



Colanta

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Vigilada Supersolidaria



Programa Certificación de Fincas



Colanta



Cuáles son los requisitos que deben cumplir los equipos y utensilios utilizados en mi finca, para el proceso de certificación?

Esa es una pregunta muy interesante Don Casimiro, ya que del buen estado de estos depende en gran parte la calidad e higiene de la leche, que proviene de su finca. Vamos entonces a analizar cada punto:



Todos los recipientes, equipos y utensilios utilizados en el ordeño y procesos deben ser de material liso, impermeables, libres de desgaste, grietas y estar en buen estado.

Me parece que todo eso es muy importante pues si estos equipos y utensilios están en mal estado, es muy posible que aunque se haga un buen lavado queden residuos de leche y se convierta en un cultivo de bacterias que baje la calidad de mi leche.



Eso es exactamente lo que pasa cuando no se tiene una supervisión permanente.



Colanta

Bueno Don Castor y al momento de comprar estos equipos y utensilios, ¿cuáles son los requisitos de manejo y transporte de éstos?



Todos los recipientes, equipos y utensilios utilizados deben garantizar que fueron manufacturados, empacados, transportados y manejados en condiciones adecuadas de sanidad, si no es así, no se deben comprar por ningún motivo.



¡Ahhhh!!! claro, todo esto se hace para verificar la higiene y la calidad, pero entonces si todo debe estar tan higiénico y en orden, me imagino que yo debo guardar los filtros, papeles, empaquetaduras, y artículos similares en un recipiente conveniente o un armario protegido contra la contaminación.

Claro que sí Don Casimiro



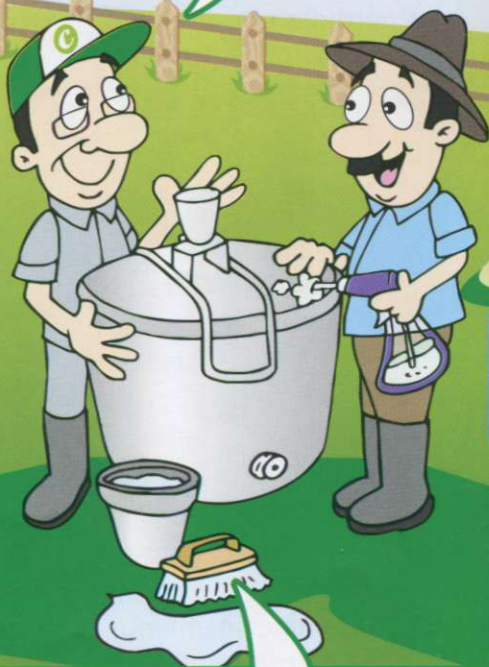
4 ¿Y qué aspectos debo tener en cuenta con el equipo de ordeño y el tanque de enfriamiento?



Colanta

La superficie interior de la línea de leche debe ser lisa, con buenos acabados, libres de pintura, no deben poseer piezas que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento que generen riesgo de contaminación, para evitar que esas sustancias caigan a la leche y la contaminen. También es muy importante que en los equipos de ordeño las uniones en líneas de leche estén bien posicionadas y en material adecuado.

Las soldaduras y uniones deben ser lisas y pulidas. Los ángulos internos de los equipos en contacto con la leche deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse fácilmente.



Y en cuanto al tanque, ¿qué debo tener en cuenta?

Es muy importante que el tanque de enfriamiento tenga un dispositivo indicador de temperatura, que le permita estar chequeando si está enfriando correctamente, y además darse cuenta a tiempo si hay algún cambio en esta temperatura para que usted no vaya a tener sorpresas a la hora de entregar la leche al carro tanque porque la temperatura esté por encima de la recomendada (4° - 6° C). Y usted Don Casimiro ¿cada cuánto le hace la calibración al equipo?

La verdad Don Castor, yo no llevo ningún seguimiento para ver cada cuanto se hace.



Colanta



BIBLIOTECA COLANTA
201 10447



003962

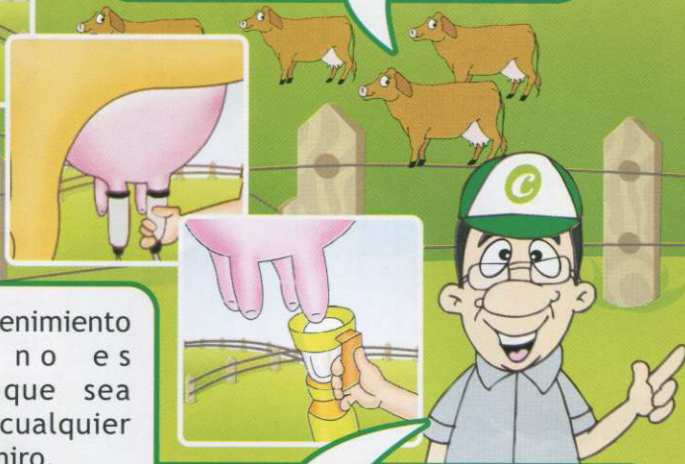
¿Y cómo hago la calibración de mi equipo?

Este tipo de mantenimiento al equipo no es recomendable que sea realizado por cualquier persona Don Casimiro.

Para esto se debe tener un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo, que asegure el adecuado funcionamiento de los equipos con alguna empresa especializada en ese tema o en la mayoría de los casos es un servicio que presta directamente la empresa fabricante del equipo.

Bueno Don Casimiro, espero que haya entendido la importancia de tener un buen manejo de los equipos y utensilios utilizados en el ordeño, para que usted no tenga problemas de sanidad animal, mala calidad de la leche y evitar así grandes pérdidas económicas.

6





AUTO EVALUACIÓN EQUIPOS Y UTENSILIOS	CUMPLE	NO CUMPLE
Todos los recipientes, equipos y utensilios utilizados en el ordeño y procesos, son de material liso impermeable y están en buen estado.		
Los artículos han sido manufacturados, empaquetados, transportados y manejados de una manera sanitaria.		
Todas las gomas en los recipientes, equipo y utensilios son lisos, libres de desgaste y grietas.		
Los filtros, papeles, empaquetaduras y artículos similares se guardan en un recipiente adecuado o armario, en localización conveniente a su uso, y protegido contra la contaminación.		
La superficie interior de la línea de leche, está lisa con buenos acabados, libres de pintura, no deben poseer piezas que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento que generen riesgo de contaminación.		
Dispone de un contrato de mantenimiento preventivo y correctivo que asegure el adecuado funcionamiento de los equipos y el correcto enfriamiento.		
TOTAL		

Los puntos que cumple continúe fortaleciéndolos, y con los que No, implemente un plan de trabajo completo que le permita mejorar y lograr cumplir los requisitos.

Departamentos de Asistencia Técnica y Mejoramiento de la Calidad de la Leche.

Mayores Informes: (4) 445 30 00 Ext. 4533

Medellín - Colombia