



Preparação para a Coleta

Checklist de Materiais

	<input type="checkbox"/>	Luvas Descartáveis		<input type="checkbox"/>	Concha para Coleta
	<input type="checkbox"/>	Papel Toalha		<input type="checkbox"/>	Etiqueta com Cód. de Barras
	<input type="checkbox"/>	Espônia e Detergente		<input type="checkbox"/>	Prancheta e Caneta
	<input type="checkbox"/>	Grades de Amostras		<input type="checkbox"/>	Frascos
	<input type="checkbox"/>	Geladeira ou Caixa Térmica e Termogel			

1º

Ligar o agitador do tanque para misturar o leite.

5 minutos

Tanques com menos de 3.000 litros

10 minutos

Tanques com mais de 3.000 litros

2º

Lavar as mãos e a concha com água e sabão e seque com papel toalha.



ATENÇÃO: Este passo é muito importante para não deixar resíduos.

3º

Retirar o plástico dos frascos e colar a etiqueta de pé na direção da 3ª risca do frasco.



Não esquecer de conferir os dados do produtor impressos na etiqueta.

4º

Colocar as luvas com as mãos secas.



O uso de luvas é fundamental para não contaminar as amostras coletadas.








Preparação para a Coleta

Checklist de Materiais

	<input type="checkbox"/>	Luvas Descartáveis		<input type="checkbox"/>	Concha para Coleta
	<input type="checkbox"/>	Papel Toalha		<input type="checkbox"/>	Etiqueta com Cód. de Barras
	<input type="checkbox"/>	Espônia e Detergente		<input type="checkbox"/>	Prancheta e Caneta
	<input type="checkbox"/>	Grades de Amostras		<input type="checkbox"/>	Frascos
	<input type="checkbox"/>	Geladeira ou Caixa Térmica e Termogel			



Orientações Gerais

-  Conectar a mangueira no registro do tanque, devidamente limpo (como descrito no início);
-  Abrir o registro da saída do leite e logo após acionar a bomba de sucção;
-  Durante a transferência do leite para o caminhão, lavar e guardar todos os utensílios utilizados para a coleta do leite e das amostras;
-  Ao final da transferência do leite, desconectar e recolher o mangote do registro do tanque de expansão, suspendendo-o para que todo o leite nele contido seja transferido para o caminhão;
-  Prender o mangote e a ponteiras laterais do caminhão e desligar a bomba de sucção do leite.



Ligar o agitador do tanque seguindo a orientação do 1º passo



Conferir e registrar a temperatura do leite no tanque e realizar a prova do álcool/alizol (mín. 74%);



Realizar medição e registro do volume de leite a ser coletado (usar tabela de conversão de cada tanque);



Antes da coleta do leite, higienizar com água, sabão e sanitizantes adequados as mãos, conexões (registro do tanque e conexão do mangote), utensílios para análise, medição e amostragem de leite;

ColetaCerta



- Como coletar amostras do tanque de forma correta e segura.

CLÍNICA DO LEITE

Guia de Bolso



VISUALY.com.br

Este Guia foi desenvolvido para ajudar você a coletar as amostras de leite do tanque de expansão dos produtores de forma adequada, seguindo as boas práticas de coleta e garantindo as condições necessárias para a análise.
Bom trabalho!

CLÍNICA DO LEITE

in/company/clinicadoleite

www.clinicadoleite.com.br



Coleta das amostras

Seguindo as instruções abaixo você elimina 99% dos problemas relacionados à coleta.

1



Após o tempo de agitação do tanque, abra o frasco com cuidado.

Não colocar o dedo dentro do frasco ou da tampa. Em caso de queda da tampa ou pastilha, **usar um novo frasco.**

2



Mergulhe a concha no leite pelo menos 5 vezes.

É importante que a concha esteja limpa e seca, esse processo **evita resíduos de água na amostra.**

3



Coloque o leite dentro do frasco, com ele para fora do tanque.

5



Tombe levemente o frasco, por 10 vezes, para misturar o conservante.



Atenção! Esse movimento deve ser repetido a cada 30 minutos, até o conservante estar completamente diluído.

4



Coloque o leite no frasco, enchendo até a 3ª risca.

Feche o frasco com cuidado.



A quantidade deve ser exata: **nem mais, nem menos.**

Evitando assim, possível contaminação do tanque

6



Coleta da amostra de ATB

- Utilize o frasco indicado para análise de ATB.
- Encha de leite até a marca indicada no meio do frasco.

7



Coloque as amostras na grade, **em pé**, dentro da caixa térmica.

Colocar **bastante gelo** nas laterais e **em cima das amostras**, para garantir a **refrigeração.**



DICA:

Lembre-se sempre de verificar, a cada fazenda, se o conservante está bem misturado.

Você pode aproveitar o tempo de espera de agitação do tanque para verificar o conservante.