

Lavado de los Recipientes de la Leche

Lista de Verificación

1. **¿Están los contenedores enjuagados antes de meterlos en el agua de lavar?**

Compuestos orgánicos destruyen el poder del cloro en el agua de lavar para matar bacterias. Tierra y leche son compuestos orgánicos. La mayoría se puede enjuagar y quitar fácilmente antes de lavar.

Temperaturas altas cambian las proteínas de leche. Hace que se peguen a las superficies. No queremos que proteína de leche, especialmente el suero, se pegue en los contenedores de leche. Así que intentamos enjuagar la proteína de los contenedores antes de lavarlos con agua caliente.

SIEMPRE USE AGUA TIBIA. Debe ser de una temperatura cómoda para su mano desnudo. No enjuague con agua caliente.

2. **¿Están lavados los contenedores en agua caliente con espuma y cloro? ¿Están cepillados vigorosamente?**

Las grasas, proteínas y azúcares de leche son fuentes de comida para la bacteria. Cepillamos las superficies de los contenedores vigorosamente para aflojar los sólidos. Estos sólidos de leche están suspendidos en el agua para lavar.

Si la temperatura del agua para lavar cae debajo de 120° (49°) los sólidos suspendidos se pegarían en las superficies de los contenedores. No ponga contenedores en agua de lavar con temperatura bajo de 120° que contienen sólidos de leche suspendidos. Podrían salir más sucios que cuando entraron en el agua. MANTENGA EL AGUA DE LAVAR ENCIMA DE 120°.

3. **¿Están los contenedores enjuagados con una solución de ácido después de lavar?**

Hasta con enjuagar y lavar muy bien, pequeñas cantidades de sólidos de leche se quedan en los contenedores. Pequeñas cantidades de bacteria se quedan también. Un enjuague de ácido baja el pH de la superficie. La mayoría de las bacterias no crecen bien en condiciones muy ácidas.

El ácido “CIP” para lavar el sistema de ordeña mezclado a 1 onza por 5 galones (30 mililitros por 19 litros) de agua tibia bajará suficientemente el pH de la superficie del contenedor. Se puede diluir a la misma tasa los ácidos/desinfectantes usados para la limpieza a mano o para los tanques de leche. Están preferidos para este paso. Mantienen el pH más bajo para más tiempo que el ácido CIP.

Sam Leadley, Calf & Heifer Management Specialist

sleadley@yahoo.com www.atticacows.com

For Calves with Sam blog go to dairycalfcare.blogspot.com

© Attica Vet. Assoc. 2017 All Rights Reserved.

Traducción por Libby Eiholzer

4. ¿Están permitidos secar completamente los contenedores entre los usos?

Bacteria requiere humedad para crecer. Si secamos los contenedores entre los usos la tasa de crecimiento de bacteria va más despacio o hasta deja de crecer.

Evite juntar las cubetas una entre la otra hasta que estén completamente secas. Nunca coloque cubetas lavadas y mojadas boca abajo en un piso de concreto. Eso crea una incubadora para bacteria (caliente, húmeda, oscura).

CALIFIQUESE

	SÍ	NO
1. Enjuago mis contenedores de leche en agua tibia antes de lavarlos.	_____	_____
2. Lavo mis contenedores de leche en agua más que 120° F (49° C).	_____	_____
3. Uso jabón y cloro en mi agua de lavar.	_____	_____
4. Enjuago mis contenedores de leche en una solución de ácido después de lavar.	_____	_____
5. Dejo que mis contenedores de leche se sequen completamente entre los usos.	_____	_____