

REDUCCIÓN DE BACTERIA EN EL CALOSTRO

LISTA DE VERIFICACIÓN

1. Pezones bien limpios en la sala de ordeño
2. Botes para ordeñar limpios, incluso los tapaderos, válvulas y juntas
3. Botes o botellas limpias para llenar con calostro
4. Tapaderas para botes y cubetas (especialmente en la sala de ordeño)
5. Alimentación pronta de calostro fresco (la meta es entre una hora)
6. Enfriamiento rápido del calostro almacenado (la meta es bajar la temperatura a menos que 60 grados Fahrenheit en 30 minutos después de ordeñar)
7. Contenedores limpios para almacenar el calostro Botellas y pezones bien limpios
8. Biberones y chupones limpios
9. Tubo de alimentación bien limpio
10. Alimentación pronta de calostro recalentado (la meta es alimentar el calostro en menos que una hora después de sacarlo de la refrigeradora)