



Conseil en production fromagère	INSTRUCTION DE TRAVAIL Contrôle de l'efficacité des nettoyages	IT 6.1. Version 1 Page 1/1
------------------------------------	---	----------------------------------

Contrôle de l'efficacité des nettoyages

L'efficacité des nettoyages est prouvée :

1. Par un contrôle en étape :
En comparant la qualité du lait des producteurs FO 5.1. (ou le lait de mélange à la réception) et le contrôle du lait de mélange avant l'ajout de cultures FO 4.1.
2. En analysant la concentration des produits de nettoyage et la température de lavage lors de lavage en circuit fermé (CIP) FO 6.1.
3. Par un contrôle visuel des emplacements difficiles à nettoyer : par ex. : joints, brides, vannes de sortie. A contrôler chaque mois FO 6.1.