

NEDEN SAĞIM HİJYENİ ÖNEMLİ?

- Süt kalitesinin artırılması
- Sağım sonrası mikrobiyal bulaşmanın önlenmesi
- Mastitis başta olmak üzere salgın hayvan hastalıklarının önlenmesi
- Tedavi masraflarının azaltılması ve hayvan kayıplarının önlenmesi
- Verim artışına katkıda bulunulması
- İnsan sağlığına katkıda bulunulması açısından önemlidir.



SAĞIM YERLERİ NASIL OLMALIDIR?

- Bulaşmayı önleyecek yapıda
- Temizlik ve dezenfeksiyonu kolay
- Zemin yapısı düzgün
- Atıkların kolay uzaklaşmasını sağlayacak şekilde olmalı
- Havadar ve hijyenik olmalıdır

MEME ENFEKSİYONU VE MASTİTİSİN ÖNLENMESİ İÇİN NE YAPMALIYIM?

- Sağım ekipmanlarının günlük temizlik ve dezenfeksiyonunu yapmalıyız.
- Sağım hijyeni, meme temizliğine ve dezenfeksiyonuna dikkat etmeliyiz.
- Sağımdan sonra meme kanalları açık olduğu için bir süre daha yemlemeye devam etmekte fayda vardır.
- Mastitisi önlemek için doğuma 6-8 hafta kala kuruya çıkarılmalı Veteriner Hekimin tavsiye edeceği antibiyotikleri dört meme lobuna uygulamalıyız
- Düzenli aralıklarla sütleri kontrol etmeliyiz.
- Meme başını sağımdan önce sabunlu ılık suyla yıkayıp temiz tek kullanımlık bez/ kağıt havlu kurulamalıyız.

DOĞRU SAĞIM TEKNİĞİ



Eller
Yıkanır

Memeler
Yıkanır

Memeler
Dezenfekte Edilir



Memeler Kurulanır

Ön Sağım Yapılır



Sağım Yapılır

Memeler Tekrar
Dezenfekte Edilir



DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

SÜTLERDE SAĞIM HİJYENİ KALİTELİ SÜT ÜRETİMİ

Daha Bilgi İçin
İl ve İlçe Müdürlüklerine Başvurunuz

☎ 0 258 212 54 80 (4 Hat)

☎ 0 258 212 54 87

🌐 <https://denizli.tarimorman.gov.tr/>

📧 denizli@tarimorman.gov.tr

KALİTELİ ÇİĞ SÜT

Sağlıklı bir hayvandan sağlıklı ve temiz koşullarda elde edilen kendine özgü renk, tat, yapı ve bileşime sahip, dışarıdan herhangi bir madde (su, soda) ilave edilmemiş bileşiminden herhangi bir madde (süt yağı) alınmamış süte denir.

KALİTESİZ HAMMADEDEDEN



KALİTELİ ÜRÜN ELDE EDİLMESİ



İMKANSIZDIR

İNEĞİMİ MASTİTİSTEN NASIL KORUYABİLİRİZ ?

- Hijyenik ve doğru sağım yapılmalı
- Doğru ve dengeli beslemeye dikkat edilmeli.
- Düzenli aralıklarla süt numunesi alıp mastitis (meme iltihabı) testi yaptırılmalı.

Bu "**Mikrop Yuvasıdır.**" →
Bakteri Üremesine ve
Mastitise Yol Açar.



Temiz Bez
Kovası



Temiz Su
Kovası



Kirli Bez
Kovası



SAĞLIKLI SÜT İÇİN KAYNAMA SÜRESİ VE SOĞUTMA NASIL OLMALIDIR ?

- Orta derecedeki ateşte kaynamaya bırakılır.
- Sütün 2-3 dakika fokurdaması yeterlidir.
- Sonrasında evin en serin yerinde soğumaya bırakılır.
- Süt açıkta ne kadar beklerse o kadar bakteri üretir.



SÜTÜMÜ SAĞLIKLI BİR ŞEKİLDE NASIL MUHAFAZA EDERİM ?

- Sağımdan sonra ahırın kokusunun süte geçmemesi için sütün en kısa sürede ahırdan çıkarılmasına dikkat edilmelidir.
- Sağıldığı anda 37°C' olan süt sıcaklığı 1 saat içerisinde +10°C'ye 2 saat içinde +4°C ye düşürülerek mikropların üremesi engellenmelidir.

