

**PROGRAMA DE HIGIENE
PARA LA LECHE CRUDA**



Hola don Casimiro y doña Concha
vengo a darles instrucciones para la
limpieza y desinfección de tanques de
enfriamiento de leche.

Siga doctor y cuéntenos
eso tan importante que
nos enseña Colanta.

Hola
doctor Castor.
Bienvenido.



BIBLIOTECA

Colanta



La leche se contamina principalmente en el ordeño, a través del medio ambiente, del hombre y de los utensilios empleados. El ordeñador es el principal responsable de la contaminación de la leche.

Los gérmenes o bacterias que llegan a la leche, afectan la calidad, su multiplicación causa deterioro o acidificación, ocasionando la pérdida del producto. Es de suma importancia que dentro de la finca lechera se tenga buena higiene, tanto del ordeño, como de los utensilios que entran en contacto con la leche (baldes, canecas, empaques, filtros, mangueras, tanques, etc.) puesto que de ella depende la calidad de la leche que se va a almacenar y refrigerar en el tanque.



A continuación les daré las recomendaciones para el manejo adecuado del lavado y la desinfección del tanque de enfriamiento.

Que bueno doctor Castor.



Lavado: Es retirar o remover la suciedad, los residuos de leche del tanque, y de todos los utensilios que estén en contacto con la leche.

Desinfección: Es matar microbios o bacterias que quedan después del lavado.



Los elementos básicos necesarios para estos procesos son los siguientes.



1. AGUA LIMPIA.
2. JABÓN COLANTA.
3. IMPLEMENTOS DE ASEO.
4. DESINFECTANTE.

1 Abundante agua: limpia, fresca, libre de impurezas, sin olores extraños, cuidar que esta no presente contaminación con materia fecal.



2

Jabón Colanta: Este es el producto adecuado para lavar equipos impregnados con leche.



PREPARACIÓN DEL JABÓN:

Jabón Colanta concentrado 200 ml, en 10 litros de agua.

El jabón puede medirse en una jarra medidora o un vaso de yogur Colanta. Preparar la solución de agua y jabón en un balde limpio, luego revolver.



CUIDADO!

Nunca emplee el jabón Colanta puro. No utilice detergentes domésticos en polvo, pues rayan el tanque y son difíciles de enjuagar, además son muy perfumados.

No mezcle el jabón con otros productos. Prepare sólo la cantidad que va a emplear en el lavado del tanque.

3

Cepillos o escobillones de cerdas o fibras plásticas suaves, cepillos de dientes, no use esponjas metálicas.

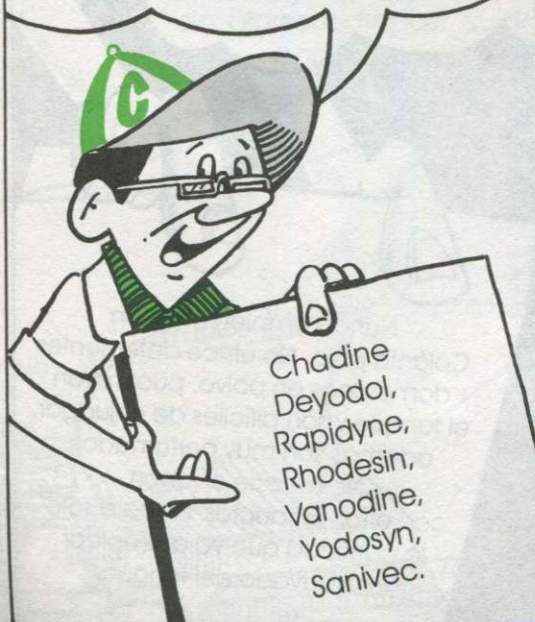


4

Desinfectante: Emplear productos a base de yodo y/o amonio cuaternario son muy efectivos para todo tipo de bacterias, son estables, no tóxicos y no irritan la piel.



Productos comerciales que les recomiendo:



PREPARACIÓN DEL DESINFECTANTE:

Desinfectante producto comercial 2 a 4 ml.
Agua limpia 1 litro.
El color café permite conocer si el desinfectante yodado, tiene la concentración adecuada para matar los microbios.

Para medir el desinfectante,
emplee una jeringa desechable.



CUIDADO:Preparar únicamente la cantidad a utilizar, no guardar solución desinfectante preparada de un día para otro, pues pierde actividad.



CUIDADOS CON LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE

No deje caer suciedad.
No mezcle con jabón y otro producto.
No reemplace los productos recomendados por otros similares, como sellante de pezones, ni desinfectantes para heridas.

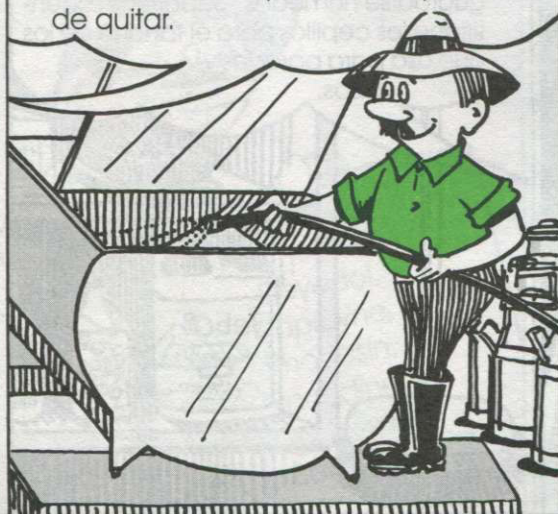
5 Mantener todos los implementos de aseo limpios y en buen estado, protéjalos de los animales y del polvo; guárdelos **colgados**: **Cepillos escobillones y/o escobas empleados.** No colocarlos directamente sobre el suelo. No deben guardarse húmedos. Sepárelos e identifique los cepillos para el tanque de los que usa para paredes y pisos.



Para una **buena limpieza y desinfección** de los tanques, realice los siguientes pasos:



2 Enjuague el tanque con abundante agua fría, inmediatamente lo desocupe para remover los residuos de leche y grasa. Nunca utilice agua caliente, pues favorece la formación de incrustaciones que son muy difíciles de quitar.

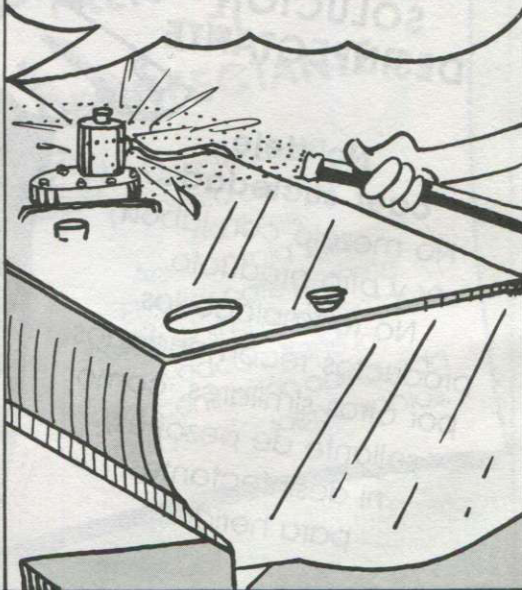


LAVADO MANUAL:

1 Antes de hacer la limpieza, lavarse bien las manos.



CUIDADO:No moje nunca el motoreductor.



- 3 Remoje con jabón diluido en agua a 60°C, todas las superficies, déjelos actuar durante 3 minutos para que penetre en la mugre, afloje la grasa y facilite la labor de limpieza.



- 4 Remueva la suciedad frotando y estregando todas las superficies, con una esponja suave y/o un cepillo blando. No olvide lavar válvulas, empaques, mangueras, codos, abrazaderas, líneas de conducción, tuberías. Nunca se entre al interior del tanque. Confirmar que todas las superficies e implementos que han estado en contacto con la leche, hayan sido estregados suficientemente.



- 5 Enjuague con abundante agua limpia para eliminar todos los residuos de jabón, deje escurrir y revisar que no quede espuma.



- 6 Lave la superficie exterior y por debajo del tanque con la solución jabonosa y enjuague con abundante agua. Deje secar libremente, no utilice trapos.



7 Lave cuidadosamente pisos y paredes del sitio donde se encuentra el tanque, con solución jabonosa y agua abundante. Retire todos los residuos de la leche, para evitar deterioro, malos olores y proliferación de moscas.



8 Aplique el desinfectante inmediatamente después del lavado y refuerce la acción con otra desinfección 15 minutos antes de vaciar la leche al tanque.



9 Aplique el desinfectante con atomizador o aspersor. Impregne bien toda la superficie interior del tanque y de los implementos empleados para el ordeño. Para garantizar la destrucción de los microbios, después de aplicado el desinfectante, **no enjuague** con agua, ni seque con trapo. Drene por la válvula el residuo de desinfectante. El resto del desinfectante no lo bote; aplíquelo en pisos y paredes.



10 Una vez terminado el lavado y desinfección del tanque, cierre las tapas para evitar que se introduzcan moscas, polvo, u objetos extraños.



11 La unidad de enfriamiento debe limpiarse periódicamente, cuando esté apagada, sacudirla con una brocha seca para retirar el polvo.



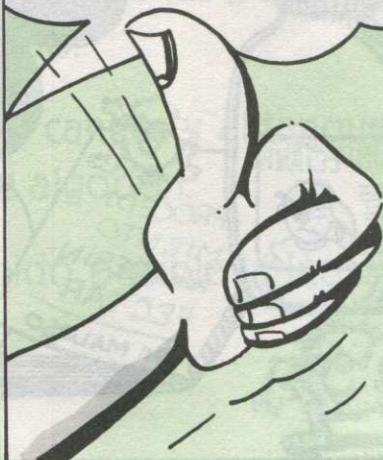
Todas las prácticas de lavado y desinfección se deben aplicar a las canecas, baldes, filtros y equipos de ordeño.



De la calidad de la leche que Usted entregue, depende la calidad de los productos Colanta.

RECUERDE ESTOS CONSEJOS...

1 La calidad empieza en el **ORDEÑO HIGIENICO.**



2 Los microbios no se ven, pero allí están; hay que destruirlos con aseo y buena desinfección. Hay que evitar que los microbios lleguen a la leche.



3 El frío no limpia la leche ni mata los microbios, por lo que la higiene en todo el ordeño, sigue siendo fundamental para entregar leche de buena calidad.



4 Consulte al personal de Asistencia Técnica, Mejoramiento de La Calidad y/o Control de Calidad.



NO SE ENGAÑEN,
FRIO NO ES
CALIDAD.



BIBLIOTECA COLANTA
201 10422



012158

Colanta

Garantiza el cumplimiento de las prácticas higiénicas en el manejo de la leche, desde el hato hasta el consumo.



Colanta
S a b e M á s

Edición:
Comité de Educación de Colanta