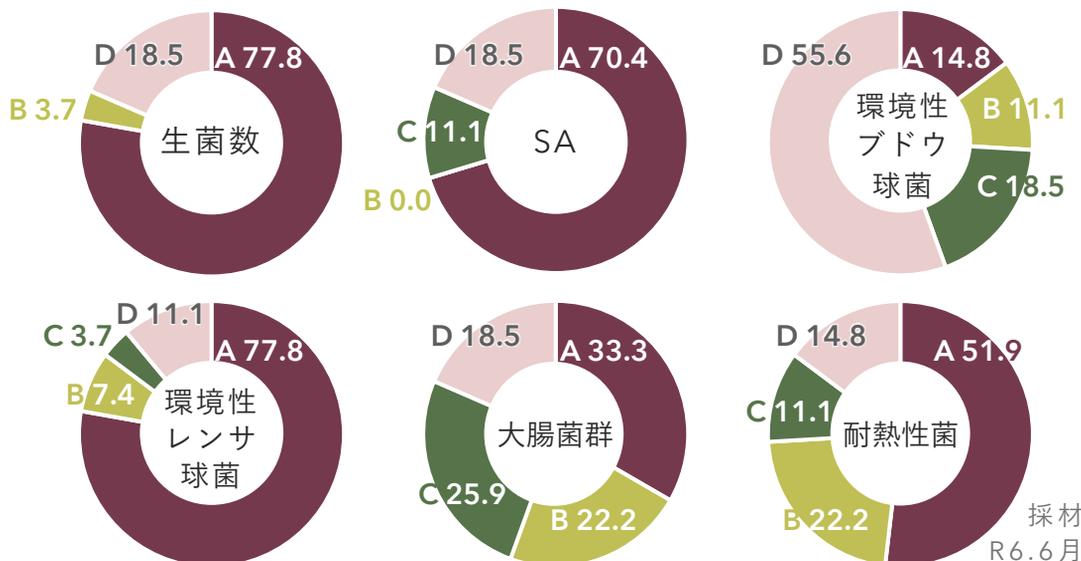




酪農生産性向上対策事業 第1回バルク乳検査結果

管内の第1回バルク乳検査結果です。黄色ブドウ球菌（SA）感染牛の特定や牛群の感染状況の把握のために、**個体乳検査**をご希望される方はお気軽にご相談ください。



判定基準 A：正常/目標 B：やや多い C：多い D：非常に多い
※グラフ内の数字：管内対象農家（27戸）のうちA～D判定の割合（%）

無乳糖性レンサ球菌、マイコプラズマ、牛ウイルス性下痢ウイルスは**全戸陰性**でした。

耐熱性菌とは

63℃30分加熱（低温殺菌）しても生存可能な菌で、加熱殺菌が難しいため、食品衛生の分野で特に問題になります。芽胞を持つバチルス属や耐熱性レンサ球菌が代表的な菌としてあげられます。



効果的な 対策 耐熱性菌を減らすには

この機会に、搾乳機器やバルクタンクの衛生状態を確認しましょう。

1 乳石を作らない洗浄をしましょう

- ▶ 乳石は菌の生息場所になる
- ▶ ゴム製品は定期的に交換
ゴムパッキンやミルクライナー等の
ゴム製品は劣化部分や汚れに
乳石がたまりやすい



2 洗浄水の温度を確認しましょう

- ▶ 洗浄水は洗浄開始80℃、
排水時40℃が適当
- ▶ 温度が十分上がらない冬場は、
低温用洗剤を使用すると効果的
- ▶ パイプラインの歪みには洗浄水が
残るので歪みは直す

