



Qlip – afd. KOM
Postbus 119
7200 AC Zutphen
Tel 088 - 7547014

Meet- en adviesrapport voor de melkkoeltanks

BELANGRIJKE PUNTEN BIJ HET UITVOEREN VAN DE METINGEN

- Zorg ervoor dat de meetapparatuur in goede conditie is en laat deze tenminste éénmaal per jaar op nauwkeurigheid controleren.

UITVOERING

Raadpleeg de documentatie "Procedure voor borging van – en handleiding voor het doormeten van de melkkoeltanks".

NORMEN

Raadpleeg de door de fabrikant geleverde documentatie. Aanvullend kunnen mogelijk eisen van de zuivelonderneming gesteld worden.

AFHANDELING RAPPORT BIJ VOLDOEN AAN TOETSINGSCRITERIA

Indien al de toetsingscriteria (in vet op het MAR en hieronder kort omschreven) in orde zijn, dan mag u de KOM erkenningsticker plakken op de voorzijde van het logboek en het overeenkomstige nummer vermelden op het meet- en adviesrapport. Voor België geldt dat deze criteria cursief gedrukt zijn (zowel vet- als cursiefgedrukte criteria worden voor beide landen gehanteerd).

2.6. Sluiting / Afdichting mangat

Technische controle van de werking van de sluiting.

Visuele controle op de afdichting.

Visuele controle op reinheid.

2.7. Thermometer - ja / nee - afstelling

Aangeven of er al dan niet een thermometer aanwezig is.

Indien niet aanwezig advies geven om een thermometer te plaatsen.

De uitgelezen temperatuur op de tankthermometer vergelijken met de gemeten melktemperatuur (punt 3.16).

Tankthermometer kalibreren bij te grote afwijking (>1K).

2.9. Melkuitloop + dop

Visuele controle van de afdichting van de kraan.

Visuele controle of de dop gebruikt wordt.

Visuele controle op reinheid.

3.2. Condensator schoon

- Visuele controle op vervuiling en beschadiging.

- Bij vervuiling met olie enz. gebruik maken van een ontvettingsmiddel en waterpistool, ventilator voldoende afschermen of demonteren, zodat geen water in de motor kan terechtkomen (steeds de hoofdschakelaar van de koelinstallatie op nul zetten).

3.16. Melktemperatuur

Controle van de melktemperatuur met een geijkte thermometer. Zonodig bijstellen van de thermostaat. De melk moet een bewaartemperatuur hebben tussen 3 °C en 4 °C.

6.3. Temperatuursensor (max. 1k afwijking)

De uitgelezen temperatuur van de tankwacht vergelijken met de gemeten

Melktemperatuur (punt 3.16)

Tankwacht kalibreren bij te grote afwijking (max. 1 K afwijking).

6.4. Functies roeren

Roerwerksignalisatie en instelling controleren.

6.5. Functie reiniging

Reinigingssignalisatie en instelling controleren.

6.6. Zoemer / signalering

Werking van de zoemer /signalering uittesten en instelling controleren.

9.3. Reinheid

Reinheid van de voorcoeler visueel controleren (inwendig bij melkaanvoer aansluiting).

9.4. Koelplaten

Koelplaten controleren op water/melk lekkage (uitwendig).

9.5. Persleiding

Hier wordt de reinheid van de persleiding gecontroleerd. Indien er voorzieningen gebruikt worden voor de persleiding wordt ook de werking hiervan gecontroleerd.

10.3. Inspoelbeveiliging

Controleren op de juiste werking.

Tevens wordt de naam van de firma en handtekening genoteerd van de persoon die de meting heeft uitgevoerd. De erkenningstempel van de monteur wordt rechts geplaatst.

In verband met de leesbaarheid van de kopieën s.v.p. duidelijk schrijven en goed doordrukken.
Geen fijnschrijver o.i.d. gebruiken maar een ballpoint.

Uitgave Kwaliteitszorg Onderhoud Melkinstallaties (KOM)

Besteladres: Qlip – afd. KOM

Postbus 119

7200 AC Zutphen

tel : 088 - 7547014