



Conseils pour l'aménagement et l'organisation de la salle de traite

Une salle de traite fonctionnelle et pratique est essentielle pour un stockage hygiénique et efficace du lait. Cette fiche technique résume les points les plus importants pour l'aménagement et l'organisation d'une salle de traite.

Accessibilité

- Accès facile toute l'année pour la collecte du lait.
- Entrée directe dans la salle de traite.
- Esplanade stabilisée pour permettre un pompage propre du lait.

Sol et murs

- Carrelage résistant aux chocs, aux acides et lavable.
- Sol stable et lisse avec une pente suffisante pour permettre le drainage.

Éclairage et ventilation

- Une bonne ventilation (ventilation transversale ou cheminée) et un éclairage suffisant sont essentiels.

Tanks à lait

- Les tanks à lait doivent être protégés contre les intempéries, les nuisibles et les odeurs.
- Les tanks doivent être exclusivement utilisés pour le lait ; le petit-lait ou le lait écrémé ne doivent pas y être stockés.
- Toutes les ouvertures des tanks doivent pouvoir être fermées à clé.

Qualité de l'eau

- L'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage final doit être de qualité potable.

Équipement

- Local clairement délimité, sans accès direct à la zone d'élevage, aux douches ou aux toilettes.
- En cas d'accès direct à l'étable, la porte doit être à fermeture automatique.
- Surfaces murales suffisamment grandes pour installer les dispositifs permettant de suspendre et sécher le matériel.
- Installations pour le lavage du matériel et des mains.
- Chauffe-eau suffisamment grand (la température de l'eau doit rester supérieure à 60°C à la fin du nettoyage).
- Toutes les surfaces en contact avec le lait doivent être en matériau non toxique, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
- Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être stockés correctement. Tous les bidons doivent être étiquetés clairement.
- Espace de rangement : s'il n'y a pas de bureau séparé, une armoire murale pour les documents doit être prévue. Le local à lait ne doit pas servir de débarras.

Les exigences légales détaillées peuvent être consultées sous le lien suivant dans l'« Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans la production laitière (OHyPL) ».

Autres fiches techniques et informations utiles sur
www.mooh.swiss/fr/downloads



le meilleur
pour
mon lait