

»Uzalishaji wa maziwa safi«

Uzalishaji wa maziwa safi ni mchakato wa kupata maziwa kutoka kwa wanyama wenye afya nzuri, maziwa ambayo yana ladha nzuri, kiwango cha mafuta cha kutosha, kiasi kidogo cha bakteria na yasiyo na viini vya magonjwa.

Maziwa yanapaswa kuchujwa vizuri kabla ya kuhifadhiwa, na yanapaswa kuhifadhiwa katika jokofu ili yasiharibike rahaka. Hata hivyo, epuka kutumia majivu kusafisha vyombo vya kukamulia kwani yanaweza kuchafua maziwa. Kiwele kinapaswa kukamuliwa kabisa ili kuzuia uzalishaji wa vijidudu.

Hatua bora

Safisha sehemu ya nyuma ya mnyama na kiwele kabla ya kukamua. Kukamulia ngombe kwenye banda safi ili kuepuka maambukizi.

Vaa nguo safi, kuosha mikono, kata kucha na lazima usiwe na magonjwa ya kuambukiza. Kisha osha vyombo vya kukamulia kwa maji ya joto na sabuni na vikaushe vizuri.

Pangusa kiwele kwa kitambaa safi, chovya matiti kwenye mmumunyo mdogo wa viuavijasumu ili kudhibiti maambukizo. Pima maziwa ya kwanza ili kukagua uwepo ugonjwa wa kiwele kabla ya kukamua halisi ili kuepusha idadi kubwa ya vijidudu. Kisha kamua kwa mkono ili kuepuka michubuko kwenye matiti.

Mpe mnyama chakula bora wakati wa kukamua ili kumfanya awe na shughuli. Baada ya kukamua, chovya matiti kwenye mmumunyo wa viuavijasumu ili kuepuka maambukizi.

Baada ya kukamua usimuruhusu mnyama alale chini ili kuepuka maambukizi kwa matiti.

Safisha na kuhifadhi vyombo katika hali ya usafi baada ya kukamua.