

NEDEN SAĞIM HİJYENİ ÖNEMLİ?

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

SAĞIM YERLERİNASILOLMALIDIR?

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

MEME ENFEKSİYONU VE MASTİTİSTEN NASIL KORUNURUM?

Sağım ekipmanlarının günlük temizlik ve dezenfeksiyonunu yapmalıyız.

Sağım hijyeni, meme temizliğine ve dezenfeksiyonuna dikkat etmeliyiz.

Sağımdan sonra meme kanalları açık olduğu için bir süre dahayemlemeye devam etmekte faydavadır.

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 havluyla

kurulamalıyız.



KALİTELİ ÇİĞ SÜT NEDİR?

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.

Süt içerdiği kuru madde oranı, yağ oranı ve somatik hücre sayısına göre kalitesi belirlenmektedir.

Somatik hücre sayısının yüksekliği hayvanın meme

dokusuna mikroplar tarafından yapılan saldırıları göstermektedir. Somatik hücre sayısının anormal yüksekliği ve bakteri varlığı ise mastitisin, özellikle dışarıdan fark edilmeyen ama ciddi verim kaybına neden olan subklinik mastitis

varlığına işaret etmektedir. Somatik hücre sayınız 100.000'nin altında ise mastitis yok demektir sütünüz temizdir.



SAĞLIKLI SÜT İÇİN KAYNAMA SÜRESİ VE DOĞRU ŞEKİLDE SOĞUTMA

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

İNEĞİMİZİ MASTİTİSTEN NASIL KORUYABİLİRİZ ?

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



Adres	Yeni Mahalle Cizre Caddesi Merkez/ŞIRNAK
Santral	0486 216 2085
Fax	0486 216 2084
e-mail	sirnak@tarim.orman.gov.tr
web	http://sirnak.tarimorman.gov

T.C. ŞIRNAK VALİLİĞİ İl Tarım ve Orman Müdürlüğü



SAĞIM HİJYENİ VE KALİTELİ SÜT ÜRETİMİ