

MILKING PROCEDURE EVALUATION FORM

Farmer: _____

Identity: _____

Name of farm: _____

	1st evaluation
Date of evaluation:	
No. of milking cows:	
Total milk produced per day:	

AREAS TO EVALUATE	Scoring	1st evaluation Score
-------------------	---------	----------------------

Milking parlour

Stone or concrete floor	yes=5; no=0	
Garbage can	yes=4; no=0	
Water available for staff cleaning	yes=5; no=0	
Milking parlour cleanliness	0 to 5	
Container for staff's hand cleanind	yes=4; no=0	
Appropriate drainage	yes=3; no=0	
Roofed milking area	yes=4; no=0	
Free of other animals (birds, dogs, cats, etc.)	yes=3; no=0	
Subtotal	33	0

MILKING EQUIPMENT

Stainless steel (SS) bucket for milking	si=5; no=0	
Chlorinate water for equipment cleaning	si=5; no=0	
Aluminum or SS milk cans	si=5; no=0	
Milk cans cooling place	si=5; no=0	
Cleans all equipment after milking and stores them in a appropriate area	si=5; no=0	
Subtotal	25	0

Milking hygiene

Wears clean clothes during milking	si=4; no=0	
Milking area keeps clean at all times	si=3; no=0	
Uses strip cup before milking	si=5; no=0	
Clean teats before milking	si=5; no=0	
Dry teats with individual towel, paper	si=5; no=0	
Wash hands before milking a new cow	si=5; no=0	
Filters milk	si=5; no=0	
Subtotal	32	0

Herd's health

Separates milk from mastitis cows	si=5; no=0	
Separates milk from antibiotic treated cows	si=5; no=0	
Subtotal	10	0
Total Points	100	0
Total Points	100	0

Milking procedure evaluation: 0-70: Unsatisfactory; 70-80: Satisfactory; 80-100: Excellent

Extension officer doing the evaluation:

Extension officer's signature:

Name and signature of farmer/owner:

2nd evaluation	3rd evaluation

2nd evaluation Score	3rd evaluation Score
----------------------	----------------------

0	0

0	0

0	0

0	0
0	0
0	0

30-100: Good

PUNTUACION DE INSPECCION DE FINCAS PRODUCTORAS DE LECHE HIGIENICA

Nombre del ganadero:

DUI:

Ubicación de la finca:

Tel:

No. De vacas en producción

Volumen de leche acopiada:

Trimestre:

Fecha 1a. inspección

Fecha 2a. inspección

Fecha 3a. inspección

ALREDEDORES

Ubicación

Limpieza alrededores

Ausencia de focos de contaminación

EDIFICIO

Construcción y estado del edificio

Limpieza de pisos, techo y paredes.

RECEPCION

Área para la recepción que no contamine el interior del centro

Equipo que asegure la calidad de la leche

Higiene del equipo de recepción.

BODEGAS

Orden

Presencia y estado de estanterías, tarimas u otro equipo

Separación de materia prima.

SERVICIOS SANITARIOS Y VESTIDORES

Ubicación 2

Estado limpieza 3

Presencia de papel, jabón y secador. 2

Buena ventilación y que no contamine el interior del área de almacenamiento

Vestidores

ILUMINACION y VENTILACION

Iluminación artificial con protección .

Ventilación con protección y que no contamine el área

Iluminación natural

CONTROL DE PLAGAS

Programa de control de plagas 2
Presencia o indicios de plagas 3
Uso de plaguicidas 2
Control de plagas de forma física en
puertas y ventanas 2

CALIDAD Y CANTIDAD DE AGUA

Aqua potable 3

Deposito de agua 3

Cloración del agua 3

CONTROL DE CALIDAD LECHE

Control de pruebas de plataforma a la
recepción y registros 4

Registros y control de temperatura en
los tanques isotermodicos 4

HIGIENE DE PERSONAL

Limpieza de personal 3

Equipo adecuado del personal

3

Capacitación sobre higiene personal 2

Control de salud del personal 1

BASURA Y AGUAS SERVIDAS

Basureros y contenedores 2

Limpieza de basureros 1

Extracción de la basura 1

Disposición de aguas servidas 3

No contaminación de aguas servidas y
basura al medio ambiente 3

Total 45