

Tekniske krav til **Mælkeøletanke**



Mælkekøletanke – tekniske krav

Bilag til kvalitetsprogrammet Arlagården, version 5.5, juli 2018

Tekst	Helge Kromann, SEGES
Review	Jesper Bo Petersen, Arla Foods, og Per Justesen, SEGES
Layout	Marianne Kalriis, SEGES
Foto	Helge Kromann, SEGES; Mats Gyllenswärd, Växa Sverige
Udgiver	Arla Foods
Oplag	50 stk. August 2018

Indhold

Indledning.....	3
Definitioner.....	3
Tekniske krav.....	5
Tankens placering.....	12
Bilag 1 Danske Myndighedskrav.....	14
Bilag 2 Den "Grønne" liste med godkendte tankvagter.....	14
Bilag 3 Godkendte tankudløb og bundhaner.....	15
Information.....	16



Indledning

Dette dokument er en del af Kvalitetsprogrammet Arlagården samt en del af branchekoden for mælkeleverende besætninger og sammenfatter de tekniske krav, anbefalinger og retningslinjer, som gælder for mælkekøletanke hos mælkeproducenter i Danmark, der leverer mælk til Arla Foods.

Definitioner

Mælkekøletank

Isoleret tank med røreværk og køleanlæg. Tanken kan være liggende eller stående (silotanke).

Køling efter:

1. Europæisk standard EN 13732 - rev. 2013 (2018) – Food Processing, Bulk milkcoolers on Farms (Er pt. under revision)
2. ISO 5708 Refrigerated bulk milk tanks.

Køling kan ske direkte i tanken eller i en tilkoblet køleenhed (forkøling eller instant cooling).

Placering

Mælkekøletanke kan placeres både indendørs og udendørs. Indendørs placeres mælkekøletanken i mælkerummet, evt. med en del af tanken placeret f.eks. i teknikrummet eller udendørs. En udendørs placeret mælkekøletank står i det fri.



Fig 1. Udendørs placeret mælkekøletank.

Ordinær mælkekøletank

Den tank som mælken lagres i og afhentes fra.

Der kan godt være to eller flere ordinære mælkekøletanke på gården, såfremt at tankstudsene kan nås med sugeslangen uden at bilen skal flyttes. Udløbsrørene må ikke være koblet sammen, da der skal kunne afhentes særskilt fra hver tank.

Buffertank

En mælkekøletank, hvor en del af mælken kan pumpes over i, inden den pumpes i den ordinære tank. En tank der gør det muligt at afhente mælk uafhængig af malketiderne. Den er placeret mellem malkeanlægget og den ordinære mælkekøletank. Det skal være muligt at køle mælken i tanken, såfremt mælken ikke har været kølet inden.

Ekstra tank

En selvstændig mælkekøletank placeret ved siden af den ordinære mælkekøletank, som kan anvendes i kortere perioder, hvor der produceres mere mælk, end der kan være i den ordinære. Tanken skal opfylde de samme krav som den ordinære tank. Afhentning fra ekstra tank kræver en særskilt tilladelse fra Medlemservice.

Mælkerum/afhentningsrum

Rum hvori hele eller dele af mælkekøletanken er placeret, og hvor mælken afhentes til mejeriet. Eller rum i forbindelse med udendørstanke, hvor udløbsstudsene og alle øvrige rørforbindelser er ført til, og hvor mælken afhentes. Evt. som et integreret afhentningsrum i forbindelse med en eller flere fritstående tanke.



Fig. 2. Buffertank konventionel malkning.

Tankvagt

Definition

En tankvagt er en computerenhet monteret på eller ved mælkekøletanken, der registrerer forhold og hændelser vedrørende mælkens køling og opbevaring samt tankens rengøring. Formålet med tankvagten er at overvåge, synliggøre og dokumentere mælkens opbevaringsforhold i mælkekøletanken og dermed bidrage til opretholdelse af mælkens kvalitet.

Tankvagten er en fuldautomatisk enhed, der under normale forhold ikke skal betjenes. En tankvagt kan også være en integreret del af mælkekøletankens styreenhed/vaskeautomat. Tankvagtens alarmfunktion kan afgive kritiske og instruktive alarmer. Tankvagten gemmer og lagre målte værdier og kan således også bruges til dokumentation.

En tankvagt skal kunne vise 3 kritiske alarmer:

- Strømafbrydelse > 30 minutter sammenhængende
- Afbrydelse af omrøring > 60 minutter sammenhængende
- Mælketemperatur > 9° C i mere end 3 timer sammenhængende.

Tankvagtens øvrige alarmer er instruktive alarmer og er valgfrie.

Tankvagten skal gemme alle logning i min. 60 dage. Data skal kunne udlæses som CSV-filer og eksporteres til EXCL.

En fugtbestandig og tydelig driftsinstruktion skal være opsat nær tanken i mælkerummet, indeholdende anvisning til tankchaufføren i tilfælde af kritisk alarm.

Tankvagt, som opfylder Arla Foods tekniske specifikationer, kan godkendes og blive optaget på Arla Foods *Grønne liste*. Se www.mælkekvalitet.dk.



Fig 3. Eksempel på godkendt tankvagt.

Tekniske krav

Generelt

En fabriksny mælkekøletank skal opfylde de krav, der er stillet i den europæiske standard EN 13732- rev. 2013 (2018), med køle-klassifikation "B" eller "C" for Danmark og med hensyn til temperatur og køleklassifikation "II" med hensyn til maks. nedkølingstid.

Kølingen af mælken skal være påbegyndt senest 45 minutter efter udmalkning.

Alle tanke, der anvendes som ordinær tank, skal kunne opfylde Arla Foods krav til nedkøling og opbevaring af den udmalkede mælk.

Mælken skal være nedkølet til maksimalt 4° C senest 2 timer efter afsluttet malkning og holdes nedkølet indtil afhentning. Ved

AMS tillades, at mælken overstiger 4° C i maksimalt 2 sammenhængende timer mellem afhentningerne.

Mælkekøletanken skal være monteret med et retvisende termometer.

Mælkekøletank og materialer, der kommer eller kan komme i berøring med mælken, skal være levnedsmiddelgodkendt. Olie og smøremidler i f.eks. gearmotorer og omrøreværker, som kan komme i kontakt med mælken, skal ligeledes være levnedsmiddelgodkendte.

Det skal sikres, at insekter, skade- og husdyr ikke kan få adgang til tanken via mandeluge eller udluftningsventil.

Mælkekøletankens mandeluge skal være tilgængelig i forhold til gældende mejeri- og myndighedskrav, herunder krav til stige

og belysning. Er mandelugen ikke placeret i mælkerummet, skal den være aflåst.

Tanken skal være forsynet med omrøring, som sikrer, at mælken er omrørt og homogen ved afhentning.

Mælken skal omrøres under nedkøling og under afhentning. Røreværket skal som minimum køre i en 2 minutters periode hvert 15. minut.

Med tanken skal følge en tydelig og letforståelig instruktionsbog/driftsmanual på dansk. En fugtbestandig og tydelig driftsinstruktion skal være opsat nær tanken i mælkerummet, indeholdende anvisning på vandmængde, temperatur og dosering af rengøringsmidler tilpasset ejendommens vandkvalitet, samt anvisning på manuel rengøring af eventuelle løsdele.



Fig. 4. Integreret prøveudtagningshane.

Tankens størrelse

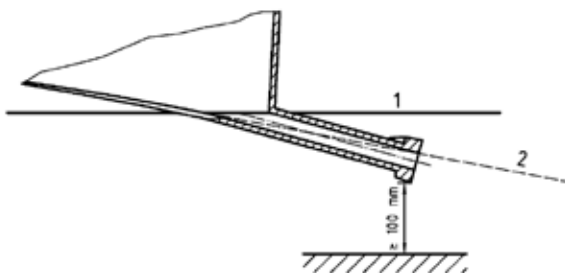
Tanken skal kunne rumme mindst 2 døgns produktion. Den bør desuden kunne rumme mælken fra yderligere en malkning. Ved AMS 2 døgns produktion plus yderligere 12 timers produktion.

Det kan aftales med Medlemsservice, at der på ejendommen findes mere end 1 ordinær tank, til opfyldelse af kravet om min. 2 døgns opbevaringskapacitet.

Tank

Mælkekøletanken må ikke fyldes mere end den nominelle volumen angivet på mærkepladen, når den er opstillet med det foreskrevne fald.

En fabriksny mælkekøletank skal være konstrueret således, at udløbsrørets højeste punkt er lavere end tankbundens laveste punkt (EN 13732).



Key
1 Horizontal
2 Line which represents the level of the vessel

Udløbet placeres i overgangen mellem tankens side og bund.

Tankbunden anbefales fra alle sider at have et fald på minimum 5% mod udløbet. I stående tanke anbefales tankbunden at have en hældning på 10% mod udløbet. Samtidig skal der ved et rumindhold på 40 liter kunne løbe 39,8 liter ud på 30 sekunder.



Fig. 5. Omrører i stående mælkekøletank, vortex sikring.

Tankene skal sikres mod hvirveldannelser (vortex) i forbindelse med afhentning af mælken.

Tanken skal kunne tømmes uden hvirveldannelser og indtag af falsk luft.

En fabriksny tank skal være forsynet med en tankvagt, som opfylder Arla Foods krav.

Se afsnit 2.8

Det skal være muligt at udtage en repræsentativ prøve af mælken. Der skal med tanken leveres en klar og tydelig instruktion, der angiver hvordan en sådan prøve udtages. På stående tanke og liggende tanke med sideplaceret mandeluge, anbefales monteret en egentlig prøveudtagningshane.

Påfyldning

Påfyldning kan ske enten ved indpumpning via udløbsrøret eller med dykrør. Indpumpning i bunden anbefales. Sker indpump-

ningen via en T-rørs kobling på udløbsrøret, skal konstruktionen sikre, at der kan ske en tilstrækkelig rengøring, og at der ikke kan indsuges falsk luft ved tømning af tanken.

Udløbsrør (rør fra udløb på tank til tilkobling)

- Længden af udløbsrøret er maksimalt 2,5 meter
- Udløbsrør over 1,0 meter skal være forsynet med køling frem til bundhanen, f.eks. en kølekappe med kølemiddel/isvand ($<+4^{\circ}\text{C}$)
- Udløbsrøret over 1,0 meter skal være isoleret og kunne holdes frostfri
- Udløbsrøret må maksimalt have en samlet bøjning på 45o fra tank til udløbsstuds
- Udløbsrørets hældning fra tank til bundhane skal have et fald på minimum 5%
- Udløbsrøret fra to tanke må ikke kobles sammen.

Udløbsrøret skal være placeret i bunden af tanken og skal være så kort som muligt (ingen keglebund i stående tanke).

Fig. 6. Eksempel på godkendt bundhane.



Det anbefales, at der placeres en ventil direkte ved tanken, så udløbsrøret bliver så kort som muligt og altid står tomt og kun anvendes, når der malkes i tanken eller afhentes mælk.

Tankudløb

- 76 mm (3")
- Eksisterende tanke: 51 mm (2"), 63 mm (2½") eller 76 mm (3")

Der kan opnåes et 3"-tillæg såfremt tanken er udstyret med 3" udløb og 2½" tilslutningsstuds for afhentningsslange.

Alle nyinstallerede tanke (nye som brugte) skal være forsynet med 76 mm. (3") udløbsrør.

Bundhane

Skal være af typen "Butterfly" ventil med lås for åben og lukket position. Godkendte bundhaner kan ses på bilag 1.3.

Dimension

- 76 mm (3")
- Eksisterende tanke kan fortsat anvendes med den allerede monterende bundhane (51 mm (2"), 63 mm (2½")). Men der kan ikke opnås tillæg for indvejningskapacitet.

Tilslutningsstuds for afhentningsslange

- 63 mm (2½")

Det anbefales, at alle overgange i rørstørrelser udføres som koniske overgange, reduktionen bør være lige i bunden.

Alle nye tanke er leveret med 3" udløb og 2½" tilslutningsstuds. Der nedkones til 2½" umiddelbart før, i eller efter vaskemanchetten. Normalt anvendes en påsvejset nedkoning, men en

nedkonet mejerikobling må også anvendes, såfremt den er fast monteret. Den påsvejste konus skal være selvdrænende.



Fig. 6A. Udløbsrør placeret 40-50 cm over gulvet.

Tilslutningsstudsens skal være placeret minimum 20 cm og maksimalt 100 cm over gulvet i mælkerummet – målt fra center af udløbsrøret. Det anbefales at studsens placeres 40-50 cm. over gulvet af hensyn til chaufførens arbejdsmiljø.

Tankstudsens skal kunne nås med en 6 m sugeslange.

Udendørsplacerede tanke

Tanken kan være placeret helt eller delvis uden for mælkerummet. Er kun en del af tanken placeret udendørs eller i et urent rum fx et staldrum må der ikke findes åbninger her i form af mandeluge, tankudluftning mv.

Tankens udluftning og udløbsrør skal være ført til mælkerummet og bundhanen skal være placeret i mælkerummet.



Tanken skal holdes fri af jorden, f.eks. ved placering på en støbt platform/tankfundament. Der skal være minimum 5 meter fra tanken til træer og anden beplantning. Samtidig anbefales det, at tanken beskyttes mod

Fig. 6B. Eksempel på nedstøbte pullerter til beskyttelse af tanken.



Fig. 7. Ekstra afdækning af topplaceret mandeluge.

påkørsel f.eks. med nedstøbning af kraftige pullerter i tankfundamentets hjørner.

Motorer til røreværk m.m. skal være inddækkede, så de er beskyttet mod vejrlig.

Samtlige rørledninger til mælk og vaskevand skal være isoleret og føres direkte mellem tank og de indendørs installationer, således at alt tilslutning foregår inde fra.

De udendørs rørledninger til mælk skal være fuldsvejsede og må ikke kunne adskilles f.eks. ved anvendelse af rørkoblinger. Tilslutninger på selve silotanken kan ske med mejerikoblinger, som hurtigt kan demonteres ved servicetjek ved eventuel kvalitetsbrist samt ved udskiftning af tanken.

Tankens udluftningsventil skal føres, så udluftningen sker med luft til/fra mælkerummet. Alternativt udført, så der opnås den samme sikkerhed mod kontaminering af den luft der suges ind i tanken som fra mælkerummet f.eks. fra et rent teknikrum, AMSrum eller helt udendørs.

Føres udluftningen til et ikke frostfrit rum, skal udluftningen sikres mod frost, så der ikke er risiko for blokering af udluftningen og dermed tankkollaps.

Udluftningsrøret skal udføres med fald, så evt. kondensvand ikke løber i tanken.

Tanke med mandeluge, der ikke er placeret i mælkerummet, skal være forsynet med lås.

Liggende tank kan udføres med sideplaceret mandedæksel eller med en ekstra afdækning af den topplacerede mandeluge. Begge typer skal være forsynet med lås.

Der gælder de samme krav til udendørs tanke, uanset om tanken er liggende eller stående. Tanken skal være én af følgende modeller:

Model 1

Udendørs tank med adgang til bundhane og mandedæksel fra mælkerummet

Mælkekøletank med mandeluge, som kan åbnes inde fra mælkerummet. Tanken vil typisk været tilsluttet mælkerummet via en alkove eller med en del af tanken placeret inde i mælkerummet.

Alkoven skal opfylde gældende krav til materialevalg mht. holdbarhed, rengøringsvenlig mv. som i mælkerummet. Inddækning med rustfrit stål, epoxy, fliser o.l.

Mælkerummet og alkoven kan godt være en integreret del af tanken. (Mini afhentningsrum)

Model 2

Fritstående tank med udløbsrør og tankudluftning ført til mælkerum

Mælkekøletank med udendørs mandeluge. Mandelugen skal forsynes med lås og må kun åbnes ved kontrol af rengøringen efter afhentning og i forbindelse med service.

Model 1 og 2

Krav til mandeluge. Mandelugen bør maksimalt være 1 meter over niveau. Liggende tanke med topplaceret mandeluge skal være forsynet med en godkendt stige eller trappe.



Fig. 8. Inddækning af motor til røreværk.

Buffertank

Tank placeret mellem malkeanlægget og den ordinære køletank. Afhentning må ikke ske fra buffertanken. Ved brug skal buffertanken tømmes og rengøres før næste afhentning.

Ved anvendelse af buffertank kan afhentning af mælken planlægges uafhængig af om der malkes på gården. Derudover kan mælken kontrolleres inden den overpumpes til den ordinære tank.

Buffertankanlægget skal være indrettet, så tankvognschaufføren til en hver tid kan afhente mælk fra den ordinære tank.

Chaufføren skal på under et minut kunne stoppe indpumpningen af mælk fra malkeanlæg eller buffertank til ordinær tank ved at trykke på en knap, omstille en ventil eller flytte en slange. I malke rummet skal der være opsat en tydelig instruktion til chaufføren.

Konventionel malkning

Buffertanken skal ved konventionel malkning kunne rumme døgnets største mælkemængde (typisk morgenmalkningen).

Automatisk malkning (AMS)

Buffertanken skal ved automatisk malkning kunne rumme den mælk, der malkes i den tid, der går med tømning og vask af den ordinære mælkekøletank.

Fælles for begge typer malkning gælder, at buffertanken skal være forsynet med omrøring og køling, eller et system til forkøling af mælken placeret før buffertanken. Buffertanken skal overholde gældende regler for køling af mælk, herunder at køling af mælken skal være påbegyndt senest 45 min. efter udmalkning.

Buffertanken bør placeres, så mælken ikke behøver at blive pumpet, for at komme over i mælkekøletanken. Hvis det er nød-



Fig. 9. Model 1. Silotank med alkove.



Fig. 10. Model 2. Udløbsrør og udluftning ført til mælkerum.

vendigt at pumpe mælken, skal det være skånsomt/forsigtigt for at undgå negativ påvirkning af mælkens kvalitet. Pumpen skal være fødevaregodkendt.

Det er Ala Foods' langsigtede mål, at mælken skal kunne afhentes uafhængigt af gårdens malketider (Intensionen er, at alle leverandører med udgangen af 2022 har uafhængig afhentning).

Ved nybyggeri eller ændringer på gården, hvor afhentning af mælken påvirkes, ændres det langsigtede mål til et krav, således at mælken skal kunne afhentes uafhængig af bedriftens malketider.

Fig. 11. Buffertank AMS.



Ekstra tank

Tanken må ikke være sammenkoblet med den ordinære tank.

Afhentning fra ekstra tank skal kunne ske med en 6 meter sugeslange, uden at tankvognen skal flyttes. Brug af ekstra tank må kun ske efter aftale med MedlemsService. Chaufføren skal med skiltning orienteres, hvis der skal afhentes mælk fra ekstra tanken. (Skilte udleveres fra Medlemsservice).

Ekstra tanke skal opfylde Arla Foods gældende regler for omrøring og køling på linje med den ordinære mælkekøletank.

En ekstra tank kan ikke på samme tid benyttes både som buffertank og ekstra tank.

Tankens placering

Mælkerum

Mælkekøletanken eller en del af tanken placeres i mælkerummet, hvor følgende afstandskrav skal overholdes.

Afstandskrav

- Mellem tank og væg anbefales minimum 50 cm. Gulv og vægge skal nemt kunne rengøres.
- Afstanden mellem tank og loft skal være minimum 60 cm (mandedækslet skal kunne åbnet helt, og tanken skal let kunne inspiceres).
- Hvis udløbsrøret peger ind mod en væg, skal afstanden være minimum 90 cm. Anbefalet afstand minimum 120 cm.
- I nyindrettede mælkerum skal udløbsrøret have retning mod adgangsdøren.
- Mælken skal kunne afhentes af en tankvogn med en 6 meter lang sugeslange.

Placeres kun en del af tanken i mælkerummet, skal udløbsstuds, tankudluftning og mandeluge være placeret i mælkerummet. Den øvrige del af tanken kan være placeret udendørs eller i et tilstødende rum fx teknikrummet. Stående tanke kan med fordel udføres med alkove, så der også er adgang til mandelugen fra mælkerummet.

Mælkerummet kan også udføres som et afhentningsrum, der leveres som en integreret del af mælkekøletanken.

Hvis hele tanken er placeret udendørs, skal alle rørføringer være ført til mælkerummet.

Tankens udluftning skal være ført til mælkerummet eller placeret, så der opnås den samme sikkerhed mod kontaminering af den luft, der suges ind i tanken.

Ved nybyggeri eller større ændringer på gården, hvor afhentning af mælken påvirkes, skal mælkekøletank og mælkerum placeres, så mejeriets tankvogn kan afhente mælken uden at skulle bakke.

Mælken skal kunne afhentes af en tankvogn med en længde på 16,5 meter. Radius på vendepladser er minimum 26 meter.

Placering af kompressor og kondensator

Hvis tank og kølemaskine ikke er integreret, kan kølemaskinen placeres i et separat rum fra mælkerummet (fx i teknikrummet). Ventilation af rummene ifølge leverandørens anvisninger.

Kondensatoren bør kun placeres udendørs efter leverandørens anvisninger.



Fig. 12. Udendørs placeret kølemaskine.

Årligt eftersyn

Der skal minimum årligt udføres lovpligtigt eftersyn på køleanlægget og eftersyn på vaskesystem. Landmanden skal sikre sig, at servicemontøren er tilstrækkelig uddannet.

Krav til dokumentation – logbog

Der skal til ethvert anlæg forefindes en logbog, hvor eftersynsrapport samt ført log over anlægget findes.

Efter service og inspektion af tanken skal hele tanken inkl. rørføringer rengøres og desinficeres (der gennemføres en normal vask af tanken).

Kølesystemet til tank og eventuelt forkøling skal tæthedsprøves med maksimalt 12 måneders mellemrum af et autoriseret kølefirma.

Bilag 1

Danske myndighedskrav (2010)

Direktoratet for Fødevarer/Erhverv godkender anvendelsen af udendørs tanke med følgende minimumskrav:

- Den del af tanken, der er placeret udendørs, skal være fuldstændig lukket fra de udendørs omgivelser.
- Tanken skal være nem at rengøre, desinficere og være fremstillet af rustfrie materialer af en sådan kvalitet, der gør den egnet til opbevaring af fødevarer (ISO 5708).
- Den skal indrettes, så den kan tømmes helt ved frit udløb.
- Tanken skal holdes fri af jorden, for eksempel ved placering på ramme, ben eller stativ.
- Tanken skal være isoleret i henhold til ISO 5708 – Refrigerated bulk milk tanks. Det vil sige, der skal sikres maks. 1° C temperaturstigning pr. fire timer. Tanken skal ligeledes være tilsluttet et køleaggregat (eventuelt kølekappe) med tilstrækkelig kølekapacitet således, at mælken kan holdes nedkølet til maks. 4° C uafhængigt af udendørs temperaturen.
- Tanken skal være forsynet med et røreværk.
- Samtlige rørledninger til mælk og/eller vaskeautomat (CIP) skal være isolerede og føres direkte mellem udendørs tank og indendørs installationerne således, at tilslutningen/adgang foregår indefra, idet udendørs betjening forøger risikoen for forurening ved hygiejnebrist.
- Tanke med tilstrækkelig køleoverflade/kølekappe til den givne mælkemængde følger reglerne for indendørs tanke. Mælk, der pumpes til en omladningstank kun med vedligeholdelseskøling, skal forinden være nedkølet til maks. 4° C.
- Fyldningsgraden bør aldrig overskrides.
- Der skal være mulighed for inspektion af køletanken (hvis der er udvendigt mandehul/ skueglas, skal det være boltet fast eller forsynet med lås).

Bilag 2

Den "Grønne" liste med godkendte tankvagter

Eksempler på tankvagt fabrikater, som opfylder Arla Foods tekniske specifikation 4.3.

Fabrikat:

- Meko (Agrima)
- Mueller (Arima)
- Poul Tarp (stand alone)
- Røka
- Wedholms
- Cigologic (stand alone)
- Gea Farm Technologies
- Packo
- Fabdec
- Welba WTS-300
- Welba WTS-300-KB
- De Laval T300
- De Laval MQA (stand alone)
- RØ-KA Multi 9500

Yderligere information kan fås ved at kontakte:
MedlemsService +45 7643 4545

Bilag 3



GODKENDETE TANKUDLØB OG BUNDHANER

Billeder af godkendte typer



Tekniske specifikationer som skal være opfyldt

Tankudløb skal være lige (sugeslange fra tankbilen skal påsættes bundhanen parallelt med mælketanken).

Skal kunne låses i både **lukket og åben** tilstand.

Bundhaner som er tilsluttet vaskeanlæg (se billede 1) skal også kunne låses i **lukket** tilstand på den del hvor vaskeanlægget er tilsluttet.

Tilslutningsstuds skal være 63 mm (2½").

Gevindtype skal være af Dansk Standard.

Hvad du som Kvalitetsmedarbejderen gør hvis installationen ikke kan godkendes

Hvis du som kvalitetsmedarbejder ved et Arlagårdsbesøg ikke kan genkende bundhanen, som værende blandt en af ovenfor viste, godkendte, skal du sammen med besøgsrapporten lave en kort beskrivelse af hvorfor den eksisterende installation ikke opfylder kravene for godkendelse. Det anbefales at du desuden tager et eller flere billeder eller/og laver en stregtegning som lægges ved besøgsrapporten.

Hvad du som Andelshaver kan gøre hvis installationen ikke kan godkendes

Hvis du som andelshaver ikke kan få godkendt din installation, uden at det kræver **omfattende** ændringer/investeringer, kan du vælge at søge om dispensation. Det gøres ved at kontakte Regionschefen i Arla Foods, som herefter vil besigtige forholdene og udarbejde skriftlige betingelser for dispensation. Efter de nødvendige tilpasninger er foretaget besigtiges installationen, inden en skriftlig dispensation udstedes. Dispensationen er gældende til og med udgangen af 2009, **men der kan ikke dispenseres for myndighedskrav i anden sammenhæng.**

Uddybende oplysninger f.eks. omkring

- Reglerne i kvalitetsprogrammet Arlagården
- Tankvagt
- Vilkår for at få tillæg uafhængig afhentning

Kan fås ved kontakt til Arla Foods servicetelefon:

- 7643 4545 i Danmark

Henvisninger

- Europæisk standard EN 13732 – rev. 2006 2013 (2018)
– Food Processing, Bulk milk coolers on farms
- ISO 5708 – Refrigerated bulk milk tanks
- Vejledning i indretning af mælkerum, 5. udgave 2018,
Veterinær- og kvalitetsforhold, SEGES