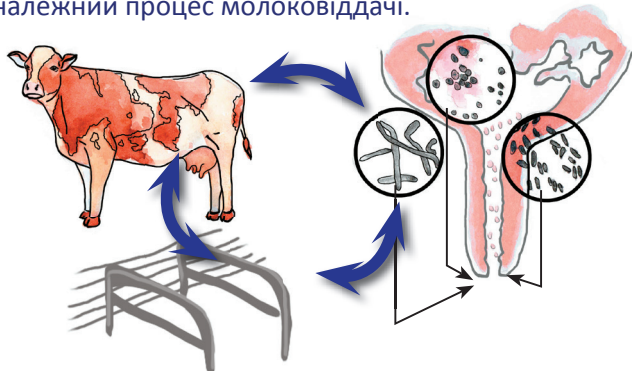


## Рекомендації щодо належного ручного доїння

### Чому важливо здоювати перші цівки молока?

- Перші цівки молока містять найбільше бактерій та соматичних клітин. Тому важливо їх здоювати в окремий посуд (не на руку чи підстилку).
- Важливим є виявлення невідповідностей: білі пластівці та згустки, водянистість чи зміна кольору в більше ніж трьох цівках молока, зазвичай є індикаторами наявності клінічного маститу. Молоко з невідповідностями здоюється окремо і не може бути використане для споживання людьми!
- Стимулює належний процес молоковіддачі.



### Чому після доїння потрібно використовувати спеціальні засоби для обробки дійок?

- Молоко, що залишається на дійках після доїння, є сприятливим середовищем для росту бактерій, їх проникненню у дійковий канал і, таким чином, спричинюючи мастити.
- Дезінфікуючі засоби для обробки дійок забезпечують додатковий бар'єр для проникнення та росту бактерій.
- Забезпечте наявність кормів після доїння, оскільки це стимулює корів залишатись стояти понад півгодини, дозволяючи висохнути нанесеному на дійки засобу, а дійкам повністю закритися.

Дану публікацію підготовлено в рамках швейцарсько-українського проекту «Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні», що впроваджується швейцарською консалтинговою компанією з розвитку потенціалу «САФОЗО» за фінансової підтримки Державного секретаріату Швейцарії з економічних питань (SECO)

### Контакти:

вул. Малопадвально, 10, офіс 1, Київ 01001, Україна  
Тел.: +38 044 279 87 12 / 13  
Факс: +38 044 279 88 45  
[www.safoso.com.ua](http://www.safoso.com.ua)



За фінансової підтримки  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Швейцарська Конфедерація

Видавець



**SAFOSO**

ШВЕЙЦАРСЬКО-УКРАЇНСЬКИЙ ПРОЕКТ

## СТВОРЕННЯ СИСТЕМИ КОНТРОЛЮ ЗА БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ ОЦІНКИ РИЗИКІВ У ЦИКЛІ ВИРОБНИЦТВА ТА ЗБУТУ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

Проект з безпечності молока



## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО НАЛЕЖНОГО РУЧНОГО ДОЇННЯ

## Рекомендації щодо належного ручного доїння

### Передумови

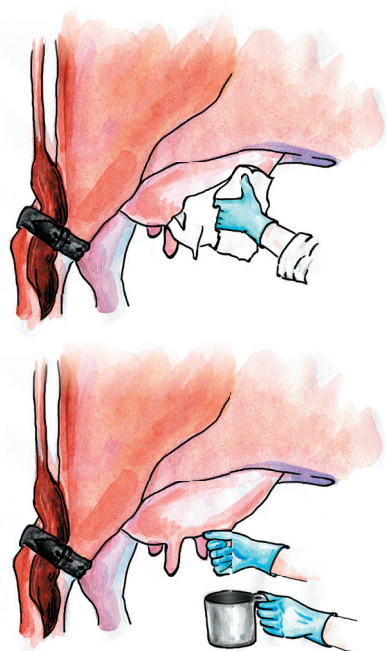
✓ Корови мають бути здоровими та чистими:

- Чиста та суха підстилка забезпечує чистоту вимені та дійок;
- До початку доїння, якщо потрібно, забруднені частини чистіть щіткою та обмивайте теплою водою;
- Якщо корів доять у тому ж приміщенні, де вони лежать, намагайтеся використовувати менше води для обмивання вимені та не здоюйте перші цівки на підстилку.

✓ Дояр повинен бути здоровим та чистим, а це означає:

- Чистий одяг, покриті волосся, обрізані нігті;
- Використання чистих рукавичок; в іншому випадку – мийте з милом руки або дезінфікують їх.

✓ Процес доїння корів має бути спокійним, без завдання болю, з дотриманням тієї ж самої щоденної рутини.



### Перед доїнням

✓ Якщо потрібно, обмийте вим'я теплою водою та обсушіть чистим рушником (найкраще паперовим, альтернативним є тканинний).

✓ Змінюйте воду у відрі для обмивання та використовуйте 1 рушник / корова.

✓ Використовуйте засоби для обробки дійок перед доїнням.

✓ Завжди здоюйте перші цівки молока з кожної чверті (4-5 цівок з кожної дійки) в чашку для здоювання (ніколи на підлогу) та огляньте його на наявність невідповідностей.

✓ Належна підготовка до доїння триває 40-60 секунд і стимулює хорошу віддачу молока.

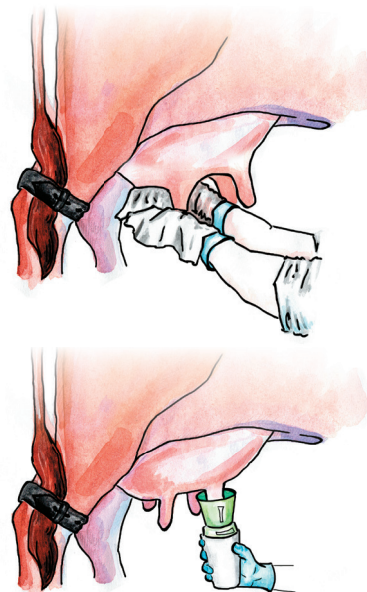
## Рекомендації щодо належного ручного доїння

### Доїння

✓ Руки дояра мають бути сухими – не ополіскуйте їх водою чи молоком.

✓ Дійки мають бути сухими – не ополіскуйте їх водою чи молоком.

✓ Має тривати 5-7 хвилин.



### Після доїння

✓ Обробіть дійки відповідним дезінфікуючим засобом.

✓ Наявність свіжих кормів для згодовування після доїння мотивує корів залишатися стояти ще хоча б півгодини.

**Найважливіше:** якість молока неможливо покращити після його видоювання, але її можна зберегти.



Одразу після доїння молоко має бути профільтроване (завжди використовуйте чистий фільтрувальний матеріал!) та охолоджене до не вище 8°C у разі, якщо воно збирається щодня. Якщо збір молока здійснюється не на щоденній основі, то температура охолодження має бути нижче 6°C.