ХИГИЕНА НА ЛАКТОФРИЗЕР



Опремата за молзење и ладење е во неизбежен контакт со млекото што се произведува, а чистењето и дезинфекцијата на истата, се составен дел од работата и мора да се сфатат најсериозно, со цел на обезбедување на добра хигиенска практика во производството на млеко.

ЦЕЛ

ДА СЕ ПРОИЗВЕДИ МЛЕКО СО ДОБАР КВАЛИТЕТ

Со правилна хигиенска постапка со лактофризерот се контролира бактериското загадување на млекото и се обезбедува отсуство на употребените средства за чистење.

ПРИЧИНА

ПОСЛЕ ПРАЗНЕЊЕ НА ЛАКТОФРИЗЕРОТ ОСТАНУВААТ ОСТАТОЦИ ОД МЛЕКОТО

И после потполно празнење, на sидовите од лактофризерот , остатоците се доволна причина за брзо размножување на бактерите.Чистењето на внатрешната површина мора да се изврши темелно секој пат откако ќе се испразни лактофризерот !

 -ПЛАКНЕЊЕ

 -МИЕЊЕ, ДЕЗИНФЕКЦИЈА

 -ЗАВРШНО ПЛАКНЕЊЕ, СУШЕЊЕ

ПЛАКНЕЊЕ

ПРЕДМИЕЊЕ

Во оваа фаза се отстрануваат најголемиот дел од бактериите, како и остатоците од млеко. Се користи чиста исправна вода од водоводна мрежа. Се применува темелно испирање со млака вода.Ако се користи премногу ладна вода, капки млечна маст се задржуваат на sидовите, а ако водата е премногу топла, тогаш белковините од млекото се згрутчуваат и потешко се отстрануваат.

Со оваа постапка се отстрануваат потполно сите бактерии, органски и минерални остатоци на sидовите од лактофризерот. Ова се постигнува со комбинација на примeна на соодветна четка за механичко чистење, како и употреба на хемиски препарати во облик на детергенти или базни и киселински средства. Детергентните и базните средства се користат секојдневно и нивна улога е да ги раствараат и отстрануваат органските остатоци , како и да ги уништуваат бактериите. Киселите средства служат за отстранување на минералните остатоци (бигор, млечен каменец и сл.) и се употребуваат најмалку еднаш неделно, а во зависност од тврдоста на водата и почесто.

ГЛАВНО МИЕЊЕ

ДЕЗИНФЕКЦИЈА

Важно ! средствата за чистење се ефикасни само ако се применуваат во правилна концентрација и на соодветна температура. За таа цел треба да се постапуваисклучиво според напатсвијата на производителот. Температурата на водата треба да е од 35ºC- 70ºC.

ЗАВРШНО ПЛАКНЕЊЕ

СУШЕЊЕ

Последна постапка со која се отстрануваат остатоците од средствата за чистење. Се користи ладна до млака чиста вода. На крај лактофризерот се остава отворен со цел добро да се исуши.



 Петровски Илија двм