

THÈME 2 :

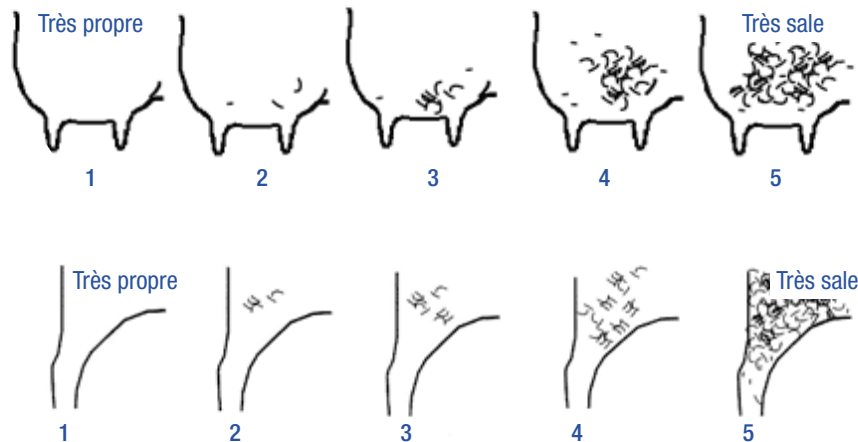
LE VIVANT

Sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

SÉQUENCE 3

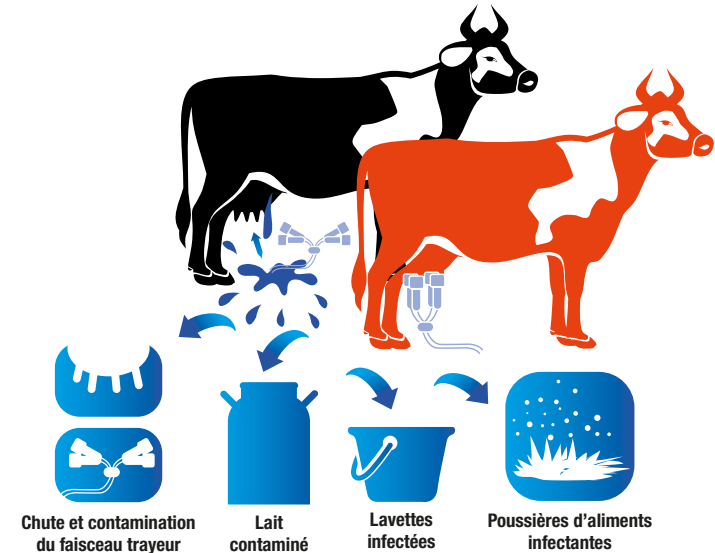
LES RÈGLES D'HYGIÈNE : L'EXEMPLE DES BUTYRIQUES

Les butyriques sont des bactéries présentes naturellement dans la terre. Les vaches les ingèrent dans les fourrages et les rejettent dans les bouses. Si le lait est un milieu hostile aux butyriques, les bouses peuvent se retrouver sur les trayons (éclaboussures, hygiène du logement...) et contaminer le lait pendant la traite. D'où l'importance de maîtriser la propreté des animaux et l'hygiène de la traite.

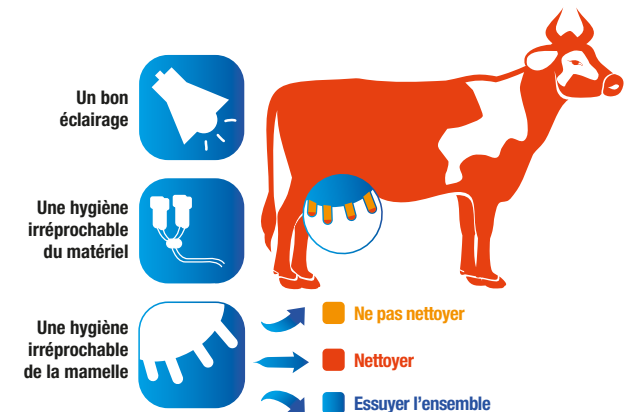


GRILLE DE PROPRETÉ AU NIVEAU DU PIS ET DES PATTES ARRIÈRES

LES RISQUES EN CAS DE MAUVAISE HYGIÈNE



COMMENT Y REMÉDIER ?



THÈME 2 :

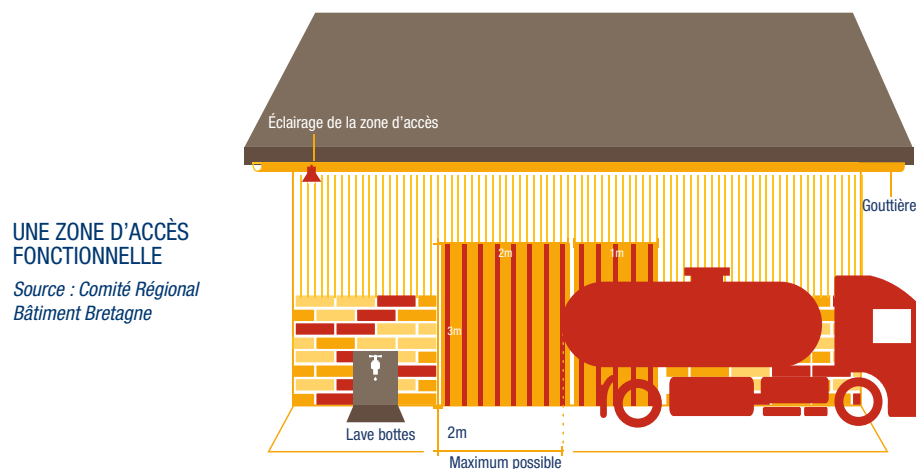
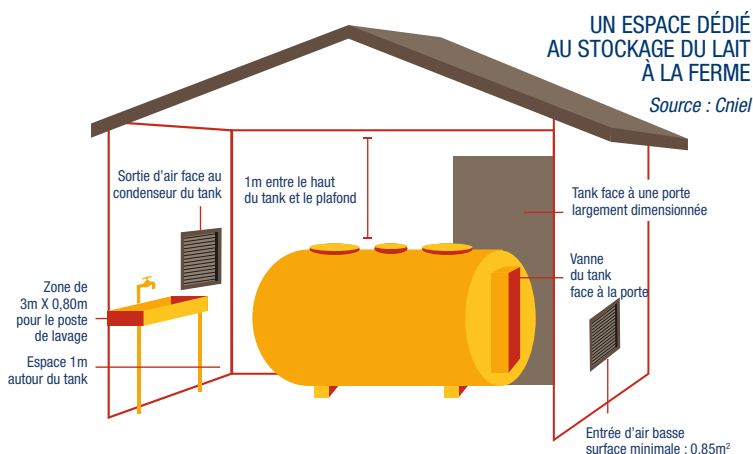
LE VIVANT

Sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

SÉQUENCE 3

LES RÈGLES D'HYGIÈNE : L'EXEMPLE DU TANK À LAIT

FICHE TANK À LAIT



L'ENTRETIEN JOURNALIER

QUE VÉRIFIER ?	
Lavage	Après la collecte, une fois le lavage terminé, contrôler visuellement la propreté de la cuve qui doit être exempte de tout dépôt. Maintenir aussi l'extérieur du tank propre (ne pas utiliser de laine d'acier ou de matière abrasive), en particulier la vanne de sortie du tank (intérieur et extérieur) pour éviter les contaminations du lait quand le pompage se fait par le biais du tank.
Refroidissement	Contrôler la température du lait (entre 0 et 4°C). Contrôler les voyants d'alerte.
Condenseur	Ne rien entreposer (sacs, caisses, bidons...) devant le condenseur (radiateur) : il doit être parfaitement dégagé.

L'ENTRETIEN SUR L'ANNÉE

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Lavage	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Agitation	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Électricité	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Condenseur		X			X			X			X	
Thermostat		X			X			X			X	
Filtres eau	X											
Analyse eau	X											