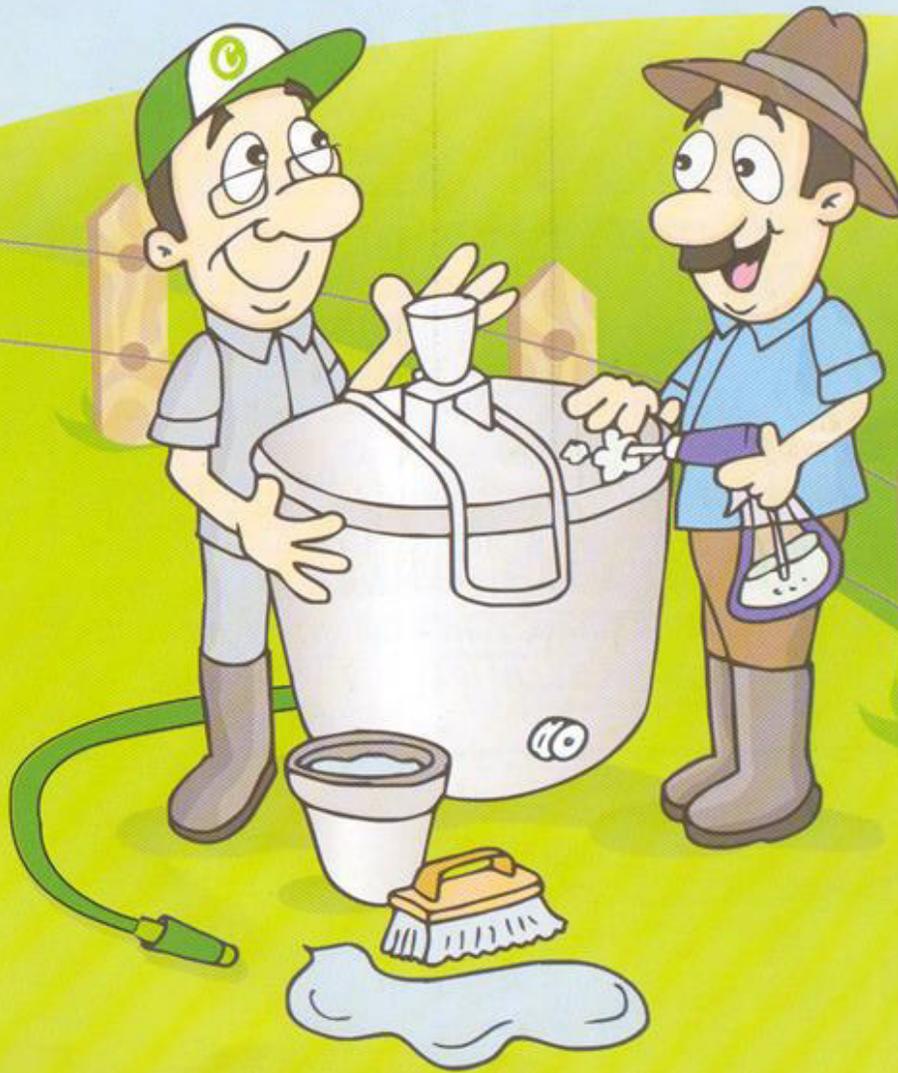




# LIMPIEZA Y *Colanta* DESINFECCIÓN

Vigilada Supersolidaria



Programa Certificación de Fincas



Colanta

Buenos días Don Castor.  
Cuénteme ¿qué viene a enseñarnos hoy?



Preste atención Don Casimiro a las condiciones higiénico sanitarias que debe tener en su finca, ya que éstas constituyen el punto de partida para garantizar un producto con la mejor calidad, que cumpla con los requerimientos de inocuidad para la certificación. Recordemos que inocuidad es garantizar que los alimentos que se fabrican con la leche que sale de su finca, no presenten ningún riesgo para la salud del consumidor.

Por eso es muy importante una limpieza adecuada en las áreas que están relacionadas con la producción de leche.





Colanta

Claro, hay que mantener bien aseada la sala de ordeño y la pieza del tanque para lograr que la leche de mi finca sea un alimento inocuo.



No sólo es importante mantener limpias las áreas que tenemos a simple vista, también es muy importante la limpieza de las superficies externas e internas de la tubería de conducción de leche, canaletas estiercoleras, terneros, paredes, pisos y techos, quitando las telarañas, el polvo y los insectos que se van acumulando con el tiempo.

Además, todos los utensilios utilizados en el ordeño deberán estar limpios y elevados del piso en un lugar adecuado.

Recuerde también Don Casimiro, que la rutina de lavado del equipo y de los utensilios para el manejo, almacenamiento o transporte de leche, debe efectuarse después de cada ordeño.



Colanta

Por eso Don Castor, yo tengo en mi finca una tina para disposición de abundante agua caliente y controlo la temperatura de inicio y fin del ciclo de lavado del detergente alcalino; además, en cada rutina hago la desinfección de los equipos y utensilios antes y después de utilizarlos. También dosifico los detergentes y desinfectantes de acuerdo con la calidad de agua que tengo en la finca.



Los servicios sanitarios también son de gran importancia en su finca, estos deben permanecer limpios, libres de olores y plagas y disponer de jabón líquido y toallas desechables, sin olvidar que esas aguas negras deben ser conducidas a un pozo séptico. Los operarios deben tener un certificado médico renovado anualmente donde conste que no tienen enfermedades infectocontagiosas, ni abrasiones en las manos que afecten la inocuidad del producto y que su estado de salud es el adecuado para la manipulación de la leche.



Colanta

¿Y cómo se consigue este certificado?



Es muy sencillo, sólo tiene que ir al hospital o centro de salud más cercano, allí lo evalúa un médico y si todo está correcto, le dan su certificado.

Recuerde Don Casimiro que al hacer correctamente todos los procesos de limpieza y desinfección, elimina los riesgos de leche contaminada y los cambios desfavorables en UFC y RCS, entre otros.



Claro que sí Don Castor, es que hay que ser conscientes que sin higiene no hay calidad de la leche.

6





Colanta

AUTO EVALUACIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
El interior de la sala de ordeño se mantiene limpio.		
Los utensilios se lavan, se mantienen limpios y se disponen elevados del piso en un lugar adecuado		
La superficie de contacto con el producto, recipientes, equipos y utensilios usados en el manejo, almacenamiento o transporte de leche se lavan y se desinfectan después de cada ordeño.		
Se dispone de abundante agua caliente para el lavado de los equipos y se hace control de la temperatura de inicio y fin del ciclo.		
Se realiza desinfección de los equipos y utensilios antes de su utilización.		
Dosifica detergentes y desinfectantes de acuerdo con la calidad de agua.		
Los servicios sanitarios se encuentran limpios libres de olores.		
El personal de ordeño está en buen estado de salud, certificado por un médico y posee certificado de manipulador de alimentos.		
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