

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

ΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΕΞΟΥΜΕ:

1. Τα ζώα να είναι καλά στην υγεία τους.
2. Ο στάβλος να είναι όσο γίνεται πιο καθαρός φωτεινός και να αερίζεται καλά. **Πρέπει να ασπρίζεται ή να απολυμαίνεται όσο πιο συχνά γίνεται.**
3. Τα ζώα να τρέφονται σωστά.
4. Να μην ταΐζονται με χαλασμένες ζωοτροφές και τροφές που δίνουν άσχημες γεύσεις στο γάλα όπως: **πορτοκαλόφλουδα, λάχανο, κουνουπίδι, αγκινάρα.** Η βοσκή των ζώων να γίνεται **μακριά από σκουπιδοτόπους.**
5. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στο άρμεγμα να είναι καθαρά και να πλένονται αμέσως μετά το άρμεγμα πρώτα με κρύο νερό και μετά με ζεστό και λίγο απορρυπαντικό, να ξεπλένονται καλά και να γυρίζονται μπρούμυτα. Τα πανιά στραγγίσματος καλό είναι να είναι νάιλον γιατί τα βαμβακερά «πιάνουν» και δεν καθαρίζονται εύκολα.
6. Το γάλα μετά το άρμεγμα να **οδηγείται στη παγολεκάνη.** Η παγολεκάνη μετά τη συλλογή του γαλακτος, χρειάζεται να απολυμαίνεται με τα καθαριστικά και τις οδηγίες που σας έχουν δοθεί.
7. Τα ζώα όπως είναι γνωστό, χρειάζεται κατά καιρούς να εμβολιάζονται για διάφορες αρρώστιες. **Σωστό είναι οι εμβολιασμοί να γίνονται την ξηρή περίοδο όταν δηλαδή τα ζώα δεν έχουν γάλα.** Εάν αυτό δεν είναι πάντα εφικτό, ο εμβολιασμός αυτός, μπορεί να γίνει σε συνεννόηση με τον τυροκόμο για να μην πέσουν όλοι οι εμβολιασμοί μαζί. Έτσι ο τυροκόμος θα μπορέσει καλύτερα να διαχειριστεί το «προβληματικό γάλα».
8. Εάν κάποιος ζώο αρρωστήσει πρέπει οπωσδήποτε να πάρει τη θεραπεία που θα του δώσει ο κτηνίατρος, αλλά **σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρμεχθεί με τα υπόλοιπα ζώα.** **Είστε υποχρεωμένοι να ενημερώνετε τον τυροκόμο κάθε φορά που υπάρχει τέτοιο γάλα διότι το γάλα αυτό πρέπει να πεταχτεί για 3- 4 μέρες τουλάχιστον ή όσο γράφει το φάρμακο.** Για να μην ζημιωθεί ο παραγωγός, ο τυροκόμος το παίρνει στην κανονική του τιμή και το πετάει μόνος του. **Ενημερώστε λοιπόν τον τυροκόμο σας αμέσως γιατί αυτός κινδυνεύει να χάσει ολόκληρα καζάνια αλλά και εσείς να θεωρηθείτε συνυπεύθυνοι για τυριά επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία.**
9. Όσοι ασχολούνται με το άρμεγμα πρέπει να **έχουν πλύνει καλά τα χέρια** και **να τα διατηρούν καθαρά μέχρι το τέλος του αρμέγματος.** Επίσης να μην **έχουν μακριά νύχια που μπορούν είτε να πληγώσουν το μαστό του ζώου, είτε να «κρατήσουν» βρωμιές – μαυρίλες.**
10. Δεν επιτρέπεται να **βουτάτε τα χέρια** στο γάλα για να «γλιστρά» πιο εύκολα κατά το άρμεγμα (αποφεύγουμε έτσι να επιμολύνουμε με μικρόβια το γάλα από τα χέρια μας).
11. Τα ζώα μόλις περάσει ο χειμώνας χρειάζεται να τα κουρεύουμε στην περιοχή των μαστών για να μην κρατάνε βρωμιές που μετά πέφτουν στο γάλα.

ΤΙ ΘΑ ΣΥΜΒΕΙ ΑΝ ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΡΙΘΕΙ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΑΠΟ ΠΛΕΥΡΑΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ:

Οι απαντήσεις από τις μικροβιολογικές αναλύσεις κοινοποιούνται στον Ελληνικό Οργανισμό Γαλακτος (ΕΛΟΓΑΚ). Αν οι αριθμοί μικροβίων είναι μεγάλοι (πάνω από 1.500.000), ο ΕΛΟΓΑΚ υποχρεώνει τον τυροκόμο να μην παραλαμβάνει ακατάλληλα γάλατα, καταγράφει το όνομα και κωδικό του παραγωγού σε λίστα, την οποία την κοινοποιεί σε όλα τα τυροκομεία έτσι ώστε κανείς τυροκόμος να μην αγοράζει γάλα από αυτόν τον παραγωγό.

Ευελπιστούμε στην καλή συνεργασία σας.

Ονοματεπώνυμο & υπογραφή παραγωγού: