

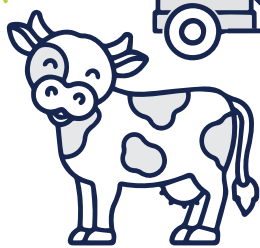
ГІГІЄНА ВИМЕНІ ТА ДОЇННЯ

ПЕРЕД ДОЇННЯМ

Деякі хвороботворні бактерії (*Staph. aureus*) можуть передаватись від корови до корови через брудні руки персоналу, однак вони менше затримуються на рукавичках



Оператори доїння контактують з тваринами кожного дня, тому саме вони можуть першими помітити найдрібніші зміни у здоров'ї, поведінці тварин та запобігти розвитку захворювання та поширення серед тварин



- 1 Гігієна персоналу
- 2 Перевірка доїльного обладнання
- 3 Здоров'я тварин

Контамінація молока може відбутися на будь-якому етапі виробничого процесу. Давайте ідентифікуємо ключові критичні точки та заходи для запобігання забрудненню молока

- Під час проведення доїння персонал, відповідальний за процедуру, завжди одягає чистий спецодяг та одноразові рукавички
- Проводиться перевірка чистоти та готовності до використання доїльного обладнання (ДО), емностей для зберігання молока, інвентарю
- Перевіряються записи щодо змін у здоров'ї та поведінці тварин, у процедурах доїння у господарстві

ПОЧАТОК ДОЇННЯ

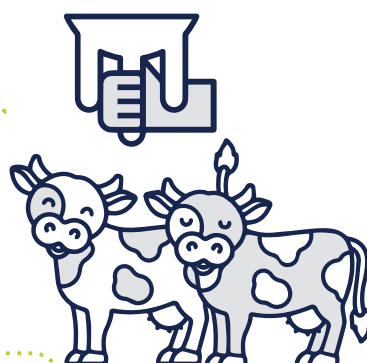


Ретельна підготовка вимені до доїння знижує кількість бактерій

на 80-85%

- Проводиться одноразовими або багаторазовими рушниками з використанням спеціальних дезінфікуючих засобів для попередньої обробки вимені (предипінгу). Після такої обробки вим'я ретельно висушують
- Вим'я та дійки здорової тварини не мають ушкоджень, почервоніння, ущільнень чи підвищеної місцевої температури. Ветеринарні лікарі регулярно оглядають тварин, а персонал, відповідальний за доїння – щоразу перед доїнням
- Перші цівки молока здоюють в спеціальну емність темного кольору для оцінки зовнішнього вигляду молока та зниження рівня його загального бактеріологічного забруднення

Засіб для предипінгу має залишитись на дійках щонайменше на 30 секунд перед просушуванням



Перші порції молока, що містяться у цистерні дійки, мають найвищий рівень бактеріологічного забруднення

- 4 Очищення вимені та предипінг
- 5 Перевірка стану вимені
- 6 Здоювання перших цівок

ВЛАСНЕ ДОЇННЯ



До 10 млн

бактерій міститься в одному мілілітрі молока з перших цівок

Дотримання одноманітного режиму доїння всім персоналом збільшує кількість надойв

на 5,5%



Перетримка доїльних апаратів підвищує ризик спадання доїльних стаканів та ушкодження дійок



- 7 Під'єднання підвісної частини доїльного апарату
- 8 Від'єднання підвісної частини

ПІСЛЯ ДОЇННЯ

- Постдипінг проводиться за допомогою спеціальних засобів із дезінфікуючими властивостями. Вони потрібні для запобігання проникнення бактерій в дійковий канал та для попередження розвитку інфекції
- Після завершення кожної процедури доїння все ДО миється, дезінфікується та просушується

Для постдипінгу використовують засоби, які утворюють плівку на дійковому каналі



У кожному господарстві діють спеціальні протоколи проведення миття та обробки ДО для усунення всіх видів забруднення



- 9 Післядійна обробка вимені (постдипінг)
- 10 Обробка доїльного обладнання

ФІЛЬТРАЦІЯ ТА ОХОЛОДЖЕННЯ

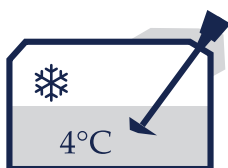
Свіжовидоєне молоко має бактерицидні властивості (властивість речовини спричинювати загибель бактерій). Саме тому важливо дотримуватись правил та умов охолодження молока



- 11 Фільтрація молока

Бактерицидна фаза молока триває довше за температури

+4°C



- 12 Охолодження молока

- В молоко під час доїння можуть потрапляти сторонні частки (пил, солома, комахи, гній тощо). Фільтри запобігають їхньому потраплянню в емність для зберігання молока і мають змінюватись після кожної доїльної сесії або раз на чотири години
- Одразу після одержання молоко має бути швидко охолоджене до температури не вище ніж 8 °C. При цьому важливо не допускати його замерзання

Фінансова підтримка:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Виконавець Програми:

FiBL

Партнер Програми:

SAFOSO

АСТАРТА-КИЇВ
агропромхолдинг

#АстартаРекомендує