

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois :							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Janvier							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Février							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Mars							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Avril							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Mai							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Juin							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Juillet							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Août							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Septembre							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Octobre							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Novembre							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

DOSSIER 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT (SA28)

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
Plage recommandée pour le refroidissement du lait	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> température maximale du mélange 10 °C (50 °F) dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)
Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite		

Mois : Décembre							Année :
Jour	Température du réservoir à lait						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Note: Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Vérifier auprès d'un responsable du programme de salubrité des aliments. Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.