

ಸಂಕ್ಷರ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು

1. ಸಂಕ್ಷರದ ಸಿಬ್ಬಂದಿಯು ಕೈಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ತೊಳೆದಿರಬೇಕು.
2. ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕನಿಷ್ಠ 1/2 ಗಂಟೆಯ ಮೊದಲು ಹಾಲು ಅಳಿಸುವ ಪ್ರಾಂಗಣವನ್ನು ಕಸಗುಡಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಚುಮುಕಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.
3. ಯಾವುದೇ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಅಳಿಯಬಾರದು.
4. ಹಾಲು ಅಳಿಯಲು ಬಳಸುವ ಟ್ರೈ, ಅಕತೆ ನೆಲೆಗಳು, ಕ್ಷೀರ ಮಾಪಕ ಜಾಡಿ, ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಬಾಟಲಗಳು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡಾವನ್ನು ಬಳಸಿ ಐಡೋಮೋರ್ (Idophor) ದ್ರಾವಣದಿಂದ ಸ್ಟರ್‌ಲೈಜ್ ಮಾಡಬೇಕು.
5. ಹಾಲು ಅಳಿಯಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಮಯವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಾರದು.
6. ಜಡ್ಡು ಪರಿಕ್ಷೆಗೆ ತೆಗೆಯಲಾದ ಹಾಲನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಗೆ ಸೇರಿಸಬಾರದು.
7. ಬೇಸಿಗೆಯ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಾಲಿನ ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸಲು ಗೋಣಿ ಚೀಲವನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಗೆ ಸುತ್ತಿ ಮೈಮೇಲೆ ತಣ್ಣೀರನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು.
8. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹುಳಿಯಾದ ಕಲಬೆರಕೆ ಹಾಲನ್ನು ತಿರಸ್ಕರಿಸಬೇಕು.
9. ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಸ್ಟ್ರೋಲೆಸ್ ಸ್ಪೀಲ್ ಪಾತ್ರೆ ಹಾಗೂ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.

ಹಾಲಿನ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾಗಳು ಸೇರುವ ಮೂಲಗಳು

ಮೂಲಗಳು	1 ಡಿ.ಎಲ್. ಪಾಲ್‌ನಲ್ಲಿ	ಶೇಷಫಾರರು
ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಕೆಚ್ಚಲು ಸೋಂಕು	500-2000	0.0001
ತಗಲದ ಕೆಚ್ಚಲು	1.5-2.0 ಲಕ್ಷ	5.0
ಹಾಲು	10,000-	
ಕರೆಯುವ ವ್ಯಕ್ತಿ	15,000	0.5
ಪಾತ್ರೆಗಳು & ಕ್ಯಾನು	2.5-3.0 ಮಿಲಿಯನ್	60
ಧೂಳಿನಿಂದ	0.5-1.0 ಲಕ್ಷ	20
ಸಗಣೆ	5-10 ಲಕ್ಷ	20
ಕೀಟಗಳಿಂದ	2-5 ಲಕ್ಷ	10
ಇತರೆ	5-1 ಲಕ್ಷ	2.5

ಶುದ್ಧ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಹೆಜ್ಜೆಗಳು

1) ಕೈಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು ಕ್ಯಾನುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು.

2) ಕೂಡಲೆ ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

3) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

4) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

5) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

6) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

7) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

8) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

9) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

10) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

11) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

12) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

13) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

14) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

15) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

16) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

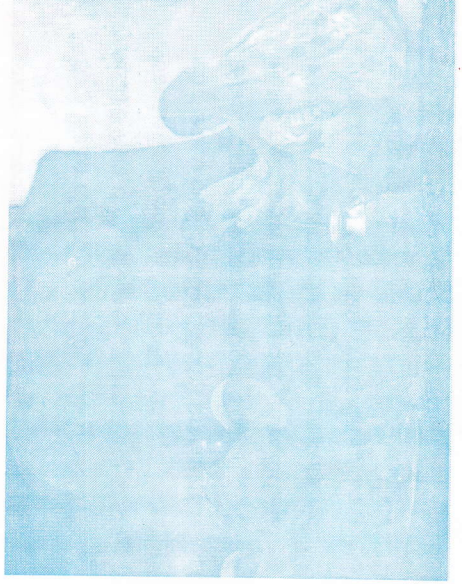
17) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

18) ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವುದು.

ಪಂಚಾಧಿಕರು
 ಡಾ. ಅರುಣ ಕರಾಣಿ
 ಡಾ. ಪ್ರಕಾಶಕುಮಾರ ರಾಜೋಡ
 ಡಾ. ಅನಂತರಾವ ದೇಸಾಯಿ
 ಡಾ. ಚನ್ನಪ್ಪಗೌಡ ಬಿರಾದಾರ
 ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ

ಕರ್ನಾಟಕ ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ, ಪಶು ಹಾಗೂ ಖನುಸುಗಾಲಿಕ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ
ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ

ವಿಶ್ವಬ್ಯಾಂಕ್ ಅನುದಾನಿತ ಸುಜಲಾ-3ರ ಅಡಿ "ಜಾನುವಾರು ಆಧಾರಿತ ವಿಸ್ತರಣಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು"
"ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ"



ಹೆಚ್ಚಿನ ವಿವರಗಳಿಗಾಗಿ ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ
ಪ್ರಧಾನ ಸಂಪೋಧಕರು
 ಕೆಡಬ್ಲ್ಯೂಡಿಪಿ-II (ಸುಜಲಾ-III) ಯೋಜನೆ,
 ಬೀದರ ಘಟಕ,
 ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ & ಪಶುಸಂಗೋಪನಾ
 ವಿಸ್ತರಣಾ ವಿಭಾಗ
ಪಶುವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಹಾವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೀದರ
 ದೂರವಾಣಿ : 08482-245084
 ಇ-ಮೇಲ್ - vcbsujala@gmail.com

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ

ಹಾಲು ಸರ್ವರೂ ಸೇವಿಸುವ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹಾಗೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವ ಆಹಾರ ಮಾನವನು ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಇರಲು ಬೇಕಾಗುವ ಎಲ್ಲಾ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಖನಿಜಾಂಶಗಳನ್ನು ಹಾಲು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಎಂದರೇನು?

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ಇರಬೇಕಾದ ಅಂದರೆ ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ, ಸಾರಜನಕ, ಮೆದಸ್ಪು, ವಿಟಮಿನ್, ಲವಣಾಂಶ, ನೀರು ಇತ್ಯಾದಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಬೇರಾವುದೇ ತರಹದ ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತುಗಳು ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಕಲ್ಮಶಗಳು, ರಾಸಾಯನಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಹಾನಿಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ಜೀವಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಇರದೇ ಇದ್ದಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ಹಾಲನ್ನು ಶುದ್ಧ ಹಾಲೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಬಹುದು.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಮಹತ್ವ

1. ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಬೇಗನೆ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಬಹಳ ಹೊತ್ತಿನವರೆಗೆ ಮೂಲ ಗುಣವುಳ್ಳವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.
2. ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ತಮ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.
3. ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುತ್ತದೆ. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಕೂಲಕರ.
5. ಕಾಂಪ್ಯೂಟರ್ ಗುಣ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ
6. ಗ್ರಾಹಕರ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ
7. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಪೈಪೋಟಿ ಎದುರಿಸಲು
8. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡಲು
9. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಎಂದರೆ ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಇರಬೇಕು

1. ಆರೋಗ್ಯವಾದ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ರಾಸುವಿನಿಂದ ಕರೆದಂತಹಾಲು.
2. ಪರಿಶುದ್ಧ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಇಡಲ್ಪಟ್ಟದ್ದು.
3. ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುವ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯವಂತ ವ್ಯಕ್ತಿ/ಪ್ರಾಣಿಯಿಂದ ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿರಬೇಕು.

4. ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.
5. ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಉಪಕರಣಗಳ ಬಳಕೆಯಿರಬೇಕು.
6. ಪರಿಶುದ್ಧವಾದ ವಿಧಾನವಾಗಿರಬೇಕು.
7. ಸ್ವಚ್ಛ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿಟ್ಟ ಹಾಲು ಉತ್ತಮ ಹಾಗೂ ಪರಿಶುದ್ಧ ಹಾಲಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಇಂತಹ ಹಾಲು ಶುದ್ಧವಾಗಿದ್ದು, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಕಂಪನ್ನು ಹಾಗೂ ತಾಜಾತನವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಯಾವುದೇ ಮಿಶ್ರಿತ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಲ್ಲದೇ ಅಣುಜೀವಿ/ಕ್ರಿಮಿಕೃತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಬರಬಹುದಾದ ಅಡೆತಡೆಗಳು

1. ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ವಹಣೆ
2. ರಾಸುಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ
3. ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
4. ಕೆಚ್ಚಲನ ಸ್ವಚ್ಛತೆ
5. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಒಳಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಬರುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ನೆಲವು ಹಾಸುಗಲ್ಲು ಅಥವಾ ಸಿಮೆಂಟಿನಿಂದಾಗಿದ್ದು ನೀರು ಹಾಗೂ ಮೂತ್ರ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.
- ಪ್ರತಿದಿನವು ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ನೆಲವನ್ನು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಬೇಕು.
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಸದಾ ಒಣಗಿದ್ದು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಗೋಡೆ ಹಾಗೂ ನೆಲದಲ್ಲ ಸಂದು ಮತ್ತು ಜರುಕುಗಳು ಇರಬಾರದು.

ರಾಸುಗಳ ನಿರ್ವಹಣೆ

- ಪ್ರತಿದಿನ ಎರಡು ಬಾರಿ ಹಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಮೃದುವಾದ ಬ್ರಷ್ ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ನಾರಿನಿಂದ ತಿಕ್ಕಬೇಕು.
- ಪ್ರತಿದಿನ ರಾಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
- ಹಸುವಿನ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಪ್ರತಿ ಸಾರಿ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು.
- ಶುಭ್ರವಾದ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕೆಚ್ಚಲು ಹಾಗೂ ಮೊಲೆಗಳನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಒರೆಸಬೇಕು.

ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

- ಹಾಲು ಹಿಂಡಲು ಸ್ಟೆನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಬೇಕು.
- ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಪಾತ್ರೆಯ ಬಾಂಬು ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದು ಕೈ ಹಾಕಿ ತೊಳೆಯಲು ಬರುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.
- ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ಹಾಗೂ ಹಾಲು ಹಿಂಡಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.
- ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪಾತ್ರೆಯ ಬಾಂಬು ಮುಚ್ಚಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಬೇಕು.

ಕೆಚ್ಚಲನ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

- ಮೊದಲನ 3-4 ಧಾರಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಮೊಲೆಗಳಿಂದ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಬೇಕು.
- ಪೂರ್ಣ ಕೈಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ 6-7 ನಿಮಿಷದೊಳಗೆ ಪೂರ್ತಿ ಹಾಲನ್ನು ಕೆಚ್ಚಲಿನಿಂದ ಹಿಂಡಬೇಕು
- ಹಾಲು ಹಿಂಡಿದ ನಂತರ ನಾಲ್ಕು ಮೊಲೆಯ ತೊಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಔಷಧಿಯ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಬೇಕು.
- ಆರೋಗ್ಯವಂತ ರಾಸುವಿನ (ಹಸುವಿನ/ಎಮ್ಮೆ) ಹಾಲನ್ನು ಮಾತ್ರ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕು.

ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯತೆ

- ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆರೋಗ್ಯವಂತನಾಗಿದ್ದು, ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಬೇಕು.
- ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಬೆಳಸದೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.
- ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಸೋಪ್ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಕೈ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು, ಒಣಗಿಸಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು.
- ಗಾಯ, ಹುಣ್ಣು ಮತ್ತು ಚೂಪುಗಳಿದ್ದರೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು.
- ಹಾಲು ಹಿಂಡುವಾಗ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ ತಿನ್ನುವುದಾಗಲ, ಬೀಡಿ ಸಿಗರೇಟು ಸೇರುವುದಾಗಲ ಮಾಡಬಾರದು.
- ಹಾಲು ಹಿಂಡುವಾಗ ಕೆಮ್ಮುವುದು, ಸೀನುವುದು ಹಾಗೂ ಉಗುಳುವುದಾಗಲ ಮಾಡಬಾರದು.