



Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO



Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні

Компонент 3

Діяльність 3.1.1.2

**Тренінг тренера, фокус: малі виробники
Здоров'я тварин і вирощування телят**

Джордж Пінто Ферейра

Київ, 12-16.09.2016

Здоров'я тварин і вирощування телят

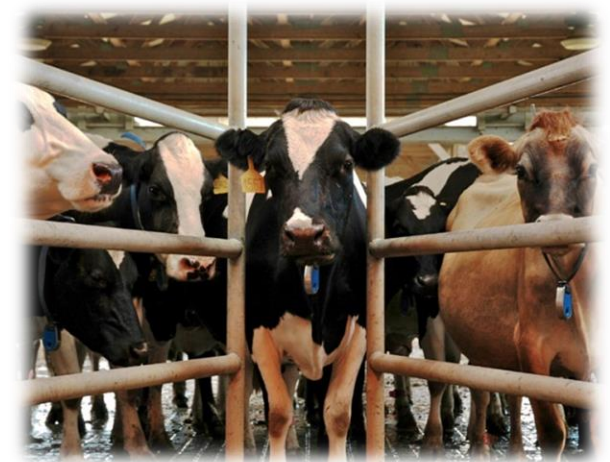
Порядок денний:



Телята



Телиці



Корови



Здоров'я тварин і вирощування телят

Пам'ятайте: Все починається з вирощування телят...



- Гігієна
- Приміщення
- Навчання персоналу
- Реанімація телят
- Пуповина

pixabay.com



Здоров'я тварин і вирощування телят

Який найкращий антибіотик у світі? **МОЛОЗИВО**

- Телята повинні пити **100 г IgG1** у перші години життя; в 66-85% випадків - це еквівалент **3 - 4 л**
- **Максимальна** можливість всмоктування IgG: **4-5 годин після народження**; через 6 годин здатність всмоктування починає зменшуватися і досягає «нуля» між 18-24 год
- Проте до третього дня життя рекомендується випоювати 3-4 л в день (розвивається слизова оболонка, отримання поживних речовин, розвиток місцевого імунітету).



Здоров'я тварин і вирощування телят

Молозиво від корів, хворих на паратуберкульоз, не повинно використовуватися.



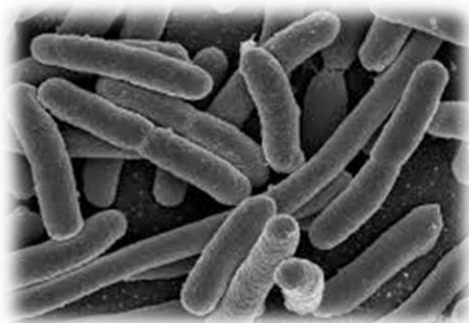
Doença de
Johne´s
Doença de
Crohn



Здоров'я тварин і вирощування телят

Три найпоширеніші проблеми зі здоров'ям у телят:

Сепсис



en.wikipedia.org

ДІАРЕЯ



commons.wikimedia.org

Пневмонія



Здоров'я тварин і вирощування телят



Фактори ризику:

- 1) Неуспішна або неповна передача імунітету через молозиво
- 2) Тривалий вплив дорослих тварин
- 3) Недостатня вентиляція у теплих приміщеннях



Здоров'я тварин і вирощування телят

Five keys to safer food

Keep clean

- Wash your hands before and after food and after using the toilet
- Wash your hands with soap after going to the toilet
- Wash and sanitize all surfaces and equipment used for food preparation
- Protect kitchen areas and kitchen workers, pets and other animals

Buy safe raw materials and keep them separate from cooked food

- Select only fresh and wholesome food from a trusted seller
- Do not mix food beyond its expiry date
- Obtain food which has been previously chilled or refrigerated
- Separate raw meat, poultry and fish from other food, especially cooked, prepared and ready-to-eat foods

Cook thoroughly

- Cook food thoroughly, especially meat, poultry, eggs and seafood
- Boil food for 10 minutes to kill germs. Firm meat and poultry make sure both juices are clear and hot.
- Make all cooked food thoroughly re-cooked when it is cold stored.

Keep food at safe temperatures

- Do not leave cooked food at room temperature for more than 2 hours to prevent the spread of food poisoning. Avoid cooked food left at room temperature for longer than 5 minutes (2 hours).
- Keep cooked food piping hot when serving.
- Do not serve food on long plates in the refrigerator.

Use safe water and wash food the right way

- Use only clean water for washing food. Wash in 5 litres of water.
- Crack a shell to see the shell side of the shell. Wash the inside of the shell.
- Crack a shell to see the shell side of the shell. Wash the inside of the shell.
- Crack a shell to see the shell side of the shell. Wash the inside of the shell.
- Crack a shell to see the shell side of the shell. Wash the inside of the shell.

Формула 5 С:

- 1) Colostrum - молозиво
- 2) Cleanliness - чистота
- 3) Comfort - комфорт
- 4) Calories - калорії
- 5) Consistency - консистенція

adapted from «Managing the Young Calf – Keep It Simple!»
Sheila M. McGuirk, University of Wisconsin-Madison



Здоров'я тварин і вирощування телят

Порядок денний:



Телята



Телиці



Корови



Здоров'я тварин і вирощування телят

Вирощування ремонтних телиць

Age (months)	Holstein		Friesian		Jersey	
	weight (kg)	withers height (cm)	weight (kg)	withers height (cm)	weight (kg)	withers height (cm)
2	76	87	72	84	55	78
3	110	93	100	88	75	82
4	127	96	120	93	95	89
6	180	104	162	100	130	94
12	340	124	285	118	220	109
15 (mating)	420	129	350	122	265	114
16	440	131	370	126	280	117
18	490	133	405	130	305	119
21	545	137	470	132	355	120
22	586	138	490	133	362	121
24 (pre-calving)	636	140	535	134	395	122
24 (post-calving)	568	140	485	134	350	122

	3 months	7-8 months	12 months	16 months	20 months
Weight change (kg/day)	0.9	0.9	0.9	0.9	0.8
Bodyweight (kg)	100	200	300	400	500
Grass silage-based			(kg fresh)		
11 ME/12 CP grass silage		10.00	22.00	28.00	32.00
Barley straw	1.00				
18% rearing cake	3.00				
Wheat (rolled)		1.25			
Soya (hi pro)		0.50			
Total intake	4.0	11.8	22.0	28.0	32.0
Nutrient supplies					
Energy required (MJ)	35	52	72	92	104
Diet energy (% of req.)	109	104	101	100	102
Protein required (g)	335	377	416	457	480
Diet protein (% of req.)	104	103	102	117	124
Straw-based			(kg fresh)		
Barley straw	1.00	4.00	6.50	9.00	11.00
18% rearing cake	3.00				
18% dairy cake		3.00	3.50	4.00	4.00
Total intake	4.0	7.0	10.0	13.0	15.0
Nutrient supplies					
Energy required (MJ)	35	57	78	98	112
Diet energy (% of req.)	109	104	104	104	103
Protein required (g)	335	377	416	457	480
Diet protein (% of req.)	104	106	120	131	131

Tables in «Managing youngstock feeding», DairyCo Feeding +



Здоров'я тварин і вирощування телят

Порядок денний:



Телята



Телиці



Корови



Здоров'я тварин і вирощування телят

Три проблеми зі здоров'ям у дорослих корів:

Мастити



Відтворення



Кульгавість



agriobit.com



Здоров'я тварин і вирощування телят

Багатофакторний.



Здоров'я тварин і вирощування телят

- Коротка презентація
- Групова робота
 - 1) Проблеми/питання
 - 2) Рішення
 - 3) Ключові повідомлення
 - 4) Метод подачі інформації
- Презентація результатів і обговорення





Animal Health Matters.
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,
Education and Research EAER
State Secretariat for Economic Affairs SECO



Дякую за вашу увагу
jorge.pinto-ferreira@safoso.ch

Швейцарсько-український проект
“Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні”

Тел.: [+38 044 279 87 12](tel:+380442798712) (13) Факс: [+38 044 279 88 45](tel:+380442798845)

Адреса: вул. Малопідвальна, 10, оф. 1, Київ, Україна

Web: www.safoso.ch; safoso.com.ua