Essuyer de l'extérieur les canalisations et le boîtier de commande				X			
Contrôler les réglages de l'injecteur d'air				X			
Laver les filtres dans les lignes d'arrivée d'eau du programmateur					x ou plus selon la dureté de l'eau		
Nettoyer les filtres et disques de l'injecteur d'air					X		
Passer en revue les conditions et les procédures de stockage des produits chimiques					X		
Faire faire une analyse du système de lavage complète par un concessionnaire BouMatic							X
Remplacer toutes les membranes des valves de vidange							X
Nettoyer la valve de vidange montée sur le bac de lavage							X
Remplacer les coupelles des plateaux de lavage							X
Remplacer la membrane de l'injecteur d'air							X
Remplacer les joints et les bouchons du programmateur							Aux 2 ans

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Programmeur de lavage NEP (nettoyage en place)</b>	<b>À chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler/remplir les bidons de produits chimiques		X					
Contrôler de nouveau la calibration des pompes doseuses (aussi quand on change de produit)				X			
Remplacer les tuyaux souples dans les pompes doseuses						X	
Contrôler les lignes de produits chimiques						X	
Imprimer et vérifier les paramètres de configuration							x ou à chaque intervention effectuée sur la laveuse
Remplacer la pile							Aux 3 ans

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	<b>À chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler le thermomètre du bassin avant et après la traite	X						
Laver la valve à lait du bassin		X					
Laver l'extérieur du bassin			X				
Vérifier que l'intérieur du bassin est propre			À chaque ramassage				
Contrôler si le thermomètre du bassin est exact			X				
Vérifier que le refroidisseur à plaques ou à tubes est propre			X				
Remplacer toutes les pièces en caoutchouc						X	
Contrôler le réglage nominal du thermostat du bassin						X	
Contrôler les températures de l'eau de lavage du bassin			X				
Nettoyer la balle à buses de pulvérisation				X			
Contrôler les voyants du programmateur Deco-Matic						X	
Contrôler la séquence des cycles de lavage du bassin et les quantités d'eau				X			
Remplacer les joints de la vanne de vidange du bassin							X
Remplacer les bouches et les joints des lignes de produits chimiques							X
Remplacer la balle à buses de pulvérisation							Aux 3 ans
Remplacer le joint d'étanchéité de la pompe de lavage du bassin							Aux 3 ans

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b><i>Systeme de lavage du bassin</i></b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler les températures de l'eau de lavage du bassin			X				
Nettoyer la balle à buses de pulvérisation				X			
Contrôler les voyants du programmeur Deco-Matic						X	
Contrôler la séquence des cycles de lavage du bassin et les quantités d'eau				X			
Remplacer les joints de la vanne de vidange du bassin							X
Remplacer les bords et les joints des lignes de produits chimiques							X
Remplacer la balle à buses de pulvérisation							Aux 3 ans
Remplacer le joint d'étanchéité de la pompe de lavage du bassin							Aux 3 ans
<b><i>Glacier-Guard/ Dari-Chem</i></b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler/remplir les bidons de produits chimiques		X					
Contrôler de nouveau la calibration des pompes doseuses (aussi quand on change de produit)				X			
Remplacer les tuyaux souples dans les pompes doseuses						X	
Imprimer et vérifier les paramètres de configuration						X	
Contrôler les lignes de produits chimiques						X	
Remplacer les piles							Aux 3 ans

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Groupe de réfrigération</b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler et nettoyer le radiateur				X			
Vérifier le fonctionnement des moteurs de fan			X				
Vérifier la présence de bulles dans le réfrigérant (fenêtre témoin)			X				
Faire contrôler la pression du réfrigérant par votre concessionnaire BouMatic							X
Remplacer les courroies du compresseur							Aux 2 ans
Faire contrôler les anodes du Therma-Stor par votre concessionnaire BouMatic							X
Remplacer l'élément chauffant Therma-Stor II							Aux 5 ans
Contrôler le niveau d'eau dans le bassin				X			
Contrôler si le capteur de température est exact				X			
Vérifier s'il y a des contaminations/germes dans l'eau retournée au bassin						X	
<b>Récupération de chaleur</b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Faire contrôler les anodes du Therma-Stor par votre concessionnaire BouMatic							X
Remplacer l'élément chauffant Therma-Stor II							Aux 5 ans
<b>Bassin à eau glacée / Système Insta-Kool</b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler si le capteur de température est exact				X			
Contrôler le niveau d'eau dans le bassin				X			
Vérifier s'il y a des contaminations/germes dans l'eau retournée au bassin						X	

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b>Ensemble de décrochage automatique</b>	<b>À chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Purger l'humidité dans les lignes d'air			X				
Lubrifier le cylindre				X			
Contrôler/nettoyer le filtre du cylindre				X			
Contrôler/nettoyer les bagues de détection				X			
Serrer les couvercles éventuellement desserrés				X			
Nettoyer les filtres dans la ligne d'air				X			
Repositionner le tuyau dans la valve-pince				X			
Contrôler/réparer toutes les chaînes ou cordes des décrochages				X			
Contrôler/régler la position du support du tuyau						X	
Contrôler la membrane et le piston						X	
Ajuster la vitesse de retrait						X	
Contrôler les réglages de la carte électronique							X
Remplacer le tuyau dans la vanne-pince							X
Nettoyer et lubrifier le cylindre de retrait sur vide							X
Remplacer la membrane et le piston							X
Faire contrôler le réglage du débit de décrochage par votre concessionnaire BouMatic							x ou plus, selon le besoin
Remplacer le joint d'étanchéité de la base du cylindre sur vide							Aux 2 ans

## Vérification périodique et entretien des équipements de traite.

<b><i>Capteur Milk Sentry</i></b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Laver le Milk Sentry de l'extérieur			X				
Nettoyer les contacts de chargement du Milk Sentry				X			
Vérifier s'il y a des dépôts aux bagues de détection et nettoyer au besoin				X			
Remplacer le joint du verrou à lait coulissant						X	
Remplacer la pile							X
<b><i>Décrochage Companion</i></b>	<b>A chaque traite</b>	<b>Tous les jours</b>	<b>Tts les 50h ou toutes les semaines</b>	<b>Tts les 250h ou tous les mois</b>	<b>Tts les 500h ou tous les 2 mois</b>	<b>Tts les 1500h ou tous les 6 mois</b>	<b>Tts les 3000h ou tous les ans</b>
Contrôler/nettoyer le filtre de pulsation				X			
Contrôler/nettoyer les bagues de détection				X			
Faire remettre en état les pulsateurs par un concessionnaire BouMatic							X
Contrôler les paramètres réglés						X	
Vérifier si le joint d'étanchéité/la poulie du vérin sont usés						X	
Contrôler et lubrifier le cylindre de retrait							X
Nettoyer le filtre dans la poignée							X
Contrôler/nettoyer les valves internes							X
Remplacer la membrane coupe-vide							X

## Section B-

### *Vérification périodique et entretien des équipements de traite.- Feuilles de travail*

*À chaque traite*

Date:

Vérification faite par:

<b><i>Composante</i></b>	<b><i>point de contrôle</i></b>	
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Vider, laver et désinfecter tous les gobelets de trempage	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile</b>	Contrôler le réservoir à huile de la pompe	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Contrôler le thermomètre du bassin avant et après la traite	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage</b>	Contrôler visuellement la consommation de produits chimiques dans les bidons d'acide/de détergent/de chlore	<input type="checkbox"/>
<b>Système de pulsation</b>	Contrôler les pulsateurs en observant l'action de l'unité à traire	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier le niveau de vide sur le manomètre du système	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier le niveau de vide sur le variateur de vitesse	<input type="checkbox"/>
<b>Unités à traire</b>	Vérifier que les manchons ne sont pas vrillés	<input type="checkbox"/>
<b>Unités à traire</b>	Contrôler s'il y a de l'eau entre le manchon et le gobelet	<input type="checkbox"/>
<b>Unités à traire</b>	Vérifier qu'il n'y a pas de matières étrangères dans les admissions d'air des manchons/de la griffe	<input type="checkbox"/>



**Toutes les 50h ou toutes les semaines**      Date:

Vérification faite par:

<b>Composante</b>	<b>point de contrôle</b>	
<b>Capteur Milk Sentry</b>	Laver le Milk Sentry de l'extérieur	<input type="checkbox"/>
<b>Contrôle régulier</b>	Consulter/noter le comptage cellulaire du bassin refroidisseur	<input type="checkbox"/>
<b>Contrôle régulier</b>	Consulter/noter le comptage bactérien du bassin refroidisseur	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Purger l'humidité dans les lignes d'air	<input type="checkbox"/>
<b>Groupe de réfrigération</b>	Vérifier le fonctionnement des moteurs de fan	<input type="checkbox"/>
<b>Groupe de réfrigération</b>	Vérifier la présence de bulles dans le réfrigérant (fenêtre témoin)	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile</b>	Contrôler la vitesse du goutteur	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide Air-Star</b>	Vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans la boîte à engrenage	<input type="checkbox"/>
<b>Récupération d'huile</b>	Purger l'eau qui s'est accumulée dans le récupérateur	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Vérifier que le refroidisseur à plaques ou à tubes est propre	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Laver l'extérieur du bassin	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Contrôler si le thermomètre du bassin est exact	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Vérifier que l'intérieur du bassin est propre	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage</b>	Contrôler la consommation et la réserve de sel de l'adoucisseur d'eau	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage du bassin</b>	Contrôler les températures de l'eau de lavage du bassin	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier que toutes les purges sont étanches	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier que le filtre de vide est propre	<input type="checkbox"/>
<b>Unités à traire</b>	Contrôler si l'intérieur des manchons est propre/lisse	<input type="checkbox"/>

## Toutes les 250h ou tous les mois

Date:

Vérification faite par:

<b>Composante</b>	<b>point de contrôle</b>	
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Vérifier qu'il n'y a pas de fuite dans le clapet anti-retour de la pompe à lait	<input type="checkbox"/>
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Remplacer le filtre de la vanne d'admission d'air	<input type="checkbox"/>
<b>Capteur Milk Sentry</b>	Vérifier s'il y a des dépôts aux bagues de détection et nettoyer au besoin	<input type="checkbox"/>
<b>Capteur Milk Sentry</b>	Nettoyer les contacts de chargement du Milk Sentry	<input type="checkbox"/>
<b>Contrôle régulier</b>	Observer la séquence de traite pratiquée par les trayeurs	<input type="checkbox"/>
<b>Décrochage Companion</b>	Contrôler/nettoyer les bagues de détection	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Serrer les couvercles éventuellement desserrés	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Repositionner le tuyau dans la valve-pince	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Nettoyer les filtres dans la ligne d'air	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Lubrifier le cylindre	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Contrôler/réparer toutes les chaînes ou cordes des décrochages	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Contrôler/nettoyer les bagues de détection	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide Air-Star</b>	Détartrer la pompe à l'aide du nettoyeur pour pompes à lobes Revitalobe™	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage</b>	Vérifier que les canalisations sont propres	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage</b>	Observer le cycle de lavage complet et le niveau d'eau dans le bac	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage</b>	Essuyer de l'extérieur les canalisations et le boîtier de commande	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage du bassin</b>	Nettoyer la balle à buses de pulvérisation	<input type="checkbox"/>
<b>Système de pulsation</b>	Nettoyer les pulsateurs	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier que le clapet anti-retour à la pompe à vide fonctionne correctement	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Vérifier que la balle anti-retour du piège sanitaire fonctionne correctement	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Nettoyer les filtres de la ligne d'air frais	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Nettoyer le filtre du régulateur	<input type="checkbox"/>





**Toutes les 1500h ou tous les 6 mois**

Date:

Vérification faite par:

<b>Composante</b>	<b>point de contrôle</b>	
<b>Bassin à eau glacée / Système Insta-Kool</b>	Vérifier s'il y a des contaminations/germes dans l'eau retournée au bassin	<input type="checkbox"/>
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Laver de l'intérieur le piège sanitaire et le bassin de réserve de vide	<input type="checkbox"/>
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Remplacer le joint du verrou à lait coulissant	<input type="checkbox"/>
<b>Canalisations de transport (Lactoduc)</b>	Contrôler les réglages de l'Opti-Flo	<input type="checkbox"/>
<b>Capteur Milk Sentry</b>	Remplacer le joint du verrou à lait coulissant	<input type="checkbox"/>
<b>Décrochage Companion</b>	Vérifier si le joint d'étanchéité/la poulie du vérin sont usés	<input type="checkbox"/>
<b>Décrochage Companion</b>	Contrôler les paramètres réglés	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Contrôler/régler la position du support du tuyau	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Contrôler la membrane et le piston	<input type="checkbox"/>
<b>Ensembles de décrochage automatique</b>	Ajuster la vitesse de retrait	<input type="checkbox"/>
<b>Glacier-Guard/Dari-Chem</b>	Remplacer les tuyaux souples dans les pompes doseuses	<input type="checkbox"/>
<b>Glacier-Guard/Dari-Chem</b>	Imprimer et vérifier les paramètres de configuration	<input type="checkbox"/>
<b>Glacier-Guard/Dari-Chem</b>	Contrôler les lignes de produits chimiques	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile</b>	Rincer les pompes créant l'étanchéité par l'huile avec une huile de rinçage	<input type="checkbox"/>
<b>Pompes à vide Air-Star</b>	Vidanger, rincer la boîte à engrenage et remplacer le lubrifiant de la boîte et nettoyer les orifices de ventilation	<input type="checkbox"/>
<b>Programmateur de lavage CIP (lavage en place)</b>	Remplacer les tuyaux souples dans les pompes doseuses	<input type="checkbox"/>
<b>Programmateur de lavage CIP (lavage en place)</b>	Contrôler les lignes de produits chimiques	<input type="checkbox"/>
<b>Récupération d'huile</b>	Remplacer le filtre d'huile	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Remplacer toutes les pièces en caoutchouc	<input type="checkbox"/>
<b>Refroidissement et bassin à lait</b>	Contrôler le réglage nominal du thermostat du bassin	<input type="checkbox"/>
<b>Système de lavage du bassin</b>	Contrôler les voyants du programmateur Deco-Matic	<input type="checkbox"/>
<b>Système de vide</b>	Nettoyer les surfaces assurant le refroidissement du variateur de vitesse	<input type="checkbox"/>

# Toutes les 3000h ou tous les ans

Date:

Vérification faite par:

<b>Composante</b>	<b>point de contrôle</b>	
Canalisations de transport (Lactoduc)	Remplacer toutes les composantes en caoutchouc (joints, clapets anti-retour, etc.)	<input type="checkbox"/>
Canalisations de transport (Lactoduc)	Remplacer les bagues/joints toriques en caoutchouc du filtre à lait	<input type="checkbox"/>
Canalisations de transport (Lactoduc)	Remplacer le joint d'étanchéité de la pompe à lait	<input type="checkbox"/>
Canalisations de transport (Lactoduc)	Contrôler le temps de marche de la pompe à lait	<input type="checkbox"/>
Capteur Milk Sentry	Remplacer la pile	<input type="checkbox"/>
Décrochage Companion	Remplacer la membrane coupe-vide	<input type="checkbox"/>
Décrochage Companion	Nettoyer le filtre dans la poignée	<input type="checkbox"/>
Décrochage Companion	Faire remettre en état les pulsateurs par un concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Décrochage Companion	Contrôler/nettoyer les valves internes	<input type="checkbox"/>
Décrochage Companion	Contrôler et lubrifier le cylindre de retrait	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Faire contrôler le réglage du débit de décrochage par votre concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Remplacer le tuyau dans la vanne-pince	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Remplacer la membrane et le piston	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Nettoyer et lubrifier le cylindre de retrait sur vide	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Contrôler les réglages de la carte électronique	<input type="checkbox"/>
Ensembles de décrochage automatique	Remplacer le joint d'étanchéité de la base du cylindre sur vide	<input type="checkbox"/>
Glacier-Guard/Dari-Chem	Remplacer les piles	<input type="checkbox"/>
Groupe de réfrigération	Faire contrôler la pression du réfrigérant par votre concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Groupe de réfrigération	Remplacer les courroies du compresseur	<input type="checkbox"/>
Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile	Mesurer la capacité de la pompe	<input type="checkbox"/>
Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile	Contrôler et ajuster la tension de la courroie de la pompe	<input type="checkbox"/>
Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile	Remettre en état la pompe à vide à palettes	<input type="checkbox"/>
Pompes à vide à palettes lubrifiées à l'huile	Remplacer les courroies de la pompe à vide	<input type="checkbox"/>
Pompes à vide Air-Star	Mesurer la capacité de la pompe	<input type="checkbox"/>
Programmateurs de lavage CIP (lavage en place)	Imprimer et vérifier les paramètres de configuration	<input type="checkbox"/>
Programmateurs de lavage CIP (lavage en place)	Remplacer la pile	<input type="checkbox"/>

**Toutes les 3000h ou tous les ans (suite)** Date:

Vérification faite par:

<b>Composante</b>	<b>point de contrôle</b>	
Récupération d'huile	Vidanger et rincer complètement le récupérateur	<input type="checkbox"/>
Récupération de chaleur	Faire contrôler les anodes du Therma-Stor par votre concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Récupération de chaleur	Remplacer l'élément chauffant Therma-Stor II	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Remplacer toutes les membranes des valves de vidange	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Remplacer les coupelles des plateaux de lavage	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Remplacer la membrane de l'injecteur d'air	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Nettoyer la valve de vidange montée sur le bac de lavage	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Faire faire une analyse du système de lavage complète par un concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Système de lavage	Remplacer les joints et les bouches du programmeur	<input type="checkbox"/>
Système de lavage du bassin	Remplacer les joints de la vanne de vidange du bassin	<input type="checkbox"/>
Système de lavage du bassin	Remplacer les bouches et les joints des lignes de produits chimiques	<input type="checkbox"/>
Système de lavage du bassin	Remplacer le joint d'étanchéité de la pompe de lavage du bassin	<input type="checkbox"/>
Système de lavage du bassin	Remplacer la balle à buses de pulvérisation	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Vérifier minutieusement l'état du filage et des robinets de pulsation	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Remplacer les filtres d'air frais	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Prendre la lecture du voltage dans la boîte de puissance et sur la ligne de pulsation	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Faire remettre en état les pulsateurs et remplacer les tuyaux par un concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Faire faire une inspection préventive complète et une analyse dynamique du système par votre concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Système de pulsation	Remettre en état les prises de pulsation	<input type="checkbox"/>
Système de vide	Nettoyer et remettre en état le régulateur de vide	<input type="checkbox"/>
Système de vide	Rincer et nettoyer toutes les canalisations et composantes de vide	<input type="checkbox"/>
Système de vide	Remplacer la grille du filtre de vide	<input type="checkbox"/>
Système de vide	Nettoyer le capteur de la commande du variateur de vitesse	<input type="checkbox"/>
Système de vide	Faire faire une inspection préventive complète et une analyse dynamique du système par votre concessionnaire BouMatic	<input type="checkbox"/>
Unités à traire	Remplacer les tuyaux longs à lait en plastique et les tuyaux de pulsation	<input type="checkbox"/>
Unités à traire	Remplacer les joints d'étanchéité des griffes Flo-Star ou Flo Star MAX	<input type="checkbox"/>
Unités à traire	Remplacer les joints toriques des gobelets Visi-Shell	<input type="checkbox"/>
Unités à traire	Remplacer les manchons trayeurs (suivre les recommandations de BouMatic, selon le modèle)	<input type="checkbox"/>

## Section C-

### *Comptage bactérien élevé: Détecter la source de la contamination.*

Malgré tous vos efforts pour maintenir le niveau d'hygiène à son meilleur, il peut arriver que vous obteniez un comptage bactérien élevé sans en connaître la cause. La recherche des causes de la contamination bactérienne n'est pas facile. Il faut revoir en détail chaque élément du système de traite et de refroidissement et s'interroger sur nos activités routinières. L'utilisation d'une quantité importante d'eau chaude avant le lavage du système, un tube de laveuse bouché, un contenant de savon vide, des résidus de lait oubliés sont autant de facteurs qui peuvent affecter la qualité de la production.

Afin de vous permettre d'accélérer la recherche, nous vous avons préparé un petit aide-mémoire qui, nous l'espérons, vous permettra de trouver rapidement la cause de la contamination. Il ne s'agit pas d'une liste complète de toutes les causes, mais de celles les plus fréquemment rencontrées.

Si, après avoir passé en revue chacun des points suivants, vous ne trouvez toujours pas la cause, **CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE TECHNICIEN DE TRAITE**. Il peut s'agir, alors d'un problème plus sérieux, tel qu'une défaillance mécanique. Votre technicien de traite pourra alors passer en revue les divers équipements et analyser en profondeur chaque étape du lavage du système.

***N'oubliez pas qu'un entretien préventif régulier de vos équipements constitue votre principal atout dans la prévention des problèmes de bactéries et de leucocytes.***

Une fois que vous aurez effectué les vérifications requises, faites prendre un nouvel échantillon et informez-vous des résultats dès que possible. Même si des frais étaient exigés, il en coûtera moins cher qu'une pénalité. Votre rapidité à agir se traduira en économie de dollars.

Page laissée blanche  
intentionnellement

## Section C-

### *Comptage bactérien élevé: Détecter la source de la contamination.*

	<b><i>Éléments recherchés</i></b>	<b><i>Actions requises</i></b>
<b>Système de réfrigération</b>		
Vérifier la propreté du bassin à l'intérieur	<i>Traces de gras sur la surface inférieure des pales, coin supérieurs gauche et droit de la pompe de lavage, les sorties et joints d'étanchéité et jauge</i>	<p>Nettoyer à fond pour enlever toute trace de gras et de pierre de lait.</p> <p>Effectuer un lavage en vérifiant la température de l'eau, le pompage des produits de nettoyage et leur concentration.</p> <p>Vérifier l'état des tubes et des pompes doseuses et remplacer au besoin (les tubes doivent être remplacés au moins une fois par année.)</p> <p>Remplacer tout produit de nettoyage qui contiendrait des dépôts ou des saletés.</p> <p>Vérifier la programmation du cycle de lavage.</p>
Vérifier la performance du système de refroidissement	<i>Temps de refroidissement trop long (plus d'une heure après la traite). Le lait doit atteindre 1 à 4° C en moins d'une heure. La température du lait mélangé (1ère traite et subséquentes) ne doit jamais dépasser 10° C.</i>	<p>Nettoyer les radiateurs ;</p> <p>Vérifier la présence de bulles dans le réfrigérant (fenêtre témoin) ;</p> <p>Vérifier les thermomètres et thermostats.</p> <p>Contactez votre technicien de réfrigération</p>
Vérifier la propreté et l'efficacité des appareils connexes (laveuse, échangeur de chaleur, pompe de lavage, valve à lait, réservoir à eau chaude, etc)	<i>Traces de gras, pierre de lait, moisissures, tubulure bouchée, craquée, joints et caoutchouc usés.</i>	<p>Remplacer toutes les tubulures encrassées, vieilles ou craquelées</p> <p>Nettoyer à fond pour enlever toute trace de gras et de pierre de lait.</p> <p>Remplacer les joints de caoutchouc usés.</p> <p>Mesurer la température de l'eau durant les divers cycles de lavage.</p>

## Section C-

### *Comptage bactérien élevé: Détecter la source de la contamination.*

	<i>Éléments recherchés</i>	<i>Actions requises</i>
<b>Lactoduc</b>		
Vérifier la propreté de la cruche de réception, la conduite entre la cruche de réception et le bassin refroidisseur des admissions sur la ligne, à plusieurs endroits dans l'étable, particulièrement à la fin du circuit. La trappe sanitaire et ses conduits Le filtre à lait	<i>traces de gras, résidus</i>	Utiliser une lampe de poche et passer un doigt pour vérifier la présence de gras.  Nettoyer tout résidu de lait, de graisse ou de pierre  Contacter votre technicien de traite si vous ne trouvez pas l'origine du problème
Vérifier la propreté des unités de traite des tubes à lait (retraits) des balances, sondes, etc	<i>traces de gras, résidus</i>	Utiliser une lampe de poche et passer un doigt pour vérifier la présence de gras.  Changer les tubes à lait (au moins une fois par année).  Remplacer les tétines selon l'usage recommandé par le fabricant.  Remplacer toute pièce de caoutchouc qui laisse un résidu noir au contact.  Si possible, démonter les balances et les nettoyer à fond.  Contacter votre technicien de traite si vous ne trouvez pas l'origine du problème
Vérifier la pente du lactoduc	<i>Repérer toute anomalie dans la pente, support ou collet manquant</i>  <i>présence d'eau résiduelle dans la ligne</i>	Contacter votre technicien de traite pour faire vérifier et corriger le niveau.
Durant la traite, vérifier la présence de mousse dans la cruche de réception	<i>Fuites d'air</i>	Vérifier et remplacer tout joint fuyant sur la ligne ou ses admissions

## Section C-

### *Comptage bactérien élevé: Détecter la source de la contamination.*

	<b><i>Éléments recherchés</i></b>	<b><i>Actions requises</i></b>
<b>Lactoduc (suite)</b>		
Durant la traite, vérifier la présence de mousse dans la cruche de réception	<i>Fuites d'air</i>	Vérifier et remplacer tout joint fuyant sur la ligne ou ses admissions
Vérifier le bassin de lavage	<i>Présence de saleté, résidus, eau résiduelle, graisse rouille.</i> <i>Fuite du drain d'évier</i>	Le bassin de lavage doit être aussi propre que le reste du lactoduc et ne servir qu'au lavage du lactoduc  Nettoyer à fond  Remplacer si le bassin est bossé et ne se draine pas efficacement  Remplacer le joint d'évier pour empêcher toute fuite.  Vérifier si la quantité d'eau siphonnée par les unités est adéquate pour faire des bouchons efficaces.
Vérifier l'efficacité du système de lavage	<i>Température d'eau inadéquate</i> <i>Dosage des produits de nettoyage inadéquat</i> <i>Défaillance mécanique</i> <i>Entretien de la laveuse déficient</i> <i>Éléments extérieurs affectant le lavage</i>	Prendre la température de l'eau aux divers cycles de lavage, au départ et à l'arrivée dans le bassin.  Vérifier la programmation du lavage, des pompes doseuses et vérifier les concentrations.  Vérifier la qualité de l'eau utilisée (dureté, Ph, contaminant, odeur inhabituelle)  Vérifier les contenants de produits de nettoyage. Remplacer tout produit contenant des résidus, altéré, d'apparence ou d'odeur douteuse.  Vérifier toutes les tubulures et remplacer si bouchées, fendues, craquelées, etc  Vérifier les valves de mixage de la laveuse et nettoyer les orifices bouchés. Remplacer les grilles-filtres.  Vérifier l'étanchéité des entrées d'eau.  Contacter votre technicien de traite si vous ne trouvez pas l'origine du problème.

# Section D –

## Programme de nettoyage-en-place (N.E.P) et d'hygiène du pis

**Préparation avant la traite Kleen & Dri**

Enlevez l'excès de saleté des trayons. Éjectez les premiers jets. Nettoyez les trayons à l'aide d'une serviette humide **Kleen & Dri**, en faisant des mouvements circulaires. Nettoyez le bout des trayons. Lorsque le trayon est gorgé de lait, installez l'unité de traite.

**Préparation avant la traite avec serviettes de papier**

Portez des gants de latex ou de nitrile. Utilisez \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres d'eau tiède. Trempez une serviette de papier dans la solution et nettoyez soigneusement les trayons. Jetez la serviette. Asséchez bien chaque trayon au moyen d'une nouvelle serviette de papier. Jetez la serviette.

**Bain de trayon après la traite**

Immédiatement après la traite, appliquez le bain de trayon \_\_\_\_\_ sans le diluer.

**Lactoduc ou systèmes de transfert du lait**

**Rincez** abondamment à l'eau tiède 49°C (120°F), immédiatement après la traite. Drainez.

**Lavez** avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau chaude à 71°C (160°F) durant 6 à 10 minutes. Minimum de 20 bouchons. Ne pas permettre à l'eau de descendre sous les 46°C (115°F). Drainez.

**Rinçage optionnel à l'eau claire** à 43°C (110°F)

**Rincez à l'acide** avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau tiède à 43°C (110°F). Faites circuler durant 2 à 3 minutes. Drainez.

**Assainissez** juste avant la traite avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau froide. Faites circuler durant 2 minutes au moins. Drainez.

**Nettoyage manuel du bassin refroidisseur.**

**Rincez** abondamment à l'eau tiède 43°C (110°F)

Dans une chaudière de plastique, faites dissoudre \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau chaude à 49°C (120°F) **Brossez** toutes les surfaces. Rincez à l'eau froide. Drainez.

**Rincez à l'acide** avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau tiède. Faites circuler durant 2 à 3 minutes. Drainez.

**Assainissez** juste avant l'utilisation avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau froide. Laissez agir durant 2 minutes au moins. Drainez.

**Nettoyage manuel des ustensiles, chaudières ou composantes.**

**Rincez** abondamment à l'eau tiède 43°C (110°F)

**Brossez** les ustensiles abondamment avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dissout dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau chaude à 49°C (120°F)

**Rincez à l'acide** avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau tiède à 43°C (110°F).

**Assainissez** juste avant l'utilisation avec \_\_\_\_\_ ml (oz) de \_\_\_\_\_ dans \_\_\_\_\_ litres(gls) d'eau froide. Laissez agir durant 2 minutes au moins. Drainez.

# Section D – Programme de nettoyage-en-place (N.E.P) et d'hygiène du pis

Analyse d'eau : Dureté \_\_\_\_\_ grains/ppm      pH \_\_\_\_\_      Fer \_\_\_\_\_ PPM

Tampons \_\_\_\_\_ PPM

## Mode d'emploi des produits de nettoyage-en-place

Lactoduc	Bassin refroidisseur
<b>Pré-Rinçage</b> Eau tiède à 38-49°C (100-120°F) requise pour enlever les résidus de lait	Eau tiède à 38-49°C (100-120°F) requise pour enlever les résidus de lait
<b>Lavage</b> _____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)	_____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)
<b>Rinçage ou assainissement à l'acide</b> _____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)	_____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)
<b>Assainissement</b> _____ ml (oz) de _____ ( _____ ppm) _____ litres (gls) d'eau froide.	_____ ml (oz) de _____ ( _____ ppm) _____ litres (gls) d'eau froide.

## Mode d'emploi des produits de nettoyage manuel

Nettoyage manuel	Informations sur le concessionnaire
_____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 71°C (160°F) Température minimale au drainage : 40°C (105°F)	 <p> <b>165 avenue Pie X</b>  <b>Victoriaville, Québec G6P 6W2</b>  <b>Tél : (819) 752-9288</b>  <b>agroref@bellnet.ca</b> </p>
<b>Acide</b> _____ ml (oz) de _____ _____ litres (gls) d'eau à 44°C (100-110°F)	
<b>Produits spécialisés</b> Détergent à lessive : ml (oz) par brassée _____ Savon à mains désinfectant _____ Autre _____	
	<b>Spécialiste de route :</b> _____