

**Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne:  
Danmark og Europa investerer i landdistrikterne**



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Landbrugsstyrelsen



Den Europæiske Landbrugsfond  
for Udvikling af Landdistrikterne

**LDP 2020**



Se EU-Kommissionen, Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne

**SEGES**

**Mælke kvalitet**

Manuskript – version 4.0

26. august 2019

Dette dokument er udarbejdet af:

Conzentrare ApS

Al revision og distribution af dette dokument skal  
godkendes af ovenstående.

Forfattere: Marie Hollensen/Christian Lykholt

Kontaktperson:

Marie Hollensen/Christian Lykholt

Conzentrare ApS

Niels Jernes Vej 10

9220 Aalborg Ø

## **Læsevejledning**

### **Scriptet består af 5 kolonner:**

- **ID:** Nummereringen af hver frame afspejler strukturen. 1. er hovedmenupunkt, 1.1, 1.2 osv. er undermenupunkter. Er rammen underlagt et menupunkt markeres de med bogstaver f.eks. 1\_a, eller 1.2\_b osv.
- **Titel:** Menupunktet – eller undermenupunktets – navn i programmet. Det er det der er synligt for brugeren i menuen og er en vigtig del af indholdet.
- **Speak:** Det der bliver sagt.
- **Tekst på skærm:** Det der skrives på skærmen.
- **Forslag til grafik:** De grafiske elementer der kommer på skærmen og en beskrivelse af sekvensen funktion. Beskrivelserne skal ses som forslag.
- **Noter/Interaktion:** Noter mellem os/jer samt en uddybende beskrivelse af interaktionen på siden, hvis der er behov for dette.

### **OBS!**

- **Cues:** [1] – Numre i brackets henviser til et bestemt sted i speaken, hvor et element (tekst/grafik) vises. Nummeret er knyttet til et element med samme nummer.

- Brackets: [comment] Er forklaringer på funktioner o.l. Alt indhold i brackets vises eller speakes IKKE.

### Korrektturnøgle

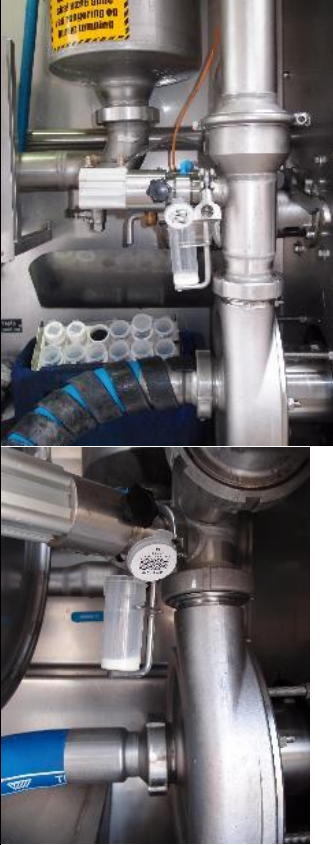
Tekststykker med ændringer ift. sidste version er markeret med rødt.

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
0					
0.1	Teaser	[INGEN SPEAK]	Velkommen til SEGES' modul omhandlende mælke kvalitet.	[INGEN GRAFIK]	<b>OBS:</b> Dette felt skal ikke bruges i kurset. Teksten skal bruges på LMS som en overordnede beskrivende tekst af kurset.


ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
0.2	Description	[INGEN SPEAK]	I dette modul vil du opnå viden om kimtallenes betydning for mælke kvaliteten, ligesom du vil få gode råd og vejledninger til, hvordan du som medarbejder på et landbrug opretholder et lavt kimal.	[INGEN GRAFIK]	<b>OBS:</b> Dette felt skal ikke bruges i kurset. Teksten skal bruges på LMS som uddybende tekst om indholdet i kurset.
<b>1</b>					
1.1	Velkommen/ Introduktion	<p>[1] Velkommen til SEGES' kursus om mælkekvalitet.</p> <p>[2] I dette kursus vil du få viden om, hvordan du som medarbejder kan være <b>medvirkende</b> til at opretholde en høj mælkekvalitet.</p> <p>[3] Du vil også få viden om, hvorfor hygiejne er vigtigt, [4] og hvordan du skal forholde dig, hvis mælkekvaliteten ikke lever op til de fastsatte standarder.</p> <p>Undervejs i kurset vil du skulle besvare spørgsmål, ligesom du skal igennem nogle tests. [5] Du navigerer i kurset ved at klikke på pilene frem og tilbage.</p> <p>[6] Klik på pilen for at begynde.</p>		<p>[1] Billede af yver, hvor der drypper mælk fra og evt. et glas mælk</p> <p>[2] Der vises en medarbejder</p> <p>[3] Der vises hygiejneartikler som klude og vaskemaskine samt mælkeanlæg</p> <p>[4] Medarbejder med et spørgsmålstegn</p> <p>[5] Pilene markeres</p>	Eksempel på denne side kan ses i vedhæftede mockup.

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
				[6] Frem-pil markeres	
1.2	Generel info	<p>[1] Mælkenes sammensætning og råvarekvalitet er af stor betydning for både ernæringsværdien og for, hvor egnet den er til fremstilling af mejeriprodukter. [2] En enkelt ko producerer ca. 30 liter mælk om dagen. [3] Mælken afhentes hver 2. dag og bliver afhentet senest 48 timer efter første mælk i tanken fra gården og bearbejdet til forskellige fødevarer på mejeriet.</p> <p>[4] Fødevarestyrelsen stiller høje krav til den mælk, som leveres på mejeriet, da mælken anvendes til fødevarer.</p> <p>[5] Hvis ikke mælken lever op til de krav og standarder, der findes, kan det få store økonomiske konsekvenser for landmanden.</p>		<p>[1] Animation henover speak, hvor der igen vises et dryppende yver, samt diverse mejeriprodukter som fremstilles af mælk; fx et glas mælk, yoghurt, ost, smør, is...</p> <p>[2] En ko hvor på der ved yveret står skrevet: 30 liter mælk pr. døgn</p> <p>[3] Mælken bliver afhentet fra gården</p> <p>[4] Fødevarestyrelsens logo samt en liste, som indikerer, at mælken skal leve op til visse krav</p> <p>[5] Landmanden kan miste</p>	

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
				penge	
1.3	Hvad er kimtal	<p><b>[1]</b> Som medarbejder kan du være medvirkende til at opretholde en høj kvalitet ved at påvirke mælken kimtal.</p> <p><b>[2]</b> Kimtallet er et udtryk for antallet af bakterier i mælken. <b>[3]</b> Kimtallet fortæller om malkeudstyrets hygiejne på gården - men også om mælken har været opbevaret korrekt. <b>[4]</b> Et rent mælkeanlæg har et kimtal, som typisk vil ligge under 15.000. Hvis anlægget har et kimtal, som ligger på max 60.000 vil det dog også være inden for normalen.</p> <p><b>[5]</b> Hvis kimtallet overstiger 400.000, vil der være et fradrag i den pris der afregnes med, hvilket har økonomisk betydning for landmanden. <b>[6]</b> Mejerierne indberetter landbrugets kimtal til fødevarermyndighederne, og din arbejdsplads risikerer at få besøg af myndighederne, hvis kimtallet ligger for højt over en længere periode.</p> <p><b>[7]</b> Hvis kimtallet konstant ligger på ca. 60.000 er du i</p>	<b>[2]</b> Kimtallet er et udtryk for antallet af bakterier i mælken	<p><b>[1]</b> Medarbejder som kan påvirke mælkekvalitet positivt</p> <p><b>[3]</b> Malkeudstyr bliver rengjort/skyllet med slange samt mælketanken vises med termometer</p> <p><b>[4]</b> Der vises et malkeanlæg, der skinner (er rent), hvorpå der står: Kimtal: 15.000</p> <p>Illustration af malkeanlæg (se evt. tidligere kurser).</p> <p><b>[5]</b> Der vises endnu et malkeanlæg, som ikke er rent, hvorpå der står: Kimtal: 400.000 evt. med en streg over eller andet, som indikerer, at</p>	<p>Det er lavet en ny skala for kimtal (CFU til IBC). Helge undersøger det nærmere og fremsender ny skala, hvis den skal bruges.</p> <p>Vi kører videre med disse tal indtil der foreligger en afklaring.</p>


ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
		<p>stor risiko for, at kimtallet pludselig vil stige til over det tilladte. <b>[8]</b> Derfor anbefaler vi, at du tilsigter et kimtal på under 15.000 for at være på den sikre side.</p>		<p>dette ikke er optimalt</p> <p><b>[6]</b> Billede/illustration af en analysemaskine fra Eurofins*</p>  <p><b>[7]</b> Kvittering af prøveudtagning vises:</p>	<p>* Helge fremsender billede af analysemaskine</p>




ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
				 <p data-bbox="1417 751 1771 879"><b>[8]</b> Der sættes nu ring om celledatlet kvitteringen ovenfor. (omkring "2 Mdr. gns. total kim 13")</p>	
2	Spørgsmål				


ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
2.1	Hvad er kimtal	<p>[1] Du vil nu skulle besvare to spørgsmål, som omhandler kimtal. Hvis du har behov for at høre om kimtal igen, kan du klikke tilbage ved at klikke på tilbage-pilen.</p> <p>Hvad er kimtal?</p> <p>Kimtal er de antal liter mælk, som en ko leverer dagligt</p> <p>Kimtal er det bakterietal, som der findes i mælken</p> <p>Kimtal er den pris, som mælken kan koste i butikken</p> <p>Klik på det rigtige svar.</p> <p>[Det er rigtigt. Klik på pilen for at gå videre]</p> <p>[Det er ikke helt rigtigt. Forsøg igen]</p>	<p>[1] Hvad er kimtal?</p> <p>Kimtal er de antal liter mælk, som en ko leverer dagligt</p> <p>Kimtal er det bakterietal, som der findes i mælken</p> <p>Kimtal er det tal, som mælken kan koste i butikken</p>		
2.2	Hvad er optimale kimtal	<p>[1] For at sikre at du bevarer den bedst mulige kvalitet på din mælk, bør du tilstræbe, at kimtallet ligger på følgende værdi:</p> <p>under 15.000</p> <p>60.000 – 400.000</p> <p>Over 400.000</p> <p>Klik på det rigtige svar.</p> <p>[Det er rigtigt. Klik på pilen for at gå videre]</p> <p>[Det er ikke helt rigtigt. Forsøg igen]</p>	<p>[1] For at sikre at du bevarer den bedst mulige kvalitet på din mælk, bør du tilstræbe, at kimtallet ligger på følgende værdi:</p> <p>under 15.000</p> <p>60.000 – 400.000</p> <p>Over 400.000</p>		
3					

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
3.1	Forebyggelse af forhøjede kimtal  Hvad kan du gøre?	<p>[1] Når chaufføren kommer for at afhente mælken på gården, leverer han en seddel, hvor leverancens kimtal står oplyst. Du kan derfor altid følge med i kimtallet på din arbejdsplads. [2] De primære årsager til forhøjet kimtal skyldes manglende rengøring og dårlig hygiejne ved malkeanlæg og mælkekøletanken, hvilket du som medarbejder kan være med til at afhjælpe.</p> <p>[3] Hvis rengøringen ikke er optimal, er det umuligt at holde kimtallet lavt. [4] Både malkeanlæg og køletank skal gøres godt og grundigt rent, da der ellers vil opstå belægninger i anlægget. Disse belægninger frigiver bakterier til mælken, som gør, at kimtallet stiger.</p> <p>[5] For at undgå forhøjede kimtal, er der en række tiltag, som du som medarbejder bør have fokus på. Vi vil nu gennemgå nogle af de vigtigste fokuspunkter:</p> <p><b>[6] Forskyl</b></p> <p>[7] Husk altid at forskylle malkeanlægget i lunke vand. Forskyllet fjerner løstsiddende mælkerester. Husk at vandet ikke må være for varmt, da det ellers vil brænde proteinerne fast. Det anbefales at forskylle med lunke vand med en temperatur på 35 til 38 grader celsius.</p> <p>Du bør tjekke, at forskyllevandet er klart. Er det lidt mælket, er der stadig løstsiddende mælkerester et sted i anlægget.</p> <p><b>[HER SNAKKEDE VI OM AT SIDEN DELES OP, SÅ ØVELSEN OM FORSKYL (ID 3.2) KOMMER HER I STEDET]</b></p> <p><b>[8] Tiden</b></p>	<p>[6] Forskyl</p> <p>[8] Tiden</p> <p>[10] Temperaturen</p> <p>[14] Rengøringsmiddel og – koncentration</p> <p>[17] Mekanisk behandling</p>	<p>[1] Chauffør afhenter mælk og leverer seddel/bon med kimtal (der ligger et billede i Dropbox, som viser, hvordan en sådan seddel ser ud)</p> <p>[2] Animation som viser dårlig rengøring og at medarbejderen kan afhjælpe dette</p> <p>[3] Beskidt anlæg med pil som medfører højt kimtal</p> <p>[4] Her vises belægninger (gammel mælk/skidt) i malkeanlægget og køletank. Det vises, at disse belægninger frigiver bakterier til mælken evt. ved små prikker.</p> <p>[5] Medarbejder hvor der er oplistet punkter (tjekliste)</p> <p>[7] Mælkeanlægget skal forskylles i vand med temperatur på 35 – 38 grader.</p> <p>[9] Der vises et anlæg med en manual herefter et stopur</p> <p>[11] Anlæg hvor der tydeligt ses en tankvagt, som måler</p>	<p>OBS TIL GRAFIKER:</p> <p>DENNE SIDE DELES I TO, SÅ ØVELSEN FRA 3.2 KOMMER IND MIDT I.</p>

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
		<p>[9] Rengøringstiden skal tilpasses, så alle belægninger fjernes. Anlæg er forskellige i størrelse og udformning, så tiden vil variere fra anlæg til anlæg. Den forventede rengøringstid bør angives fra udstyrsproducenten.</p> <p>Følg med i tankvagten, om rengøringstiden er som forventet. Et stopur kan også måle rengøringstiden. Kig altid efter, om malkeanlægget rent faktisk ser rent ud.</p> <p><b>[10] Temperaturen</b></p> <p>80 pct. af årsagerne til forhøjet kimtal skyldes manglende varmt vand. <b>[11]</b> Vandet skal være så varmt, at temperaturen i rengøringsprocessen er minimum 60 grader celsius i 5 minutter ved returløbet ved cirkulationsvask. Det betyder, at fremløbstemperaturen på rengøringsvæsken skal være min. 80 grader celsius. Derudover er det vigtigt, at rengøringen afsluttes, inden temperaturen kommer under 42 grader celsius, ellers vil det smuds, der er opløst i rengøringsvæsken, aflejres på udstyrets overflader igen.</p> <p><b>[12]</b> Følg med i tankvagten eller brug et termometer til at kontrollere, at ovenstående overholdes.</p> <p><b>[13]</b> Du bør altid tjekke varmtvandsforsyningen, hvis kimtallet stiger lige så stille.</p> <p><b>[14] Rengøringsmiddel og - koncentration</b></p> <p><b>[15]</b> Vælg et rengøringsmiddel, der er velegnet til at fjerne mælkerester/belægninger af mælk og mælkesten.</p> <p><b>[16]</b> Tjek jævnligt, om der er rengøringsmiddel i dunken, og at der tilsættes den forventede mængde.</p>		<p>temperaturer og en person som manuelt måler og holder øje med temperaturerne løbende. Dette skal gerne være en længere animation, som dækker og speak til afsnittet.</p> <p><b>[12]</b> Tankvagt samt termometer fremhæves</p> <p><b>[13]</b> Varmtvandsforsyningen fremhæves</p> <p><b>[15]</b> Billede af dunke med rengøringsmidler*</p>  <p><b>[16]</b> Medarbejder tjekker op på, om der er mere rengøringsmiddel. Dette vises ved, at han sætter en rød streg.</p> <p><b>[18]</b> Der vises en børste og evt. en stærk overarm.</p> <p><b>[19]</b> Der vises et rør, hvor der</p>	<p>* Det er 200 liters dunke. Ikke almindelige som til husholdning. Helge fremsender billede af dunke med rengøringsmidler.</p>

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
		<p>Et godt råd er at sætte tuschmærker på dunken med rengøringsmiddel., Tjek så, at niveauet er faldet som forventet efter 1-2 uger. Tjek også, at pumpe slangen ikke er tilstoppet.</p> <p><b>[17] Mekanisk behandling</b></p> <p><b>[18]</b> Ved rengøring med en børste, er det børsten og dine kræfter, der giver den mekaniske behandling. <b>[19]</b> I lukket udstyr som fx i rør og tanke, er det væskeflowet mod anlæggets sider, der giver den mekaniske behandling.</p> <p><b>[20]</b> Du skal jævnligt tjekke, at vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne. Tjek også forbruget af vand, rengørings- og desinfektionsmidler. Det er også vigtigt, at du løbende kontrollerer, at malkeanlægget holdes rent.</p> <p>I tanken skal der være en god rindende væskefilm på tankens overflade. Vær derfor meget omhyggelig med mængden af det varme vand.</p>		<p>løber væske igennem. Hertil en pil. Både [18] og [19] vises på samme tid.</p> <p><b>[20]</b> Medarbejder tjekker vaskeautomat. Medarbejder kan evt. afkrydse en tjekliste.</p>	
3.2	Temperatur - forskylning	<p><b>[1]</b> Her kan du se, hvordan forskellige temperaturer har betydning for bakterier i anlægget.</p> <p>Drej på temperaturmåleren og se, hvad der sker ved de forskellige temperaturer, når du laver forskylning.</p>	<p><b>[1]</b> Temperatur - Forskylning</p> <p>Drej på temperaturmåleren og se, hvad der sker ved de forskellige temperaturer, når du laver forskylning.</p> <p><b>[2] [når temperaturen er mellem 25 og 34 grader celsius]</b></p>	<p><b>[1]</b> En temperaturmåler, hvor man kan skrue på en drejeskive – samme øvelse som vi lavede i modulet om mælkefodring til kalve. Her ser man hvor meget ekstra mælk kalvene skal have, når temperaturen udendørs falder.</p> <p>På denne side er der en måler til "Forskylning". På næste side</p>	

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
			<p>Vandet er for koldt og du får ikke fjernet alle mælkerester.</p> <p><b>[3] [når temperaturen er mellem 35 og 38 grader celsius]</b>  Vandet har en perfekt temperatur. Ved denne temperatur får du fjernet løstsiddende mælkerester. Vandet skal løbe indtil der kommer klart vand ud.</p> <p><b>[4] [når temperaturen er mellem 39 og 90 grader celsius]</b>  Vandet er for varmt og du brænder proteinerne fast i anlægget.</p>	<p>kommer en anden temperaturmålet, der handler om "Vask".</p> <p>Temperaturmåleren skal gå fra 25 – 90 grader. Ved siden af måleren er en tegning af rør med vand. Vandet skifter farve alt efter hvilken temperatur brugeren har drejet måleren hen på (vær obs på at det kun er farve – der kan altså ikke laves bevægelse i vandet):  Rør og blandingsbatteri ser sådan ud i virkeligheden:</p> 	

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
				 <p><b>[2]</b> [25-34 grader] Mørkeblå farve i rørene</p> <p><b>[3]</b> [35-38 grader] Lyseblå farve i rørene</p> <p><b>[4]</b> [39-90 grader] Rød farve i rørene</p>	
3.2	Temperatur - vask	<b>[1]</b> Drej på termometeret og se, hvad der sker ved de forskellige temperaturer, når du vasker anlægget.	<p><b>[1]</b> Temperatur - Vask</p> <p>Drej på termometeret og se, hvad der sker ved de forskellige temperaturer, når du vasker anlægget.</p> <p><b>[2]</b> [når temperaturen er mellem 25 og 41 grader] Vandet er for koldt. Smuds, der er opløst i rengøringsvæsken, aflejres på udstyrets overflader igen og du vil få forhøjet kimtal i</p>	<p><b>[1]</b> Identisk termometer som i ID 3.1.</p> <p>På denne side er det "Vask".</p> <p>Termometeret går igen fra 25 – 90 grader. Ved siden af termometeret er en tegning af rør med vand. Vandet skifter også farve her:</p> <p><b>[2]</b> [25-41 grader] Mørkeblå farve i rørene</p> <p><b>[3]</b> [42-59 grader] Lyseblå farve i rørene</p>	

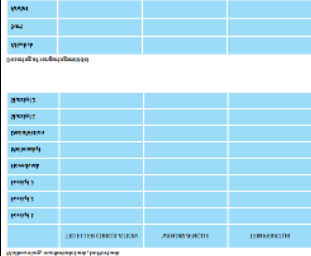
ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
			<p>mælken.</p> <p><b>[3] [når temperaturen er mellem 42 og 59 grader]</b>  Vandet har stadig en for lav temperatur. Du aflejrer dog ikke smuds på udstyrets overfalder, men temperaturen skal være højere.</p> <p><b>[4] [når temperaturen er mellem 60 og 90 grader]</b>  Vandet har en perfekt temperatur. Vandet skal være så varmt, at temperaturen i rengøringsprocessen er minimum 60 °C i 5 minutter ved returløbet ved cirkulationsvask. Det betyder, at fremløbstemperaturen på rengøringsvæsken skal være min. 80 °C, da vandet bliver kølet ned i systemet.</p>	<p><b>[4] [60-90 grader]</b>  Rød farve i rørene</p> <p>Se billede af rør på den ovenover.</p>	
4	Test				

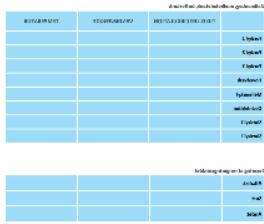


ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
4.1	Øvelse	<p>Du skal nu igennem en øvelse om det, du lige har lært.</p> <p>På skærmen ser du 10 udsagn. Du skal nu vælge de fem udsagn, som passer på de 5 fokusområder, som du bør være opmærksom på for at bevare et stabilt klimtal.</p> <p>[1] Træk de rigtige udsagn hen i boksen til højre. Hvis udsagnet er rigtigt, kan du se et grønt flueben. Når du har fundet de 5 rigtige svar, kan du klikke videre i kurset ved at klikke på frem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Det anbefales at forskylle med lunkent vand med en temperatur på 35 – 38 grader celsius</li> <li>• 50 pct. af årsagerne til forhøjet kimal skyldes manglende varmt vand</li> <li>• 80 pct. af årsagerne til forhøjet kimal skyldes manglende varmt vand</li> <li>• Det anbefales at forskylle med lunkent vand med en temperatur på 60 – 80 grader celsius</li> <li>• Servicemontøren skal jævnligt tjekke, at vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne</li> <li>• Du skal jævnligt tjekke, at vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne</li> <li>• I tanken må der aldrig komme rindende væskefilm på tankens overflade</li> <li>• I tanken skal der være en god rindende</li> </ul>	<p>[1] Træk de rigtige udsagn hen i boksen til højre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Det anbefales at forskylle med lunkent vand med en temperatur på 35 – 38°C</li> <li>• 50 pct. af årsagerne til forhøjet kimal skyldes manglende varmt vand</li> <li>• 80 pct. af årsagerne til forhøjet kimal skyldes manglende varmt vand</li> <li>• Det anbefales at forskylle med lunkent vand med en temperatur på 60 – 80°C</li> <li>• Servicemontøren skal jævnligt tjekke, at vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne</li> <li>• Du skal jævnligt tjekke, at</li> </ul>		

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
		<p>væskefilm på tankens overflade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vandet til forskylning må ikke være for varmt, da det ellers vil brænde proteinerne fast</li> <li>• Vandet skal være varmt, så proteinerne kan brænde fast</li> </ul>	<p>vaskeautomaten gennemfører alle vaskeprocedurerne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I tanken må der aldrig komme rindende væskefilm på tankens overflade</li> <li>• I tanken skal der være en god rindende væskefilm på tankens overflade.</li> <li>• Vandet til forskylning må ikke være for varmt, da det ellers vil brænde proteinerne fast</li> <li>• Vandet skal være varmt, så proteinerne kan brænde fast</li> </ul>		

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
5.1	Video – Rene klude	<p>For at undgå smittespredning og stigning af kimtal, er det også vigtigt, at malkekludene vaskes efter hver malkning ved den rette temperatur. I denne video kan du se, hvordan du sikrer dig, at kludene vaskes korrekt:</p> <p><a href="https://www.landbrugsinfo.dk/Kvaeg/Maelkekvalitet/Sider/Film-om-bedre-maelkekvalitet.aspx">https://www.landbrugsinfo.dk/Kvaeg/Maelkekvalitet/Sider/Film-om-bedre-maelkekvalitet.aspx</a></p>			
6.1	Tankvagt	<p><b>[1]</b> Tankvagten er din sikkerhed for, at mælkeanlægget fungerer optimalt. Du bør derfor tjekke tankvagten dagligt for at sikre dig, at den virker optimalt.</p> <p><b>[2]</b> Formålet med tankvagten er at overvåge mælkenes køling og opbevaring til gavn for både mælkeproducenten og mejeriet.</p> <p><b>[3]</b> Tankvagten kan fx fortælle dig, om mælken køles optimalt, hvis ikke køling startes, eller den afbrydes undervejs, kan mælken i værste fald blive kasseret.</p> <p>I denne video kan du se, hvad tankvagten registrerer, og hvordan du skal forholde dig, hvis tankvagten slår alarm.</p> <p><a href="http://dlbr.23video.com/video/28381161/bedre-maelkekvalitet-sadan-bruges-tankvagten">http://dlbr.23video.com/video/28381161/bedre-maelkekvalitet-sadan-bruges-tankvagten</a></p>		<p><b>[1]</b> Tankvagten vises. Evt. med et flueben eller andet.</p> <p><b>[2]</b> Det vises, at tankvagten overvåger mælken evt. billede af de kurver der vises på tankvagten</p> <p><b>[3]</b> Flueben ved mælken køles optimalt. Samt illustration af mejeri og mælkeproducent med flueben ved.</p>	

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
7.1	Tjek af malkeanlæg og mælkekøletanke	<p><b>[1]</b> Malkeanlægget og mælkekøletanken skal løbende kontrolleres for at sikre, at det fungerer optimalt. Instruktioner for daglige, månedlige og årlige rutiner og service skal medfølge udstyret ved montagen på gården.</p> <p><b>[2]</b> På gården skal der findes en instruktion for rengøring, som angiver hvilket vaskeprogram, der er installeret ved montage af anlægget med udførte opdateringer. For at kunne gennemføre egenkontrol og opfølgning på vasken skal man nemt kunne finde oplysninger om vandforbrug og anbefalede temperaturer, som skal overholdes under de enkelte trin i rengøringen.</p> <p><b>[3]</b> Du skal dagligt notere værdierne for dagens kontrol for de enkelte trin i vaskeprogrammet.</p> <p><b>[4]</b> Ved ældre malkeanlæg og mælkekøletanke findes der kun temperaturmåling på kølingen, hvorfor det nemmeste vil være at måle temperaturen på udløbsvandet med et almindeligt termometer efter de enkelte trin i vaskeprogrammet.</p> <p><b>[5]</b> Her fremvises et eksempel på et skema, som kan anvendes på gården til en månedlig kontrol og dokumentation af vasketemperaturen i de forskellige programtrin.</p> <p><b>[6]</b> Gården skal til sin egenkontrol anvende disse kontrol- og tjekpunkter for at følge rengøringen. Der er ofte relativt langt mellem serviceintervallerne, som udføres af eksternt servicepersonale, og derfor er den daglige rutine med kontrol af anlægget et vigtigt element. Her noterer man afvigelse, som kan være en rigtig god hjælp for serviceteknikeren, der så kan se, om anlægget</p>		<p><b>[1]</b> Malkeanlæg og mælkekøletank vises. Der vises yderligere en instruktionsbog.</p> <p><b>[2]</b> Seddel/anvisning med vaskesymbol på</p> <p><b>[3]</b> Medarbejder noterer værdier på seddel</p> <p><b>[4]</b> Medarbejder måler temperatur manuelt med termometer.</p> <p><b>[5]</b> Dette skema i SEGES stil*</p>  <p><b>[6]</b> FX Længere animation henover speak, hvor medarbejder udfører kontrol dagligt. Fx ved at skrive værdier op på tavle.</p> <p><b>[7]</b> Illustration af et anlæg som</p>	<p>Har vi evt. selv et skema, som er kendt??</p> <p>* Vi benytter vedhæftede skema, indtil Helge har afklaret om der findes et andet skema.</p>

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
		<p>er korrekt indstillet og lokalisere opståede fejl samtidig med, at serviceteknikeren udfører normal service på anlægget.</p> <p><b>[7]</b> Det, at der dagligt holdes kontrol med udvalgte vaskeparametre og nedkølingstiden på mælken gør, at man får en indikation af, om kølingen foregår normalt, og anlægget kører korrekt.</p>		<p>fungerer optimalt.</p>	
8.1	Opgave Tjek selv malkeanlægget	<p><b>[1]</b> For at få en indikation af hygiejnen og mælkekvaliteten hos din arbejdsgiver, er det relevant at aflæse de seneste kimtal. Derudover kan det være en stor fordel, at du foretager en egenkontrol, som vist på skemaet før.</p> <p><b>[2]</b> Vi anbefaler derfor, at du ved næste rengøring dit næste besøg ved anlægget registrerer både tid, vandmængde og temperatur på de forskellige parametre, som du ser til venstre i dette skema.</p> <p>Hvis du har behov for hjælp, kan du altid spørge din arbejdsgiver.</p>		<p><b>[1]</b> Medarbejder aflæser kimtal og fører selv kontrol (noterer tal)</p> <p><b>[2]</b> Vi gør sådan, at kursisten selv kan printe skemaet</p> 	
9					

ID	Titel	Speak	Tekst på skærm	Forslag til grafik	Noter/Interaktion
9.1	Afslutning	Tillykke. Du har nu gennemført kurset mælkekvalitet. Godt gået.			
x.x	Kommentarer til mock-up	Ved kintal på sidste slide skal kurven flade ud ved 5000, så den ikke stiger yderligere.  Derudover skal vi bare gå videre med det.			