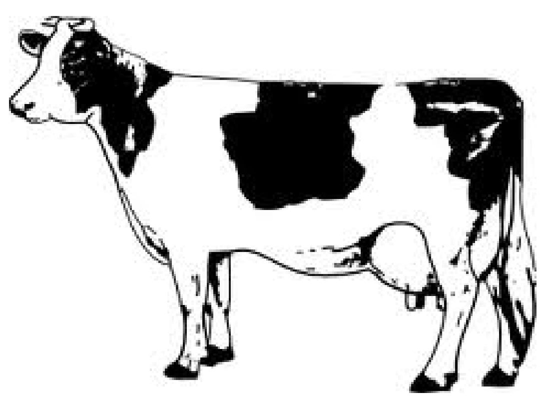
منصوبہ برائے دودھ کا موثر انتظام اور ترسیل

تربیتی کتابچہ

صاف اور بہتر دودھ



USAID FROM THE AMERICAN PEOPLE

Social Cooperation Initiative

Contact Us @ www.sci.org.pk | info@sci.org.pk | socialcooperation@hotmail.com | +92 333 539 1880

تربیتی کتابچہ

صاف اور بہتر دودھ

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

3روزہ ملک مینجمنٹ (دودھ کے انتظامی امور) کی تربیت کا ایجنڈا

1 پہلا دن	2 دوسرا دن
تعارف	دہرائی
توقعات، خدشات، مقاصد اور اُصول وضوابط	فیڈ مینجمنٹ
دودھ کی موجودہ پروڈکشن کی صورتحال	سائلج کی اہمیت
دودھ کی پروڈکشن کے بنیادی اُصول	سائلج تیار کرنے کا طریقے کا
دودھ کی اہمیت اور کیمیائی تجزیہ	سائلج کے استعمال کا طریقے کار اور فوائد

3 تیسرا دن
دہرائی اور صلاحیتوں کا جائزہ
دودھ کا استعمال
دودھ کے بنیادی ٹسٹ اور ان کا طریقہ کار
صاف دودھ کی اہمیت اور ہائی جین
آئیندہ کا ایکشن پلان
جائزہ اور اختتامیہ

دودھ کی اہمیت، کیمیائی تجزیہ اور مِلک ہائی جین

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

دودھ ایک غذا

☆ دودھ ایک قیمتی زرعی پیداوار ہے۔اور انسان کے لیے غذائیت کے طور پر استعمال ہونے والی اہم خوراک ہے۔

مویشیوں کی دیکھ بھال میں کسان اور خواتین بہت اہم کردار ادا کرتی ہیں۔

☆ جانوروں کی خوراک

☆ جانوروں کے رہن سہن کی جگہ کی صفائی

☆ چوائی

☆ دودھ کو سنبھالنا

یہ تمام کام خواتین ہی کرتی ہیں اس لیے ضروری ہے کہ کسان بہنوں کو یہ آگاہی دی جائے کہ جانوروں سے صاف اور بہتر دودھ حاصل کرنے کے لیے کن باتوں کا خیال رکھنا چاہیے تاکہ دودھ آلودگی اور بیماریوں سے پاک رہے اور اسے بہتر طریقے سے محفوظ کیا جا سکے۔

دودھ کو سنبھالنا:

دودھ بہت جلد خراب ہونے والی پیداوار ہے اگر اسے بر وقت اور مناسب طریقے سے سنبھال کر محفوظ نہ کیا جائے تو یہ خراب ہو جاتا ہے۔

دودھ کو سنبھالنے کے لیے احتیاط ضروری ہے:۔

بہت سے عوامل ہیں جس کی وجہ سے دودھ متاثر ہوتا ہے اور مزید استعمال کے قابل نہیں رہتا وہ درج ذیل ہیں:۔

- ☆ دودھ میں جراثیم کی موجودگی
- ☆ بیمار/متاثرہ جانور (ساڑو)
- ☆ دودھ میں کسی کیمیکل کا موجود ہونا
- ☆ غیر معمولی ذائقہ۔رنگ یا بو

یہ تمام عوامل دودھ کی بیماری یا خرابی کا باعث بنتے ہیں۔

درجہ حرارت:

دودھ میں جراثیم کی بڑھوتری میں درجہ حرارت کا اہم کردار ہے اس لیے ضروری ہے کہ دودھ کو 4c پر محفوظ کیا جائے ورنہ جراثیم کے بڑھنے کا عمل تیز ہو جائے گا جس سے دودھ خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ مناسب درجہ حرارت پر ٹھنڈا کیا جانے والا دودھ چند دن استعمال کیا جا سکتا ہے۔

اجزائے ترکیبی پر اثر انداز ہونے والے عناصر

2۔ نسل

جو نسل زیادہ دودھ دیتی ہے اس میں چکنائی کی مقدار کم ہوتی ہے۔

3۔ پورا دودھ دھونا

اگر مکمل دودھ دھویا گیا ہے تو چکنائی کی مقدار معمول کے مطابق ہوگی ورنہ کم۔

4۔ دودھ دھونے کی رفتار

چاہے گائے ایک، دو یا چار دفعہ دھوئی جائے اس کی چکنائی پر کوئی اثر نہ ہوگا۔

5۔ دودھ دھونے میں وقفہ

زیادہ وقفہ زیادہ دودھ دے گا لیکن اس میں چکنائی کم ہوگی۔

6۔ دودھ دھونے کی پابندی

دودھ دھونے کے وقت کی پابندی سے مقدار اور جزائے ترکیبی مستقل رہتے ہیں۔

7۔ دودھ دھونے کا حصہ

پہلے دودھ میں آخری حصے کے مقابلے میں چکنائی کم ہوتی ہے۔

8۔ دودھ دینے کی عمر

بچہ جننے کے بعد پہلے دودھ اور بعد کے دودھ کے اجزائے ترکیبی میں کافی فرق ہوتا ہے۔

9۔ خوراک

زیادہ خوراک دینے سے زیادہ دودھ نہیں ملتا، لیکن کم خوراک سے کم دودھ حاصل کرتے ہیں۔

10۔ موسم

موسم کا اثر دودھ کے اجزائے ترکیبی پر کم ہوتا ہے۔

11۔ عمر

عمر کے ساتھ ساتھ چکنائی کی مقدار بھی کم ہو جاتی ہے۔

12۔ آخری دھاروں میں چکنائی کی مقدار زیادہ ہوتی ہے۔

13۔ سوئے کے ابتدائی حصے میں چکنائی کی مقدار کم ہوتی ہے جب کہ سوئے کے آخری حصے میں دودھ کی مقدار کم ہو جاتی ہے اور چکنائی بڑھ جاتی ہے۔

دودھ کے بڑے اجزاء

1۔ پانی

☆ یہ دودھ کے اجزاء کے لیے ایک رابطہ مہیا کرتا ہے۔اس میں کچھ اجزاء حل پذیر اور کچھ غیر حل پذیر جو کہ تیرتے رہتے ہیں۔

2۔ چکنائی

☆ یہ مختلف سائزوں میں ہونا ہوتی ہے جس کی اوسط موٹائی 2 سے 4 مائکرون ہوتی ہے۔

☆ اگر دودھ کو ہلایا جلایا نہ جائے تو کچھ وقت بعد ایک کریم کی تہہ دودھ کے اوپر آجاتی ہے۔

3۔ لحمیات

☆ لحمیات ایک نامیاتی شے ہے۔ یہ زندگی کا اہم جزو ہے۔

لحمیات کی مثالیں

1۔ گوشت

2۔ دالیں

3۔ انڈہ

لیکوز (شکر)

☆ یہ صرف دودھ میں پائی جاتی ہے۔ یہ ایک خاص محلول کی شکل میں ہوتا ہے۔

☆ عام چینی اس سے قریباً 6 گنا میٹھی ہوتی ہے

نمکیات:

☆ اگرچہ یہ بہت کم مقدار میں دودھ پایا جاتا ہے لیکن غذائیت اور دوسری خصوصیات کی وجہ سے نہایت اہم ہے۔

☆ پوٹاشیم، سوڈیم، میگنیشم، فاسفیٹ، کیلشیم، سٹریٹ، کلورائیڈ، سلفیٹ اور بائی کاربونیٹ اس کے اہم جزو ہیں۔

دودھ کو جلانے کے بعد نمکیات کی مقدار معلوم کی جاتی ہے۔

3۔ عنزائم

4۔ وٹامن

☆ یہ بہت ہی کم مقدار میں پائے جاتے ہیں لیکن یہ انسانی صحت اور نشو ونما کے لیے نہایت مفید ہیں۔

☆ پچاس سے زیادہ قسم کے اے،سی،ڈی،ای،اور کے وٹامن دریافت ہو چکے ہیں۔ایسی خوراک جس میں وٹامن شامل ہیں بیماری کا سبب بنتی ہے۔

دودھ کے اجزاء پر حرارت کا اثر

☆ ڈیری میں حرارت کے عمل سے دودھ میں شامل بیماری کے جراثیم ختم کئے جاسکتے ہیں۔

☆ عمل حرارت دودھ کے اجزاء میں تبدیلی کا باعث بنتا ہے زیادہ حرارت لمبے عرصے کے لئے دینے سے یہ تبدیلی زیادہ نمایاں ہوجاتی ہے۔حدود میں رہتے ہوئے وقت اور درجہ حرارت کا آپس میں توازن پیدا کیا جاسکتا ہے۔

زیادہ درجہ حرارت کم وقت کے لئے یا کم درجہ حرارت زیادہ وقت دینے کے اثرات ایک جیسے ہوتے ہیں اس لئے عمل حرارت کے لئے صحیح وقت اور صحیح درجہ حرارت کا تعین ضروری ہے۔

1۔ چکنائی

☆ درجہ حرارت 100 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم ہو تو چکنائی پر اس کا اثر نہیں ہوتا لیکن زیادہ درجہ حرارت پر چکنائی کے قطرے اکٹھے ہو کر گچھوں کی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ 75 ڈگری سینٹی گریڈ یا اس سے زیادہ درجہ حرارت پر دودھ گرم کرنے کریم کی علیحدگی مشکل ہوجاتی ہے۔

حواس کے ذریعے ٹیسٹ (Organalptic Test)

حواس کے ذریعے درجہ بندی

☆ درجہ بندی ، دودھ کو جانچنا اور اس کی تشخیص کرنا ہے یا سونگھ کر معلوم کرنا ، دیکھ کر اور (اکثر) ذائقہ چکھ کر معلوم کرنا کہ دودھ کا معیار کیا ہے۔اور اس کو دوسرے دودھ کے ساتھ ملانا ،یا دوسرے کاموں کے لیے استعمال کرنا ہے۔

مقصد

☆ دودھ کو اس لحاظ سے چیک کرنا کہ مزید ٹیسٹ (Test) کیا جائے اور پروسس (Process) کے بعد مارکیٹ بھیجا جائے۔

اثر انداز

☆ مارکیٹ میں کوئی ایسا دودھ نہ چلا جائے جو دودھ سے ہٹ کر مزا رکھتا ہو۔ پرانا دودھ اور گرم کیا ہوا دودھ یا جس دودھ میں چینی کریم یا کوئی اور چیز کی ملاوٹ کی ہو تو وہ دودھ کے رنگ، ذائقے اور بو پر اثر انداز ہوتی ہے۔

سامان

☆ واٹر باتھ، تھرمامیٹر، بیکر 500 ملی لیٹر

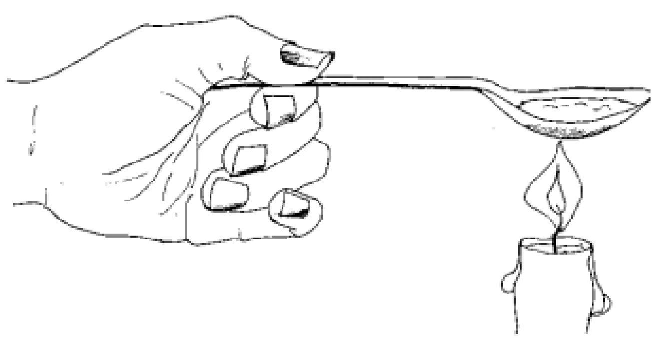
کیمیکل NIL

طریقہ کار

1۔ سب سے پہلے دودھ کو 35 سے 40 سینٹی گریڈ تک گرم کرلیں۔

2۔ پھر اس کو ہلائیں پھر اس کا رنگ، ذائقہ اور Smell چیک کریں۔

3۔ ٹھیک دودھ کا سفید رنگ، خوشگوار ذائقہ اور کوئی قابلِ اعتراض Smell نہیں ہو گی۔



1۔ سفید دودھ   2۔ کوئی ذائقہ خراب نہ ہو   3۔ کوئی بو نہ ہو

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

گرم کرنے پر دودھ کے پھٹنے کا Taste : Clot on Boiling (COB)

☆ جب دودھ کھٹا ہو جاتا ہے تو یہ چھوٹی چھوٹی پھٹکیاں (جما ہوا مادہ) بنا دیتا ہے۔اور اِن دانوں کا سائز دودھ کو کتنا وقت نکالے ہوئے ہو گیا ہے۔

☆ ایک اچھی کوالٹی کا دودھ گرم کرنے پر عام طور پر نہیں پھٹتا ہے۔لیکن اگر دودھ بُری طرح لیکٹک ایسڈ جراثیموں سے آلودہ ہے تو یہ فوراً خراب ہو جائے گا۔

مقصد

☆ دودھ کی دُرستگی اور کوالٹی چیک کرنا تا کہ مزید پروسس کے بعد مارکیٹ بھیجا جائے۔

سامان

☆ ٹیسٹ ٹیوب (25-ml / 50-ml) سپرٹ لیمپ ،پپٹ 10 ملی لیٹر

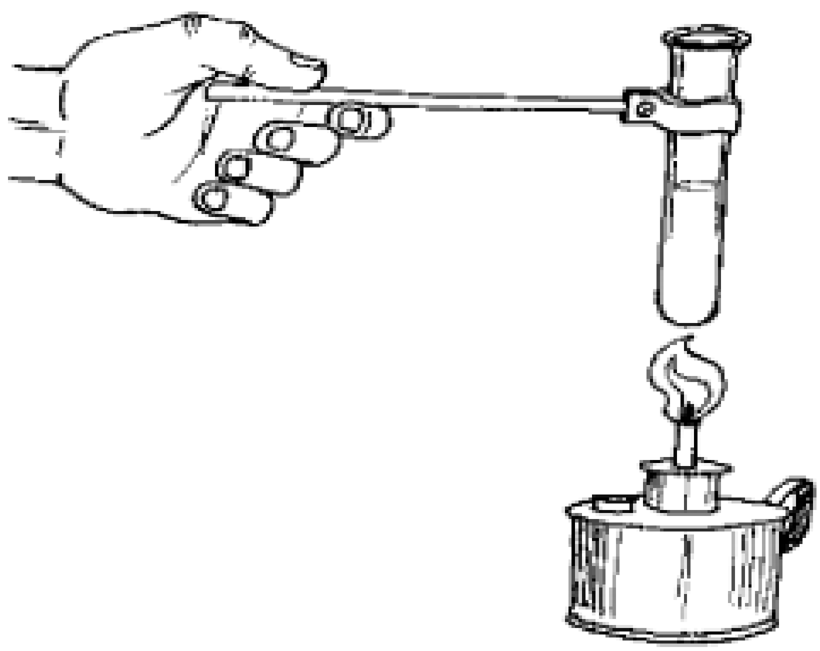
کیمیکل NIL

طریقہ کار

1۔ 4 سے 5 ملی لیٹر دودھ کا نمونہ پپٹ کی مدد سے ایک صاف اور خشک ٹیسٹ ٹیوب میں لے لیں۔

2۔ پھر اس دودھ والی ٹیسٹ ٹیوب کو سپرٹ لیمپ پر اُبلنے تک رکھیں۔

3۔ اُبلنے کے بعد ٹیسٹ ٹیوب کو سپرٹ لیمپ سے ہٹا لیں۔



4۔ اور روشنی کی طرف ٹیسٹ ٹیوب کو کر کے اِس کی دیواروں پر دانوں کا غور سے مشاہدہ کریں۔

5۔ اگر دانے نظر آئیں تو پھر COB ٹیسٹ Ve+ ہو گا اور عموماً اِس کو ہم خراب دودھ کہتے ہیں۔

اثرانداز

COB +Ve سے دودھ کی لحمیات کی کوالٹی پر اثر ہوتا ہے۔اور دودھ کی زندگی (Shelf Life) کم ہو جاتی ہے۔

سی۔او۔بی نیگٹو ہو۔

طریقہ کار

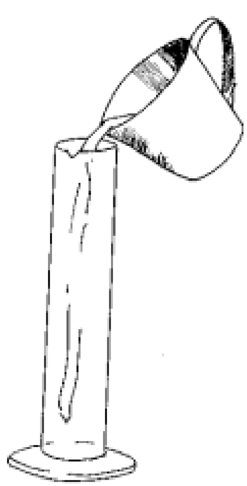
1۔ دودھ کے نمونے کو 40 سینٹی گریڈ تک گرم کریں۔

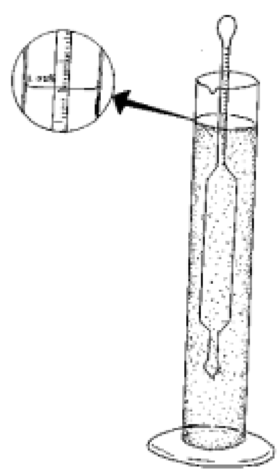
2۔ پھر 20 سینٹی گریڈ تک ٹھنڈا کریں۔

3۔ دودھ کے نمونے کو ہلاتے ہوئے سلنڈر میں ڈالیں، دودھ ڈالنے سے پہلے سلنڈر کو دودھ سے دھو کر لیں۔

4۔ پھر لیکٹو میٹر کو دودھ سے دھونے کے بعد آہستگی سے سلنڈر میں چھوڑیں اور ساکن ہونے تک انتظار کریں۔

5۔ ساکن ہونے پر لیکٹو میٹر کی دودھ کی سطح کے برابر Reading پڑھیں۔اور اس کو نوٹ کریں۔





مقصد

☆ دودھ میں پانی اور چکنائی کے علاوہ دوسرے اجزاء کی مقدار معلوم کرنے کے لیے ایک فارمولا استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کے لیے چکنائی کی مقدار اور لیکٹو میٹر Reading کی معلوم ہونا ضروری ہے۔

طریقہ کار

$$SNF = LR/4+(0.22 \times Fat) + 0.72$$

ھائی جین Hygiene

صاف دودھ کی اہمیت ۔

Quality Systems & Milk Hygiene

1۔ خوراک میں بیکٹر یا، وائرس اور دوسری خطرناک چیزوں کے داخلے کو روکنا۔

2۔ خوراک میں بیکٹر یا کے عمل کو بڑھنے سے روکنا تاکہ وہ کوئی بیماری پیدا نہ کرسکیں اور خوراک کو خراب نہ کرسکیں۔

3۔ خوراک میں بیکٹر یا کو مار دینا، پکا کر یا دوسرے طریقوں سے۔

تعارف:۔

دودھ اور دودھ سے بنائی گئی اشیاء کی صفائی ستھرائی اور ان کا محفوظ/ ٹھیک ہونا انسان کے اپنے کنٹرول میں ہے اور دودھ کو مہیا کرنے والا ادارہ اور توسیعی عملہ اس عمل میں بنیادی اہمیت کے حامل ہیں۔ اس لیے یہ بہت ضروری ہے کہ ہم اس چیز کو سمجھیں اور رسائی حاصل کریں کہ کیسے چھوٹی چھوٹی جاندار مخلوق اور بیکٹر یا (جراثیم) دودھ کی کوالٹی کو متاثر کرتے ہیں۔

☆ دودھ میں جراثیم کی درجہ بندی۔

☆ دودھ میں جراثیم کی اہمیت۔

☆ ہوا اور مٹی گرد وغبار میں جراثیم کی موجودگی۔

☆ جسمانی خلیات۔

☆ مس ٹائی ٹس گائے/جانوروں کے حوانہ کی بیماری۔

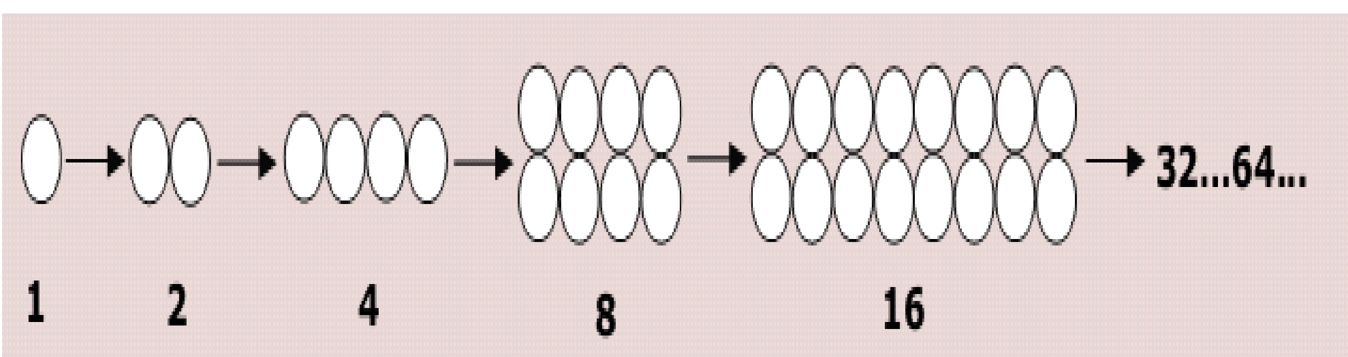
☆ درجہ حرارت اور جراثیم کی نشو ونما۔

☆ وہ جراثیم جو پیسچر ائزیشن کے عمل کے دوران بھی زندہ رہتے ہیں۔

☆ مفید اور نقصان دہ جراثیم۔

☆ خوراک کی زہر آلودگی۔ جو کہ ڈیری کی اشیاء کی وجہ سے ہوتی ہے۔

☆ خورد بینی مخلوق ماسوائے بیکٹریا کے۔



چوائی کے دوران صفائی:۔

جب نقصان دہ جراثیم دودھ میں داخل ہوتے ہیں تو وہ بیماری کا باعث بنتے ہیں۔

چوائی اور دودھ محفوظ کرنے کے دوران بیماری پھیلانے کے ذرائع:۔

- ☆ جانور
- ☆ چوائی کی جگہ
- ☆ چوائی کرنے والی
- ☆ استعمال ہونے والے برتن
- ☆ جب جانور کو سوزش حوانہ (ساڑو) ہو تو اس کے دودھ میں خون یا پیپ کے ذرات پائے جاتے ہیں جو انتہائی نقصان دہ ہیں۔ یہ دودھ نا قابل استعمال ہوتا ہے۔

پس منظر:۔

☆ دودھ کی ساخت اور اس کی غذائی اہمیت جیسا کہ یہ گائے سے آتا ہے ایک مانی ہوئی حقیقت ہے۔

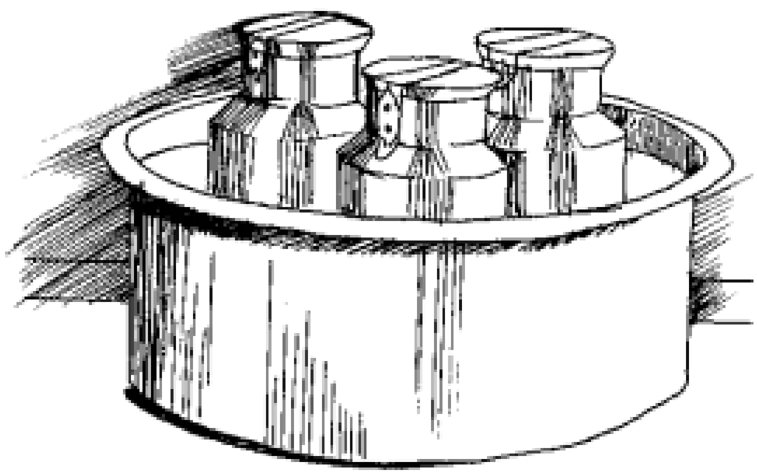
☆ لیکن اس کی صفائی اور محفوظ ہونے کی ضمانت انسان کے اپنے کنٹرول میں ہے۔

☆ ایک صاف ستھرا اور بہت اچھا معیاری دودھ جس میں جراثیم کی تعداد کم ہو حاصل کرنے کی اہمیت کو جھٹلایا نہیں جا سکتا۔

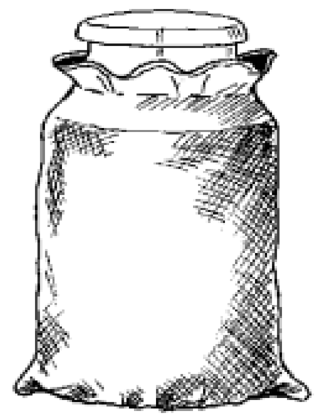
☆ معیاری دودھ حاصل کرنے کے لیے ضروری ہے کہ یہ صحت مند گائیوں سے حاصل کیا جائے جن کو بہت اچھی صحت بخش خوراک اور رہنے کے لیے صاف ستھرا ماحول فراہم کیا گیا ہو۔

☆ جراثیم کی تعداد کم سے کم ہو۔اس کے لیے ضروری ہے کہ دودھ کو صاف ستھرے آلات کے ذریعے حاصل کیا جائے۔

☆ اس کو کم درجہ حرارت پر ذخیرہ کر کے رکھا جائے جب تک کہ اس کو مزید عمل کر کے محفوظ نہ کر لیا جائے۔



...in a cold water bath



a milk can wrapped in a wet sack

صاف دودھ کی اہمیت:۔

1۔ صاف دودھ انسانی صحت کی ضمانت دیتا ہے۔

2۔ صاف دودھ آپ کے بچوں کی صحیح نشوونما کرتا ہے۔

3۔ صاف دودھ سے انسان بیماریوں سے دور رہتا ہے۔

جراثیم کہاں رہتے ہیں؟

جراثیم گندی، تاریک، نم اور مرطوب جگہوں پر رہتے ہیں۔ اگر ہم ارد گرد دیکھیں تو جراثیم ہر جگہ پائے جاتے ہیں۔ جیسے

1۔ ہوا میں

2۔ پانی میں، خصوصاً نہر اور تالاب کے پانی میں

3۔ لوگوں پر

4۔ برتنوں میں

5۔ کپڑوں میں

6۔ فرنیچر پر

7۔ مکھیوں اور حشرات میں

آلات کی صفائی:۔

1۔ برتن کو صاف کرنے کے لیے صاف پانی استعمال کریں۔

2۔ گرم پانی اور ڈارفٹ استعمال کریں۔

3۔ جہاں پر ضروری ہو Disinfectent استعمال کریں۔

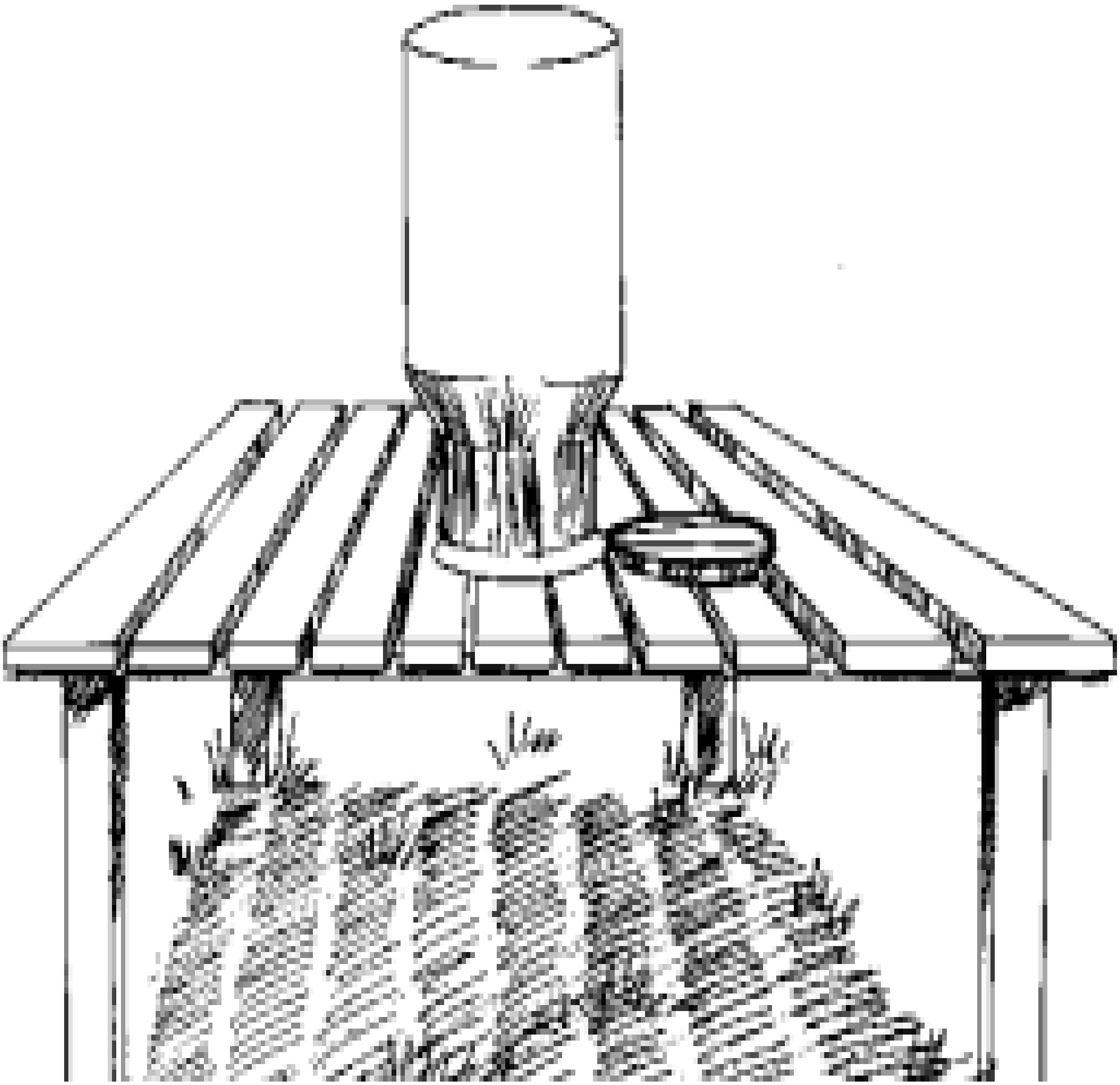
4۔ کپڑا جو صفائی کے لیے استعمال کر رہے ہیں صرف ایک ہی دفعہ استعمال کریں۔

Dip-rinse the container in boiling water for at least one minute to kill germs

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

Rinse by pouring hot water into container

Scrub container with warm water and soap



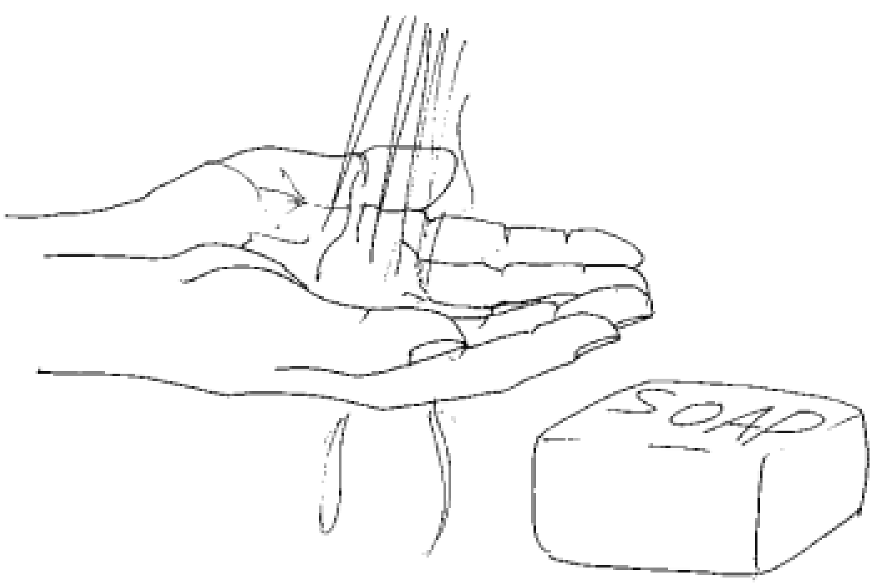
ذاتی صفائی:۔

3۔ ہاتھ محفوظ جگہ پر بیکٹیریا ختم کرنے والے محلول اور صابن سے دھوئے جائیں۔

4۔ ہاتھ صاف ستھرے تولیے سے صاف کریں۔

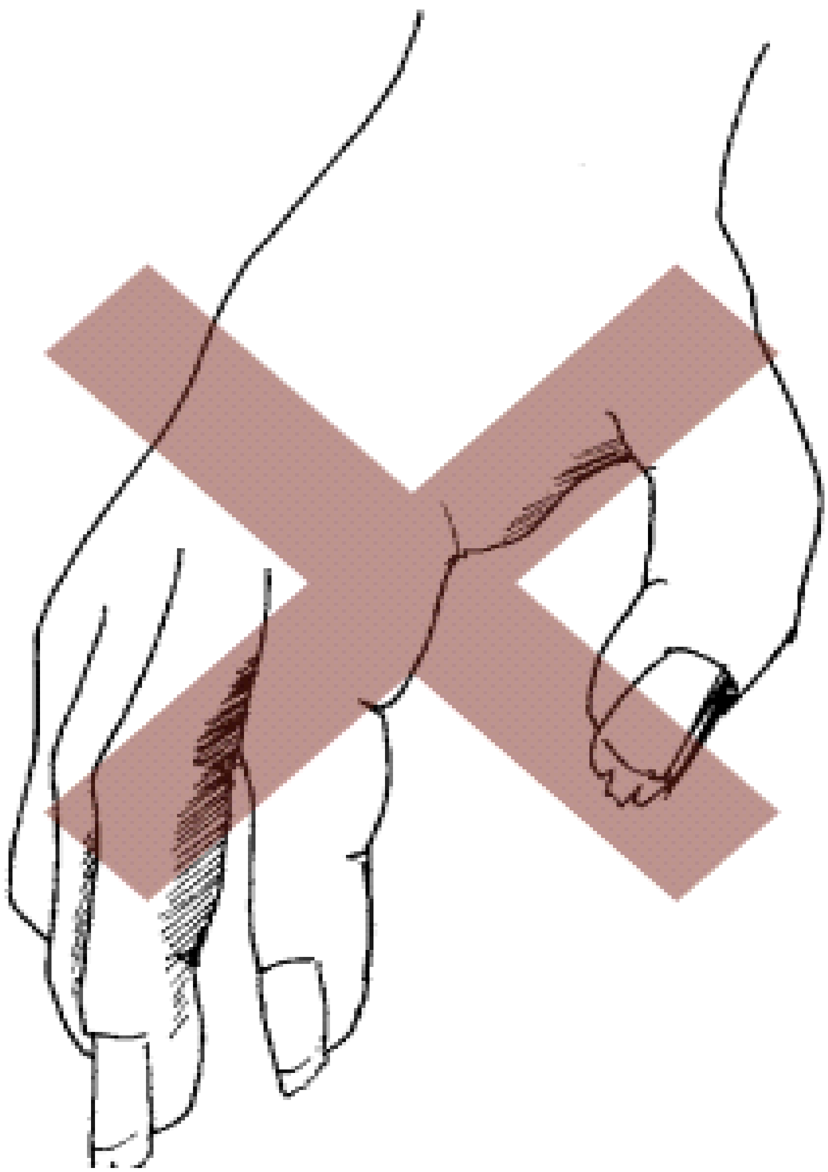
5۔ انگوٹھیاں مت پہنیں کیونکہ ان کی اچھی طرح صفائی نہیں ہو سکتی۔

6۔ کام کرتے وقت گھڑی اتار لینی چاہیے۔

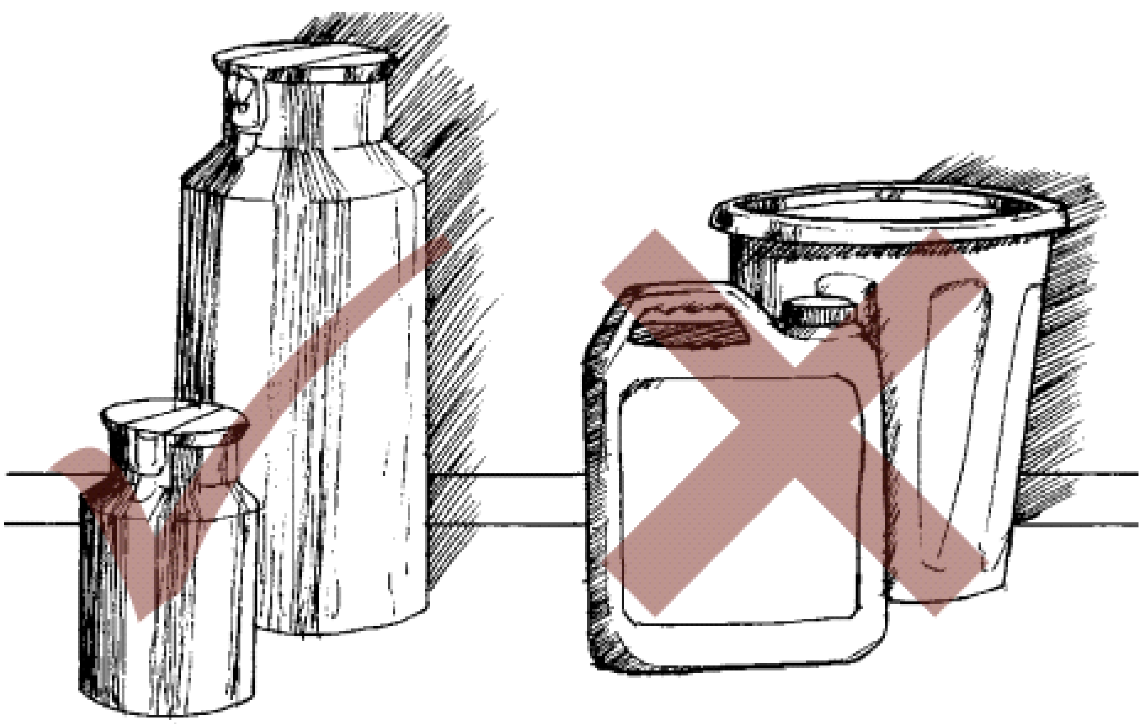


Wash hands with soap and clean water

2۔ ہاتھ کے ناخن صاف ہوں اور ہفتہ وار تراشے جائیں۔



دودھ استعمال کرنے والے برتن



دودھ استعمال کرنے والے برتن :۔

دودھ استعمال کرنے والے برتن کی شکل بہت اہمیت رکھتی ہے۔

اس کو گول شکل کا اور اس کا منہ کھلا ہونا چاہیے تا کہ صحیح صفائی ہو سکے۔

زنگ آلودہ میٹریل سے پاک ہونا چاہیے۔مثلاً ایلومینیم وغیرہ۔

کوئی کریک نہیں ہونا چاہیے تا کہ جراثیم اپنی افزائش نسل نہ بڑھا سکیں۔

ان کو صابن اور گرم پانی سے صاف کرنا چاہیے۔

سورج کی روشنی سے بھی سکھایا جا سکتا ہے، بشرطیکہ کپڑے سے ڈھانپا ہونا چاہیے تا کہ مکھیاں

اس سے دور رہیں۔

ڈھکن کو مکمل طور پر بند ہونا چاہیے۔

دودھ استعمال کرنے والے برتن

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

دودھ استعمال کرنے والے برتن

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

صفائی اور جراثیم کشی

صفائی کیا ہے؟

صفائی سے مراد کسی بھی چیز سے گرد اور مٹی ہو ہٹانا ہے جو کہ بیکٹیریا کو خوراک فراہم کر سکتی ہے

۔ یاد رکھیں صفائی بیکٹیریا کو مارتی نہیں بلکہ کسی بھی چیز سے ہٹاتی ہے۔

ہم صفائی کیسے کر سکتے ہیں؟

ہوا، پانی، سرف، صابن اور دوسری چیزوں کے استعمال سے چیزوں کی صفائی کی جا سکتی ہے۔

(b) ہوا کے ذریعے بھی جراثیم دودھ میں داخل ہوتے ہیں اس لیے باڑے کا فرش صاف ہونا چاہیے۔بہترین صفائی کے لیے چوائی کرنے والی جگہ اور ارد گرد کے ماحول کا صاف ستھرا ہونا بہت ضروری ہے۔

(c) جانوروں کی دیکھ بھال کرنے والی کسان بہنوں کے لیے ضروری ہے کہ وہ صفائی پر خصوصی توجہ دیں۔

صفائی اور جراثیم کشی

صفائی بہت بڑی تعداد میں بیکٹیریا کو ختم کر دیتی ہے۔

ایک مربع سم گندی جگہ میں 10,000,000 بیکٹیریا ہو سکتے ہیں۔

ایک مربع سم صاف جگہ میں 10,000 بیکٹیریا ہو سکتے ہیں۔

ایک ایسی جگہ جس کو جراثیم کش دوائی سے صاف کیا گیا ہو وہاں ایک مربع سم میں 10 زندہ

بیکٹیریا ہو سکتے ہیں۔

جراثیم کشی، صفائی اور جراثیم کش ادویات کے استعمال سے ضروری نہیں کہ سارے بیکٹیریا مر جائیں بلکہ ان کے استعمال سے ان کی تعداد میں خاطر خواہ کمی واقع ہو جاتی ہے۔

زنگ آلود برتن کا استعمال کرنے اور گندہ پانی پلانے سے جانور بیمار ہو جاتے ہیں۔

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

ساڑو کیا ہے؟

سوزش حوانہ (ساڑو)

☆ دودھیل جانوروں کی متعدد بیماریوں میں سے سب سے زیادہ خطرناک بیماری ساڑو ہے۔

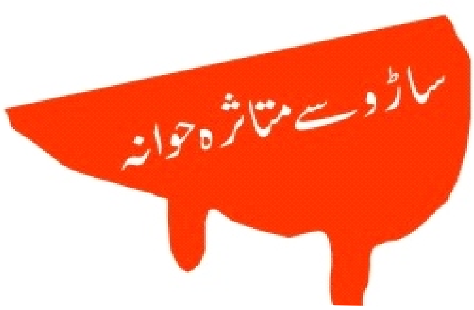
☆ ساڑو دراصل دودھ دینے والے جانوروں کے حوانے کی سوزش ہے۔جس میں حوانے کا ایک یا ایک سے زائد تھن اس بیماری سے متاثر ہو جاتے ہیں۔

☆ ایک تحقیق کے مطابق پاکستان کے دودھیل جانوروں میں سے 25 فیصد جانور سوزش حوانہ کا کسی نہ کسی شکل میں متاثر ہیں۔

سوزش حوانہ کی عمومی علامات:۔

☆ سوزش ☆ گرم

☆ درد ☆ سرخی مائل



ساڑو کے پھیلاؤ کی وجوہات:۔

☆ جانوروں کا غیر معیاری رہن سہن

☆ بیکٹیریا کا تھن میں داخل ہو جانا

☆ گوالے کا حفظانِ صحت کے اصولوں سے لاعلمی

☆ پھپھوندی لگی خوراک کا استعمال

☆ شیڈ کا اندرونی اور بیرونی نامناسب انتظام

☆ گندے برتن، فرش، کپڑے اور گوالا

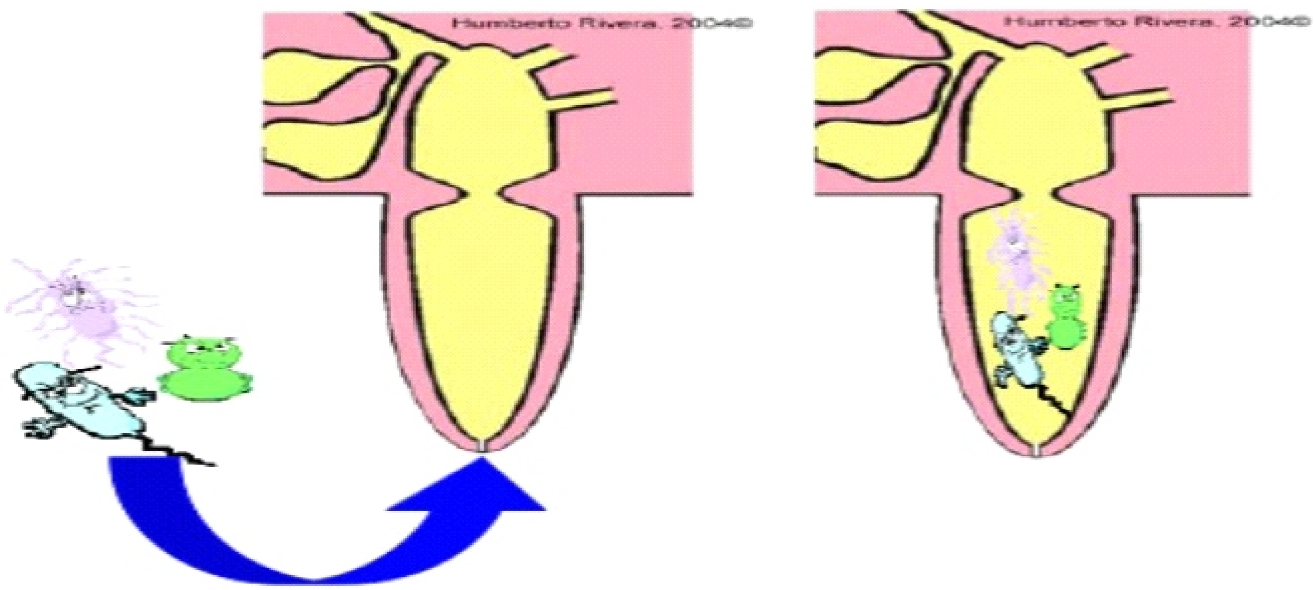
☆ حوانے پر زخم اور اس کے بروقت علاج میں عدم توجہی

☆ گوالے کا مسلسل تبدیل ہوتے رہنا۔

☆ غیر معیاری چوائی اور کسی تھن میں دودھ کی چند دھاروں کا باقی رہ جانا

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

بیکٹیریا کے انفیکشن کا عمل:۔



چوائی کے بعد تھن کا سرا تقریباً 25 منٹ تک کھلا رہتا ہے۔

سا ڑو کی پرورش کے لیے موزوں مواقع:۔

☆ متاثرہ حوانہ

☆ آب وہوا

۔بیٹھنے کی جگہ

۔مٹی

۔پانی

۔گوبر و پیشاب

☆ نئے جانوروں کی غیر محتاط فارم میں شمولیت

ساڑو کا سرف ٹیسٹ:۔

☆ ایک کپ میں 100 ملی لیٹر پانی لیں۔

☆ اس پانی میں 2 ملی گرام سرف پاؤڈر ڈالیں اور اچھی طرح چمچ سے ہلائیں۔

☆ ہر تھن سے دو ملی لیٹر دودھ لیں اور دودھ کو 2 ملی لیٹر سرف کے محلول میں مکس کریں۔

☆ اگر دودھ اپنی شکل تبدیل کرے یا پھٹکڑیاں سی بن جائیں تو جان لیں کہ ساڑو اپنی ابتدائی شکل میں موجود ہے۔

☆ ایسی کی علامات ظاہر ہونے پر ویٹرنری ڈاکٹر سے رجوع کریں۔

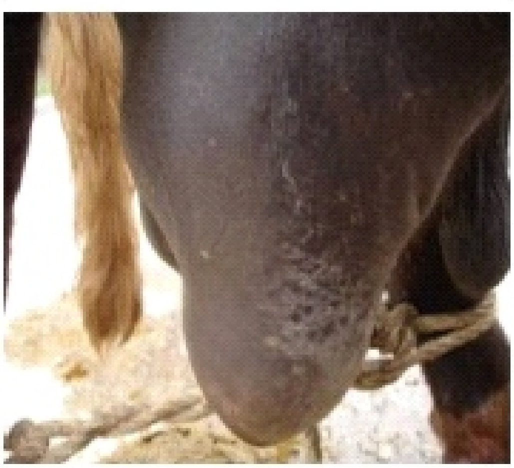
ساڑو کا علاج:۔

☆ ساڑو ظاہر ہونے کی صورت میں فوراً وٹرنری ڈاکٹر سے رجوع کریں۔

☆ کہنہ ساڑو کی حالت میں ہر دو گھنٹے بعد جانور کا دودھ دوہیے۔

☆ ڈاکٹر کی آمد سے پہلے جانور کو اگر تیز بخار ہو تو اسے اسپرین دیں۔

☆ بیماری کی صورت میں جانور کے آرام کا خاص خیال رکھیں۔



چوائی کے سنہری اصول

☆ دودھ دوھنے سے پہلے دودھ دوھنے کیلیئے جانور کو اچھی طرح تیار کریں۔

☆ دودھ دوھنے سے پہلے جانور کا حوانہ اچھی طرح صاف تولئے سے خشک کرلیں۔

☆ دودھ دوھنے کیلیئے استعمال ہونے والے برتن صاف ستھرے اور جراثیم سے پاک ہوں۔

☆ دودھی کے ہاتھ اور کپڑے صاف ہونے چاہیں۔

☆ تھن آرام سے دبائیں۔

☆ ہر چوائی کے بعد تھنوں پر ڈیپال محلول لگائیں۔

☆ ہر پندرہ روز بعد سی ایم ٹی ٹیسٹ کریں۔

☆ متاثرہ دودھ کو باقی دودھ کے میں نہ ملائیں۔

☆ متاثرہ جانوروں کو صحتمند جانوروں سے الگ رکھیں اور انکی چوائی آخر میں کریں۔

☆ چوائی ختم ہونے کے 10 منٹ بعد جانور کے تھنوں پر نگاہ ڈالیں اور اگر کسی تھن میں دودھ کی کچھ دھاریں باقی رہ گئی ہوں تو انہیں فوری طور پر نکالیں۔

☆ جانور کے خشک ہونے سے پہلے تھنوں کا خاص خیال رکھیں۔ایسا کرنے سے آئندہ ساڑو کا خطرہ ٹل جاتا ہے۔

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

دودھ دھونے سے پہلے حوانہ دھوکر صاف کپڑے سے خشک کرلیں۔

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative

آغاز برائے سماجی تعاون

انگوٹھا اندر رکھ کر چوائی نہ کریں۔

انگوٹھی پہن کر چوائی نہ کریں۔

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

دودھ کی جھاگ تھن یا ہاتھوں پر نہ ملیں۔

تھن کے اندر کوئی بھی چیز داخل نہ کریں۔

(d) استعمال ہونے والے برتن صاف پانی سے صاف کرنے چاہییں۔ برتنوں کو گرم پانی اور صابن سے اچھی طرح دھونا چاہیے۔ دودھ کو صاف کپڑے سے چھانیں تاکہ مٹی، تنکے وغیرہ علیحدہ ہو جائیں۔

باڑے کی صفائی روزانہ کریں

صاف ستھری جگہ پر چوائی کریں

چوائی کے فوری بعد جانور کو پانی پلائیں اور چارہ دیں۔

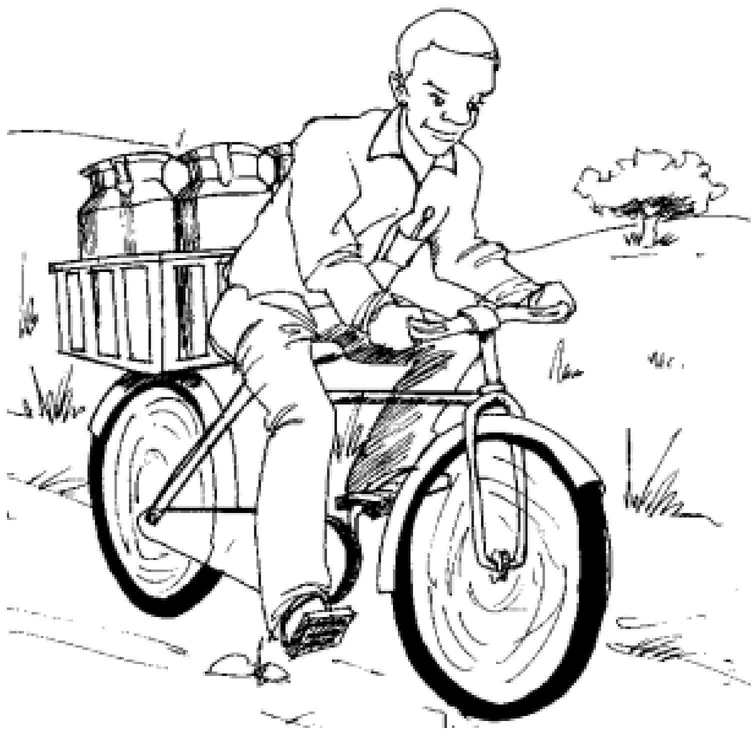
Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

بیمار جانور کا دودھ باڑے میں نہ پھینکیں۔

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

چوائی کے فوری بعد دودھ چلر تک پہنچائیں۔



Social Cooperation Initiative
آغاز برائے سماجی تعاون

Quality Systems & Milk Hygiene

Social Cooperation Initiative

آغاز برائے سماجی تعاون

منصوبہ برائے دودھ کا موثر انتظام اور ترسیل

Contact Us @ www.sci.org.pk | info@sci.org.pk | socialcooperation@hotmail.com | +92 333 539 1880