Le nettoyage et la désinfection du matériel laitier

Le lait étant un produit animal nutritif, sa qualité et sa quantité sont déterminées par les méthodes de traite, l'alimentation et la santé des animaux.

La mammite est l'infection de la glande mammaire de la vache, la mamelle. Les bactéries envahissent le trayon par les canaux de l'extrémité du trayon et provoquent l'infection. La mammite est une lutte entre les bactéries qui envahissent la mamelle et la vache luttant contre l'infection.

Équipements de manutention

Les bonnes normes d'hygiène étant importantes pour la qualité du lait et de ses produits, le nettoyage des récipients et des ustensiles de traite permet d'éliminer les résidus. Séparez les ustensiles en deux groupes différents : ceux qui sont utilisés dans la laiterie et ceux qui ont été utilisés là où se trouvent les vaches.

En outre, nettoyez d'abord les équipements laitiers, car ils ont été en contact avec du lait. Trois bacs d'eau sont nécessaires pour le nettoyage. Un

seau avec de l’eau froide ou tiède avec une brosse foncée, un seau avec de l’eau tiède de 40 à 50 degrés centigrades avec une brosse blanche additionnée d’un détergent laitier approprié et un seau de
19 à 15 litres avec de l’eau froide additionnée d’une quantité adéquate de
désinfectants.

En outre, n’utilisez la brosse noire et de l’eau que pour le nettoyage
extérieur du seau et nettoyez-le à côté de la rigole pour que l’eau sale
s’écoule immédiatement. La brosse noire doit être tenue à l’écart de toute
surface en contact avec du lait à tout moment.

De même, utilisez une brosse blanche et de l’eau avec détergent uniquement
pour nettoyer les surfaces intérieures des ustensiles laitiers. Nettoyez
d’abord les équipements laitiers, puis le seau, et versez de l’eau dans la
rigole après l’avoir utilisée.

Enfin, plongez les ustensiles dans de l’eau désinfectée et assurez-vous que
toutes les surfaces sont en contact avec l’eau désinfectée. Laissez-les sécher
à l’envers et dans un endroit bien ventilé.