



Výskumný ústav živočíšnej výroby N I T R A
Ústav kvality živočíšnych produktov

Tel.: 087/ 546 279, Fax: 087/ 546 361, E-mail: kvalita@vuzv.sk



10 RÁD PRE ZDRAVÚ MLIEČNU ŽĽAZU A VÝROBU MLIEKA O AKOSTI

1. MAŠTALNA HYGIENA, HYGIENA DOJNÍC, OSOBNÁ ČISTOTA, ČISTOTA RÚK

Maštal' a všetky zariadenia udržiavať v čistote. Robte minimálne 1x ročne bielenie, v mliečnici a v príslušných pomocných priestoroch 2x ročne. Zabráňte prieniku hlodavcov a hmyzu do maštali. Dojnice udržiavajte v čistote, pravidelne ošetríte paznechty. Dodržujte zásady osobnej hygieny (hlavne čistoty rúk) pred dojením, v priebehu dojenia a po dojení. Používajte čisté pracovné odevy, pracovnú obuv a pomôcky pre osobnú hygienu.

2. TOALETA VEMENA

Uskutočňujeme ← jednorázovými utierkami
 ← mokrá toaleta s následným utretím do sucha

3. ODDOJENIE PRVÝCH STREKOV MLIEKA

Používajte zásadne oddojovacu nádobku.

- ← k oddojeniu najmenej 5 strekov mlieka s vysokým počtom mikroorganizmov
- ← k posúdeniu vlastností mlieka na kontrolnej čistiackej doske
- ← pre uľahčenie spúšťania mlieka
- ← k zabráneniu prenosu infekcie rukami

Z dodávky do mliekarenského závodu vylúčte:

- a, mlieko dojníc, ktorých mlieko pri posúdení prvých strekov je zmyslovo zmenené
- b, mlieko dojníc do 5.dňa po otelení
- c, mlieko dojníc liečených antibiotikami

4. KONTROLA ZDRAVOTNÉHO STAVU MLIEČNEJ ŽĽAZY

Používajte maštal'né skúšky - NK test, Schalmtest
 rozbor na PSB u individuálnych vzoriek mlieka
 použitie prístrojov k meraniu elektrickej vodivosti

Kontrolu zdravotného stavu doporučujeme robiť 1x mesačne

5. DEZINFEKCIA CECKOV PRED DOJENÍM



Túto operáciu doporučujeme pre zabezpečenie vysokej mikrobiologickej kvality mlieka utierkami spolu s dezinfekčným roztokom.

6. SPRÁVNE DOJENIE

Dojenie zahájiť do 1 min. po toalete vemena. Dodržujte podmienky stanovené výrobcom dojacieho zariadenia, rešpektujte fyziologické požiadavky dojníc. V priebehu dojenia nevykonávajte žiadnu ďalšiu činnosť, ktorá ovplyvňuje priebeh dojenia, alebo zdravotnú nezávadnosť mlieka. Nevykonávajte práce zvyšujúcu prašnosť. Po dojení dať ceckové násadce z ceckov až po vyrovnaní tlakov. Nedojiť naprázdno.

7. DEZINFEKCIA CECKOV PO DOJENÍ

Dezinfekciu ceckov urobiť bezprostredne po stiahnutí ceckových násadcov. Používať dezinfektor s vhodným dezinfekčným roztokom.

8. FILTRÁCIA MLIEKA

Mlieko počas dojenia filtrujte, vychladte a uchovajte pri teplote 4 - 7 °C do zvozu do mliekárni. Filtre vymieňajte vždy podľa kapacity filtra udávaného výrobcom.

9. TEPLOTA MLIEKA

Pokiaľ nemusíte zásadne nemiešajte mlieko teplé s mliekom vychladeným. V prípade nedodržania tejto zásady **nesmie výsledná teplota presiahnuť 10 °C.** Nebojte sa teplotu zmerať.

10. ČISTENIE A DEZINFEKCIA DOJACIEHO ZARIADENIA

Pravidelne uskutočňujte čistenie a dezinfekciu dojacieho zariadenia, chladiacich a úschovných nádob a všetkých zariadení k výrobe a získavania mlieka. Využite ponuky čistiacich a dezinfekčných prostriedkov z dovozu i tuzemska a dodržujte koncentrácie a teploty doporučené výrobcom.

**Autor textu: Ing. Vladimír Foltys, PhD., VÚŽV Nitra, Hlohovská 2, 949 92 NITRA
Tel.: 087/ 546 281, Fax: 087/ 546 361**