

Vermont Agency of Agriculture, Foods and Markets  
116 State St.  
Montpelier, VT 05602

CERTIFICACION TEMPORAL Y RESPONSABILIDADES DE COLECTORES DE LECHE A GRANEL

1. Debe estar certificado para pesar y tomar muestras de leche.
2. Revise la leche en busca de mal olor o sabor. Revise por sedimento visible. Si tiene dudas de la calidad de leche no la acepte. Notifique al representante de la planta o al inspector lácteo del área.
3. Con exactitud, mida la profundidad de leche y conviértala a libras usando la tabla que debe estar publicad~~ae~~ en el cuarto de leche.
4. Solo leche en la porción calibrada del tanque debe ser recogida.
5. Leche debe estar a 45°F o menos. Revisa la temperatura con un termómetro de mano confiable. Desinfecte el termómetro por lo menos un minuto antes de tomar la temperatura.
6. Toda leche debe ser propiamente agitada. Las leches en todos los tanques de granjas deben ser agitados como mínimo 5 minutos. Tanques mayores de 1500 galones deben ser agitados como mínimo 10 minutos. Siga las recomendaciones del fabricante para tanques grandes. Si el agitador está en operación cuando llegue, debe continuar agitando la leche por el mínimo tiempo requerido para el tamaño del tanque.
7. Toma una muestra aséptica con un cucharón que ha sido almacenado en un recipiente sellado y con liquido desinfectante. El líquido debe ser de la potencia adecuada. La potencia del desinfectante debe ser revisada cada vez que el recipiente del cucharón se llene.
8. Después que la leche ha sido bombeada y la manguera desconectada, enjuague el tanque a granel con agua fría o tibia, preferiblemente a presión. Observe la condición y limpieza el tanque después de enjuagar y la condición general del cuarto de leche. Si observa alguna deficiencia, notifique al representante de la planta o inspector lácteo del área.
9. Mantenga todas las muestras entre 32°F-40°F., preferiblemente con agua y hielo, en un recipiente propiamente aislado.
10. Colectores de leche y productores deben cooperar al coordinar la hora de ordeñar y recolectar para permitir suficiente tiempo al enfrió de leche y la limpieza y desinfecto del equipo.
11. Cierre la puerta y deje la casa de leche igual de nítida como la encontró.
12. El tener conocimiento completo y ejecución de estas responsabilidades es un requisito para una certificación para pesar y tomar muestras de leche.

Firma \_\_\_\_\_  
(Colector de leche)

Nombre escrito \_\_\_\_\_

Aprobado por:

Firma \_\_\_\_\_  
(Colector de leche)

Nombre escrito \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_