

## 擠乳器具衛生檢查表

酪農姓名：\_\_\_\_\_ 地址：\_\_\_\_\_ 縣 \_\_\_\_\_ 市 \_\_\_\_\_ 擠乳機品牌 \_\_\_\_\_

檢點	項目	乳 垢			老 舊		異 味			清洗狀況			備 註	
		乾	濕	很 少	粗	略 有 黑 碳 釋 出	黑 碳 釋 出 嚴 重	乳 臭	殘 鹼	消 毒 水 味	良	尚		不 良
		固	軟	多	糙	釋 出	重	味	味	味	好	可	良	
貯 乳 槽	1. 口蓋													
	2. 墊圈													
	3. 攪拌器													
	4. 內壁													
	5. 出口													
	6. 貯乳槽外殼													
擠 乳 機 ： 具 乳 液 接 觸 器 具	7. 乳杯橡皮													
	8. 集乳座													
	9. 墊圈													
	10. 量乳器													
	11. 自動脫落器													
	12. 橡皮乳管													
	13. 接口													
	14. 不銹鋼乳管內壁													
	15. 集乳罐													
	16. 集乳罐－乳泵橡皮管													
	17. 集乳罐－防潮罐彎管，接頭													
	18. 乳泵													
	19. 乳泵－貯乳槽													
低 壓 系 統	20. 低壓管													
	21. 自動排水閥													
	22. 平衡管													
擠 環 境 四 衛 週 生														
備 註	1. 酪農至少每 1~2 週自行檢查一次，檢查時用眼睛看、用手觸摸，用鼻子嗅。 2. 上述器具若有清洗不良、有相垢或有異味時，應檢查熱水溫度（清洗時 75~85，排放時 43℃），檢查清潔劑濃度（清洗時液體至少含食品級鹼或酸 3~5%。 3. 擠乳器具因長期清洗不良，堆集乳垢，可用較正常濃度高 3~5 倍之鹼清洗，沖洗乾淨後再用同樣倍數之酸清洗，切記這種高濃度清洗後，務必注意沖洗乾淨。													