

HIGIENE DE LA MÁQUINA DE ORDEÑO

Luego del ordeño

- Bombear la última leche que queda en la máquina al tanque. Apagar la máquina.
- Lavar órganos, mangueras y cañería por afuera con agua, eventualmente agregando detergente neutro.
- Colocar los lavadores, cambiar llaves y canillas de su posición "ordeño" a la posición "lavado".
- Enjuagar la máquina con abundante agua fría o tibia. No recircular el agua: tirarla al piso hasta que salga limpia.
- Llenar un recipiente con agua caliente (por lo menos 70 °C). Se necesitan aprox. 5 l/órgano o según especificación del fabricante. Agregarle detergente alcalino en la concentración correcta para el volumen de agua. Consultar la etiqueta del recipiente del detergente o el vendedor para determinar la cantidad necesaria. (0.5% = 50 gramos o mililitros por 10 litros, 1% = 100 gramos/ml por 10 litros de agua).
- Durante este lavado, accionar llaves e inyectores manuales para mejorar la turbulencia del agua.
- De acuerdo a la dureza del agua usar detergente ácido de dos a siete veces por semana. El detergente ácido puede sustituir al detergente alcalino si hay abundante agua caliente. Si no hay mucha agua caliente, es mejor hacer un lavado alcalino, enjuagar con abundante agua fría, y hacer un lavado ácido con agua fría o tibia.
- Circular el agua caliente durante un mínimo de 6-8 minutos, y no dejarla enfriar.
- Enjuagar con abundante agua fría (al piso).
- Pasar agua fría con desinfectante en la concentración correcta (este paso también se puede realizar media hora antes del próximo ordeño).
- Drenar agua de la máquina.

Puntos de control

Una vez por semana

Controlar la limpieza, abriendo el último colector, el fondo del caño de leche y el recibidor. Tendrían que estar limpios siempre.



Los detergentes alcalinos y ácidos son **altamente corrosivos.**



Usar guantes y gafas para manejarlos.



No se deben mezclar jamás los distintos detergentes y desinfectantes.

EQUIPO TÉCNICO
Dra. Mette Bouman
Dr. Joaquín Barca
Dra. Elena de Torres
Dr. Martín Pol

COORDINACIÓN
Dr. Juan Manuel Ramos Rama
Área Producción de leche / UTEC
Mg. Martín Pérez Burger
Acreditación de Saberes y
Certificación de Competencias