

البيان مهنة – نصائح و إرشادات

- * صحة وسلامة ونظافة القطيع.
- * نظافة العمال وأدوات الحلب.
- * طرق نقل الحليب.
- * اللبن ومكان وأدوات تحويل الحليب

نظافة المزرعة ومكان الحلب

- يجب أن تكون المزرعة واسعة تتناسب مع القطيع
- متوفرة على مياه جارية ومتعددة.
- رش أرضية الحضير بالجير أو أي مطهرات أخرى.
- يجب أن يتوفّر في مكان الحلب النظافة التامة.
- أن يكون مكان الحلب بعيداً عن أماكن تواجد الحيوانات.
- أن تكون أرضية المحلب والجدران مبلطة بمواد يسهل تنظيفها، وتكون خالية من الشقوق حتى لا تكون مأوى للميكروبيات والحشرات، كذلك يجب التخلص من روث الحيوانات باستمرار حتى لا تترك فرصة للذباب كي يتکاثر، ويعمل على نقل البكتيريا إلى المحل.

التغذية المتوازنة

لتغذية حيوان الحليب والعناية به أهمية كبيرة سواء في الإنتاج أو النوعية، وتشمل هذه العناية تقديم علائق متوازنة من الناحية الغذائية، بحيث تشمل على جميع الاحتياجات الغذائية من البروتين والدهون والسكريات والأملاح والفيتامينات، مع مراعاة عدم تناول الحيوان للأغذية ذات الروائح النفاذة، حيث أن هذه الروائح سهلة الانتقال للحليب، ومن الصعب التخلص منها.

صحة وسلامة ونظافة القطيع

يعتبر الحيوان هو نقطة البداية لإنتاج الحليب النظيف، لذلك يجب العناية بصحة الحيوان، بحيث يكون خالياً من الأمراض المعدية والأمراض الفسيولوجية، ويجب عزل واستبعاد أي حيوان تظهر عليه أعراض غير طبيعية.

طريقة تحضير اللبن

يتم الحصول على اللبن بتحويل الحليب الطازج إلى حليب رائب وذلك برفع درجة حرارة إلى 90°C (بسترة سريعة) ثم تبريده مباشرة في حمام من الماء البارد حتى درجة حرارة من 30°C - 40°C وتركه لمدة زمنية تسمح بتخمر الحليب بفعل البكتيريا المتبقية الموجودة فيه. أو بإضافة كمية من اللبن المبستر (محول صناعي) والذي يحتوي على بكتيريا حمض лактиك لتسرير التخمر. بعد ذلك يتم فصل الزبدة عن اللبن و تبریده لإيقاف عملية التخمر و حفظه بارداً.



ونظراً لفوائد الصحية واقتراح استهلاكه باستهلاك الكثير من الأطباق التقليدية انتشرت مهنة اللبن. والذي نتج عنه فيه بعض النصائح للحصول على لبن ذو جودة مرضية متوازنة مع التزامه بحماية صحة زبانته ومستهلكيه. و هذا متعلق أساساً بنوعية الحليب المحول والذي بدوره يتعلق بـ:

- * نظافة المزرعة ومكان الحلب.
- * التغذية المتوازنة للقطيع.

تعريف الحليب

الحليب هو منتوج تام الاحتلال كامل غير منقطع والذي يفرزه الضرع العادي فقط في الاحتلال واحد أو في احتلالات متعددة بدون أي إضافة أو انتفاخ دون إخضاعه لمعالجة حرارية وهو ناتج عن أنثى حليب ذات صحة جيدة غير مرهقة وتتلقي غذاء كامل ويجب أن يكون نظيفاً ولا يحتوي على أي لباع.

مواصفات الحليب الطازج

أن لا يكون ملوثاً، وسخاً أو ذا رائحة كريهة

أن لا يكون ناتجاً عن احتلال تم قبل سبعة أيام من الوضع على الأقل.

أن لا يكون ناتجاً عن حيوانات مصابة بأمراض معدية أو بالتهاب الضرع.

أن لا يكون محتواً على بقايا مطهرات أو مضادات حيوية ومبيدات الحشرات

أن لا يكون متاخراً عند الغليان

أن لا يكون قد جرى عليه التزبد ولو جزئياً

أوعية خاصة يتم تعقيمها يومياً، وتكون ممتلئة لمنع خض الحليب فيها أثناء عملية النقل، أما إذا كانت المسافة طويلة، فيتم النقل بواسطة عربات عليها صهاريج مزدوجة الجدران لتحفظ بالبرودة.



محل و أدوات تحويل الحليب

الشروط الواجب توفرها في المحل

يجب أن يكون المحل ذات سعة كافية.

يجب تجهيز المحل بمصدر للمياه الساخنة والباردة مزودة ببخار من أجل ضمان فعالية التنظيف.



بـ التعقيم الكيميائي

وهنا يستخدم بعض المركبات الكيماوية بكميات ضئيلة، ومثال ذلك أملاح الكلور بتركيز 150 – 200 جزء في المليون مثل : هيبوكلوريت صوديوم، أو هيبوكلوريت كالسيوم، أو بعض مركبات اليود، أو مركب رباعي الأمونيوم، أو مركب ثلاثي فوسفات الصوديوم، كذلك يفضل استعمال حمض الفوسфорيك بتركيز 1 % مرة شهرياً، وذلك لقدرته على إذابة الدهون التي تعلق بأدوات الحليب.



تبريد الحليب

يعتبر تبريد الحليب بعد حله هو الطريقة الفعالة للحد من انتشار، ونمو الميكروبات الضارة لحين وصوله إلى المحول بصورة سلية، حيث يبدأ النشاط الميكروبي في الحليب بعد ساعتين من عملية الحليب، ولهذا يجب تبريد الحليب بعد الحليب مباشرة، ودرجة التبريد المناسبة هي 6°C.

طرق نقل الحليب

يجب العناية بنقل الحليب من المزرعة إلى المحول، والمحافظة عليه من التلوث الخارجي، وارتفاع درجة حرارته، وذلك حتى يصل بصورة سلية، وتتوقف طريقة النقل على الكمية المنتجة، والمسافة التي ينقل إليها، وعموماً يوضع الحليب في

كما يجب العناية بنظافة الحيوان، لأن وجود القاذورات على جسمه قد تنتقل إلى الحليب أثناء عملية الحليب، مما يؤدي إلى تلوثه، وعليه يجب تنظيف الحيوان بالماء النظيف جيداً قبل عملية الحليب، وتطهير الحلمات بعد الحليب.

نظافة العمال

كثير من الأمراض البكتيرية ينتقل من الحليب المصابين، أو الحاملين للمرض إلى الحليب، وذلك بسبب تلوث أيديهم بتلك الميكروبات مثل : أمراض التيفويد، والحمى المالطية أو ما شابه، وبالتالي نظافة العامل تتعكس بالدرجة الأولى على الحليب المنتج من تحت يديه، ولهذا يجب فحص الحليب، وعمال المزرعة بصورة دورية، وارتداء ملابس خاصة بالحليب تكون نظيفة.

نظافة أدوات الحليب

إن نظافة هذه الأدوات والآلات الأثر الكبير في إنتاج حليب نظيف، وعليه يجب غسل هذه الأدوات بالماء النظيف بعد الانتهاء من الحليب لأن عدم نظافة هذه الأدوات يجعلها مصدراً من مصادر تلوث الحليب، بالرغم من نظافة الحيوان نفسه، ويمكن تنظيف وتعقيم هذه الأدوات بطريقتين :

أـ التعقيم الحراري

يستخدم الماء الساخن أو البخار، ويجب أن لا تقل درجة حرارة الماء الساخن عن 85°C لمدة 15 دقيقة، أو غلي الأدوات لمدة 5 دقائق، وتترك لتبرد وتتجف، لأن عدم الجفاف يؤدي إلى تكاثر البكتيريا. لذلك ينصح بعد استعمال الأواني البلاستيكية لأنها كثيرة الخدوش وتنظيفها وتعقيمها صعب.

يجب أن تكون الاواني المستعملة مصنوعة من مادة غير قابلة للصدأ (الامنيوم او inox) مزودة بسدادات ذات اسطح ملساء لتسهيل التنظيف و التعقيم و يمنع استعمال الاواني البلاستيكية لكثره خدوشها و صعوبه تعقيمها.



موقد لتسخين الحليب و تعقيم الاواني مع مراعاة شروط السلامة و الامن أثناء الاستخدام (الحيازة على مطفأة)



*ترمومتر لقياس درجة حرارة الحليب المستقبل و المحول (قابل للتنظيف و التطهير).
*ثلاثة لحاضن الحليب المستقبل والبن المتبقى.
* كما يجب ان يجهز المحل بمضادة الذباب و الناموس.



توفير مكان خاص لغسل المعدات ومجاسل الابدي



يجب ان يجهز المحل برفوف من الامنيوم او اي مادة غير قابلة للصدأ و سهلة التنظيف.



يجب أن يجهز المحل بواجهة زجاجية قابلة للتنظيف لمنع دخول الغبار و الاتربة مع مراعاة تصريف الابخرة المنبعثة عند عملية التنظيف لمنع تكاثر العفن والبكتيريا الضارة.

الشروط الواجب توفرها في ادوات تحويل الحليب

ماخصة مزودة بنظام تبريد مصنوعة من مادة inox .



يجب أن تكون أرضية المحل مبلطة مائلاً قليلاً باتجاه فتحة تصريف المياه بشرط أن تكون الفتحة كاملة و مزودة بفتحات ملائمة. و ان كان المحل غير مزود بفتحة تصريف تكون أرضيته مائلة نحو الخارج لتصريف المياه خارجاً مع مراعاة عدم تراكم المياه أمام المحل. و يمنع الكنس الجاف للمحل.



يستحسن أن تكون جدران المحل مبلطة بسيراميك صحي لونه أبيض على ارتفاع يتعدي 1.50 م لتسهيل ملاحظة الاوساخ و سهولة تنظيفه. وان تغير ذلك يمكن طلاء الجدران و السقف بطلاء زيتى باللون الابيض لتسهيل التنظيف. اضافة الى سد الثغرات و الشقوق. ملاحظة : يستحسن عدم استعمال الجبس لتزيين السقف لصعوبة تنظيفه.



نصائح تساعد على الحصول على لبن سليم نظيف و ذو جودة

- يجب غسل الأواني والأدوات وتطهيرها وتعقيمها يوميا قبل وبعد استعمالها.
- التعامل مع مجمع أو فلاح يحترم المعايير المنصوص بها.
- اجتناب استقبال الحليب المجمع في الأواني البلاستيكية خاصة منها ذات الأفواه الضيقة.
- الحرص على استعمال حليب سليم و غير ملوث.
- التقليل قدر الامكان من الفترة الفاصلة بين الحليب و تحويل الحليب.
- تحضير اللبن بكمية يمكن تسويقها في ذلك اليوم وان تعذر ذلك تفرغ الماخضرة من اللبن في وعاء معقم وحفظه في الثلاجة في ٠٦٠°C مع مراعاة عدم خلطه باللبن الذي سيحضر لضمان التنظيف و التطهير اليومي للماخضرة.
- التنظيف الدوري للمحل وتجهيزاته.
- يستحسن شراء الخامات اللبنية لتسريع التخمر.



من إنجاز مكتب ترقية الجودة و العلاقات مع الحركة الجمعوية

عمران هاشمي : مفتش رئيسي لقمع الغش

فنيش بدر الدين: مفتش رئيسي لقمع الغش

سلطاني البشير: مفتش رئيسي لقمع الغش

الشروط الواجب توفرها في اللبن

- ✓ يجب ان يكون الشخص المعنى سليما . وبصحة جيدة بحيث يحوز على شهادة طبية تثبت على خلوه من امراض المعدية . تجنبا للتلوث الحليب واللبن .
- ✓ الحفاظ على النظافة الجسدية وتقطيل الاظافر وقص الشعر .
- ✓ يجب ان تكون ملابس واغطية الراس اثناء العمل نظيفة وبيضاء ومن شأنها أن تمنع اي تلوث .

