

## Autour du tank à lait

Positionnez le tank à lait de manière judicieuse. Son emplacement doit permettre d'effectuer les tâches courantes sans risque pour les intervenants (chutes, brûlures par les produits...).

Pensez à prévoir :

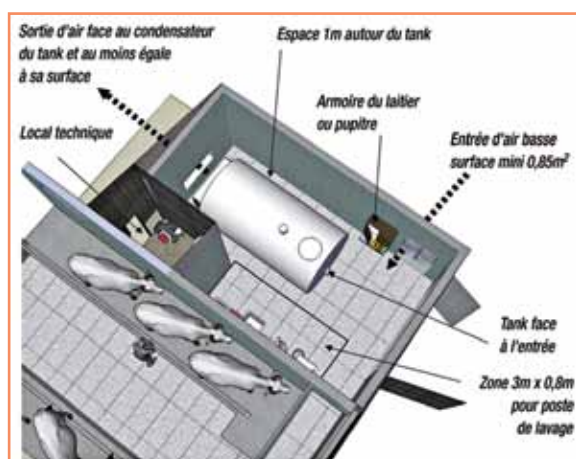
- ⊙ la collecte du lait
- ⊙ les vérifications
- ⊙ la ventilation
- ⊙ l'évacuation des eaux usées
- ⊙ l'alimentation en eau et en électricité
- ⊙ le positionnement de la canne à lait
- ⊙ l'installation du groupe frigorifique
- ⊙ etc...

Éléments à prendre en considération pour être opérationnel dans son travail.

### ◆ Un tank à lait bien positionné

- ⊙ espace libre d'au moins 1 mètre tout autour du tank pour le nettoyage et les vérifications techniques
- ⊙ point de collecte face à la porte d'entrée de la laiterie avec un interrupteur accessible et proche (ou détecteur), pratique pour le ramasseur de lait
- ⊙ point de vidange au-dessus d'une grille d'évacuation des eaux usées
- ⊙ escalier d'accès pratique pour positionner la canne à lait ou vider vos vidanges de lait dans de bonnes postures
- ⊙ passage en sol des alimentations en eau pour le lavage automatisé du tank.

Tous les trayeurs ne sont pas grands et les tanks sont de plus en plus hauts, prévoyez un moyen d'accès sécurisé.





### ✦ Une ambiance sonore adaptée

Pensez à l'installation d'une porte entre la laiterie et la salle de traite afin de réduire la propagation du bruit.



#### ⊙ *Séparez les groupes frigorifiques*

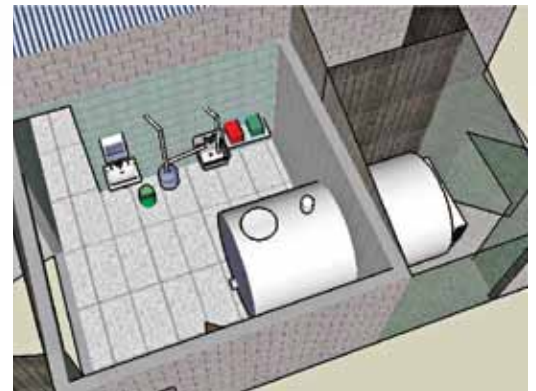
Pour réduire le bruit, il est possible de séparer les groupes et de les positionner en extérieur. Le groupe frigorifique doit rester protégé sous un abri clos bien ventilé et positionné sur un support stable ou une dalle de béton.

#### ⊙ *Séparez la laiterie et la salle de traite*

L'association tank + groupe frigorifique émet du bruit susceptible de se propager dans la salle de traite.

#### ⊙ *Des groupes frigorifiques associés au tank*

Une partie du tank peut être isolée dans le local technique qui regroupe le système de refroidissement, le surpresseur, la pompe hydraulique, la pompe à vide et le groupe de lavage. Le mur de séparation est en lambris PVC (facilement nettoyable).



### ✦ Une ambiance thermique adaptée

#### ⊙ *Ayez une ventilation naturelle suffisante*

Un tank mal ventilé peut consommer 25 à 30 % de plus. Prévoyez une entrée basse d'au moins 0,85 m<sup>2</sup> libre mais également une sortie d'air égale au moins à la surface du condensateur du groupe frigorifique situé en face de celle-ci.

#### ⊙ *Stockage des produits chimiques*

Il est important de sécuriser l'accès aux produits chimiques (enfants, visiteurs...) car leur utilisation présente des risques majeurs (cf Fiche n°9 - Les produits chimiques).



## ✦ L'électricité



3 dangers sont essentiellement à craindre :

- ⊙ les chocs électriques dus à des contacts directs ou indirects, pouvant provoquer des risques d'électrisation et même d'électrocution
- ⊙ les températures trop élevées des matériels susceptibles de provoquer des brûlures ou des incendies
- ⊙ l'interruption de service

Prévenir ces risques consiste à prendre des mesures de protection adaptées, dont les conditions de réalisation et de mise en œuvre sont imposées par la norme NF C 15-100 (milieu humide).

Les mesures principales sont : un disjoncteur, un différentiel, une mise à la terre. Les dispositifs de protection à courant différentiel à haute sensibilité (30 mA) assurent une protection complémentaire, quelle que soit l'installation.

Effectuez des tests réguliers pour vous assurer que le disjoncteur est en bon état de fonctionnement. Si vous avez de la main d'œuvre sachez que le code du travail prévoit une vérification périodique annuelle des installations électriques.

Les dispositifs se déclenchent en cas de défaillance de protections usuelles :

- ⊙ mauvais état des câbles souples
- ⊙ rupture du conducteur de protection
- ⊙ bris de l'enveloppe des matériels.



Disjoncteur différentiel

## Un espace de travail fonctionnel pour tous les intervenants

La laiterie doit être réservée au travail de la collecte et au stockage du lait. Un espace de travail spécifique pour les tâches administratives peut être aménagé à proximité immédiate de la laiterie. Un éclairage d'appoint, des tableaux blancs, un siège adapté complètent utilement cet espace de travail. Pensez aux intervenants : le laitier, l'agent de pesées...



L'aménagement d'un bureau chauffé et isolé permet de réaliser les tâches administratives dans de bonnes conditions de confort.



L'installation d'un pupitre offre un espace de rangement des documents spécifiques aux chauffeurs laitiers.



Il est fortement conseillé d'installer une armoire à pharmacie dans la laiterie ou à proximité immédiate de la salle de traite. Elle contiendra le nécessaire pour intervenir rapidement en cas d'accident.