

SECTEUR FROMAGERIE

A° : Informations à renseigner avec l'éleveur-fromager :

1. Fréquence de l'accident, saisonnalité :

--

2. Evènements particuliers (modifications dans la technologie, l'alimentation, réalisation de travaux aux abords de la fromagerie ou sur le réseau d'eau ...) :

--

3. Moment d'apparition de l'accident :

--

4. Système de traitement de l'eau (oui, non), lequel :

--

B° : Informations à renseigner en fromagerie lorsque le fromager (ère) est en activité :

1. Observation des fromages :

Moment d'apparition :

Age du fromage :

--

2. Evaluer l'ambiance de la salle de fabrication (condensation, température...) :

3. Observer les fromages en égouttage et/ou les fromages démoulés pour évaluer des éventuels défaut d'égouttage

4. Mesure des acidités au moulage (cas des lactiques) ou des acidités au démoulage (autres technologies) :

A°D mesurée :

T°C caillé mesurée :

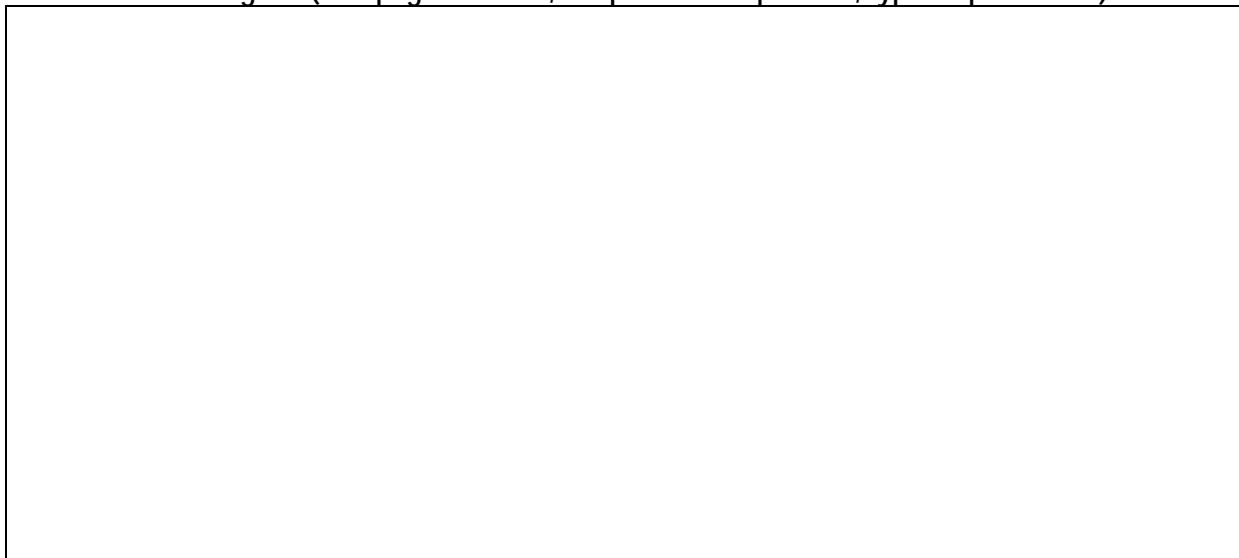
pH mesuré :

5 . Salage :

Est-il suffisant ?(1,5% sel, saumure avec mini 250g sel/L et durée de saumurage adaptée au format et au type de fromages)

Etat de la saumure, entretien :

6.Observer l'état d'encrassement du matériel et renseigner les procédures du nettoyage du matériel de fromagerie (trempage excessif, température trop basse, type de produits...)



5.Utilisation des moules ou autres matériels plastique (stores) :

Sec

Humide

SECTEUR ELEVAGE

Informations à renseigner par le technicien lors de l'assistance à la traite

1. Niveau d'empoussièremment pendant la traite (par exemple, la distribution de concentré pendant la traite entraîne t'elle beaucoup de poussières ?) :

2. Fréquence de chute des faisceaux trayeurs :

3. Qualité des aliments, fourrages (humides, moisis ...) :

4. Evaluer l'aération de la salle de traite (ou de la chèvrerie dans le cas où la traite se fait en chèvrerie) :

5. Matériel de stockage du lait (bon état, ouvert pendant la traite, mal séché ...) :

6. Durée pour arriver à la température de stockage du lait :

7. Bidon plastique oui non

8. Réalisation d'une prématuration oui non

9. Conduite de la prématuration :

Avec ferments	oui	non
---------------	-----	-----

T°C prématuration :

A°D après prématuration - A°D avant prématuration =

10 .Biofilm machine à traire

- | ➤ Résultats du test du filtre | Fluorescence | oui | non |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|-----|
| ➤ Décrire la procédure de nettoyage de la machine à traire pour le matin et le soir : | | | |

11. L'eau :

- Vérifier l'état du système de traitement UV – Noter si il y a eu des entretiens – âge du matériel
- Vérifier si le matériel est adapté au débit d'eau entrant.

- Si pas de traitement : faire plusieurs analyses d'eau

Résultats des analyses :