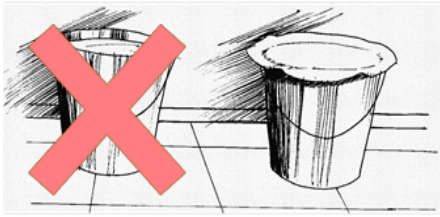
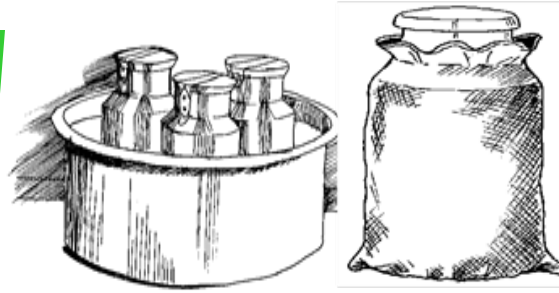


Mara baada ya kukamua chovya chuchu katika dawa maalumu (kemikali) inayozuia kukua kwa bakteria

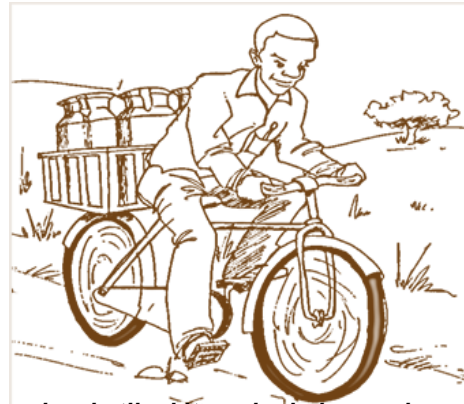
Baada ya kukamua, F u n i k a m a z i w a k w e n y e c h o m b o sahihi na safi vizuri ili kuzuia uchafu usiingie



Unapohamisha maziwa kutoka chombo kimoja kwenda chombo kingine, mimina badala ya kuchota. Kuchota kunasababisha kuingiza bakteria waharibifu wa maziwa.



Kama huna jokofu au chombo cha kupaza maziwa, hifadhi ndani ya chombo chenye maji baridi au zungushia gunia au blanketi bichi, lakini hakikisha kuwa chombo chenye maziwa kimefunikwa vizuri ili uchafu usiingie ndani.



Peleka maziwa katika kituo cha kukusanyia maziwa haraka iwezekanayo. Vyombo vinavyoruhusiwa kusafirisha maziwa ni alumini, chuma kisichopata kutu na plastiki maalum

MAWASILIANO;

P.O.Box 17029,
S.L.P. 17029
Kitalu Na. 47 Kisasa
Nyumba 300
DODOMA

Simu : +255 734 312 428
Barua Pepe: barua@tdb.go.tz
Website: www.tdb.go.tz



KANUNI ZA UBORA KATIKA BIASHARA YA MAZIWA

Kwa nini Usafi wa Maziwa ni muhimu?

Mtu yeyote anayeshughulikia maziwa ghafi anajua vizuri sana maziwa yanavyoweza kuharibika haraka ikiwa yatahifadhiwa kwa muda mrefu katika joto la juu.

Hii ni kwa sababu bakteria wa asili aina ya "lactic" hufanya uchafuzi ikiwa maziwa yatakuwa yamehifadhiwa kwenye vyombo vichafu au mazingira machafu. Bakteria hawa humengenya sukari "lactose" katika maziwa na kuzalisha "lactic acid".

Acid hii ikipita kiwango kinachostahiki, maziwa huwayanaganda na kuharibika na pia huganda mara tu utakapoyachemsha hata kama hayaonekani kuwa yameganda, Maziwa haya hayafai kuza kwa watumiaji au wasindikaji wa maziwa.

Idadi ya bakteria waharibifu

katika maziwa ghafi hutegemea sana usafi wa mkamuaji, usafi wakati wa kukamua na usafi wa vyombo vinavyotumiwa kuhifadhi na kusafirisha maziwa. Saa 2-3 baada ya kukamua, maziwa ghafi hulindwa na enzymes asili katika maziwa zenye "antibacterial effect" ambazo huzuia kuzaliana kwa bakteria waharibifu. Hata hivyo, ikiwa maziwa hayatapozwa, enzymes hizi hupungua na kusababisha bakteria kuzaliana haraka na kusababisha maziwa kuharibika kwa haraka. Joto la chini ya 10 ° C linaweza kuzuia maziwa kuharibika kwa siku tatu.

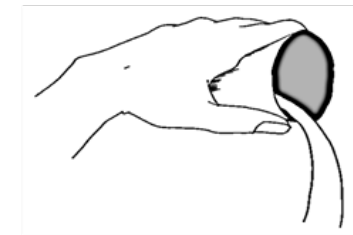
Maziwa yanayotoka kwa ng'ombe au mkamuaji mgonjwa, maziwa haya yanaweza kuhusishwa kusababisha magonjwa kama vile kifua kikuu, brucellosis au homa ya matumbo. Hivyo basi uzalishaji wa maziwa kwa usafi, utunzaji na uhifadhi sahihi wa maziwa, na kuyaweka katika joto sahihi vinaweza kupunguza bakteria waharibifu katika maziwa. Katika nchi nyingi viwanda vya usindikaji wa maziwa vinatakiwa na sheria kuchemsha maziwa kabla ya kuyauza kwa lengo la kuangamiza bakteria wenye madhara katika maziwa.

Nawa mikono kwa kutumia sabuni kabla ya kukamua



Osha kiwele kwa maji safi na kausha kwa taulo safi

Kamua kidogo maziwa kwenye kikombe maalumu kwanza. Inasaidia kuangalia rangi isiyo ya kawaida, uwepo wa damu au mabonge ya kuganda. Hii inaweza kuonyesha maambukizi ya ugonjwa ya kuvimba kiwele. Muda wa kusafisha na matayarisho ya kiwele yasizidi dakika moja



Mwaga maziwa hayo mbali na eneo la kukamulia hata kama yakiwa ni salama



Mkamuaji hatakiwi kuwa na kucha ndefu, kupiga chafya, kutema mate au kukoho, na hatakiwi kuvuta sigara wakati wa kukamua maziwa



Paka mafuta mikononi kabla ya kukamua. Kamilisha kukamua maziwa yote ndani ya dakika 4-5. Baada ya dakika 5, enzyme oxytocin) ya kuchochea kutoa maziwa kitendo kinachozuia kutoa kwa maziwa.