



STADO DE PENNSYLVANIA

JUNTA de MERCADEO de LECHE

Guía Para Pesador/catador del Recogido de la Leche
en las Fincas y Material de Estudio para la Certificación



Rev. 3/07

**ESTADO DE PENNSYLVANIA
JUNTA DE MERCADEO DE LECHE
2310 North, Cameron Street
Harrisburg PA 17110-9408**

MATERIAL de ESTUDIO de PRUEBA del PESADOR/CATADOR de LECHE

Introduction .- La Junta de Mercadeo de Leche del Estado de Pennsylvania fija los precios minimos de la Leche comprada por las plantas de proceso de Leche de Pennsylvania y de otros Estados. La cantidad de dinero que reciben los productores depende en gran medida del cuidado que los Pesadores/Catadores tienen cuando recogen la leche en las vaquerías. Es responsabilidad de los Pesadores/Catadores observar la calidad de la leche que están recogiendo, medir adecuadamente la cantidad que recogen y obtener una muestra representativa de toda la leche del tanque y mantener una estricta adherencia a los procedimientos sanitarios. Para este fin, la Ley en PA requiere que estas personas pasen por un procedimiento de examen de conocimientos del pesado y muestreo de la leche. Si completan exitosamente dicho examen, entonces son elegibles para obtener la Licencia de Pesadores/Catadores (Renovable anualmente) que los cualifica para actuar como Pesadores/Catadores.

La Ley de Mercadeo de la Leche señala : "Es ilegal para cualquier procesador de leche comprar o recibir leche de productores a menos que las muestras obtenidas para propósito de pruebas sean tomadas por un Pesador/Catador Certificado.

Para llegar a ser un Pesador/Catador certificado, toda persona está requerida a aprobar un examen administrado por la Junta de Mercadeo de la Leche de Pennsylvania. El costo del examen es de veinticinco dólares (\$25.00) más un pago anual de renovación de Licencia que cuestan veinte dólares (\$20.00). La Licencia de P/C es válida desde el 1 de Enero y caduca el 31 de diciembre y debe ser renovada anualmente. La Junta del Mercadeo envía por correo la solicitud para la renovación a los titulares activos de la Licencia. Los Pesadores/Catadores deben enviar por correo la solicitud de renovación debidamente completada a la Junta, junto con el pago de veinte dólares (\$20.00) como honorario anual para la renovación de la licencia para el año siguiente. Los Pesadores/Catadores deben tener su Licencia disponible para inspección al realizar sus deberes.

Nuevos Pesadores/Catadores deben pasar unos días con un Pesador/Catador experimentado para observar y practicar la rutina de su trabajo. Este entrenamiento en el trabajo es un elemento esencial en la certificación y licenciatura de los Pesadores/Catadores.

La siguiente información ayudará al solicitante para completar el examen de proficiencia para pesar y muestrear la leche y los productos lácteos. Cualquier Pesador/Catador que se encuentre manejando deficientemente las muestras de leche o falsifique o cambie los registros, pueden estar sujetos a la revocación de su licencia. Los empleados de la Junta de Mercadeo de Leche chequean el manejo de muestras y verifican la exactitud de los registros creados por los Pesadores/Catadores.

DEFINICIONES

Agitación – Accion de batir o mezclar la leche que está en un Tanque de almacenamiento de leche. La agitación previene que los componentes mas ligeros de la leche (crema o grasa) subanal tope de la leche. Para asegurar la uniformidad de la leche antes de muestreo, el Pesador/Catador debe observar la agitación de la leche por lo menos durante cinco minutos antes del muestreo. Para los tanques que tienen mas de 1.000 galones (8.600 libras) se debe agitar 10 minutos o según las especificaciones del fabricante que se encuentra en el letrero del tanque.

Junta – se Refiere a la agencia del estado conocida como la Junta de Mercadeo de Leche de Pennsylvania.

Tanque de almacenamiento – el tanque de almacenaje en una granja de productos lácteos donde la leche se mantiene refrigerada, puede ser agitadoa y puede ser medida antes de la transferencia a un camión de recogido de la leche para su transporte a un tratante o al procesador.

Tabla de calibración – Esta tabla muestra la cantidad de leche en el Tanque de almacenamiento que se corresponde con la lectura en el vara graduada de medida.. La tabla de calibración y la varilla graduada sólo pueden ser utilizados en el Tanque de almacenamiento para el que fueron graduados, independientemente de si otro tanque es de la misma marca y modelo. Una tabla de calibración debe mostra los números de serie del tanque y de la varilla de medida correspondiente al tanque de almacenamiento.

El transportista – la Entidad licenciada por la Junta para acarrear leche en Pennsylvania – generalmente el empleador del Pesador/Catador.

La leche – Incluye leche y crema, fresca, agria , leche descremada, leche baja en grasa, lleche con sabores, bebida de leche, crema de leche, *mezcla* de helados leche entera o descremada condensada o concentrada, exceptocuando esta en envases hermeticamente sellados.

La Muestra de la leche – la Muestra de leche tomada Adespues de agitar adecuadamente la leche en el tanque de almacenamiento. Esta muestra debe ser representativa de toda la leche en el Tanque de almacenamiento. Las Muestras de leche deben ser examinadas en el laboratorio dentro de 48 horas después de su colección.



El Camión del recogido de la leche – Camión de recogido diseñado especialmente para transportar leche de una granja de productos lácteos a un tratante o procesador. O de un tratante o estación de recibo a otro tratante o procesador.

Area de limpieza de los Camiónes de Transporte de leche – Un establecimiento donde un camión de transpote de leche es limpiado y es desinfectado.

El productor – UNA persona que produce leche o a un individuo que opera una granja de productos lácteos que produce leche de vacas para la venta a tratantes de leche o procesadores.

El Recibo del productor – Documento completado por triplicado por el Pesador/Catador al recoger leche en una granja de productos lácteos: que debe mostrar:

1. Fecha y hora de recogida
2. Nombre y número del productor
3. Lectura de la escala de medida y cantidad de leche recogida (En libras o galones)
4. Numero de Licencia del Transportista de la leche asignado por la Junta
5. La firma y el numero de Licencia del Pesador/Catador que recoge la leche
6. La temperatura de leche en el tanque

(Una copia para el productor, una copia para el Transportista y una copia para el tratante o procesador)



La Muestra del Control de temperatura – Esta es una muestra extra de leche tomada en la primera parada y usada para comprobar la temperatura de todas las muestras en la nevera. La Muestra del Control de Temperatura debe ser marcada con las letras TC junto con la fecha y la hora de recogida, la temperatura de la muestra, el número de productor y el numero de licencia del Pesador/Catador. Si la Muestra de Control de Temperatura no es tomada, el laboratorio puede rechazar las muestras. Si por alguna razón la Muestra de Control de Temperatura no es tomada, se puede utilizar la primera muestra tomada en el principio de la ruta como la Muestra de Control de Temperatura.

El Pesador/catador – Un individuo que ha completado exitosamente una evaluación de su competencia para pesar exactamente, para probar, medir y recoger leche en una granja de productos lácteos

Etiqueta de lavado – Esta etiqueta en el camión de transporte de leche muestra el sitio donde el tanque fue lavado junto con la fecha y la hora cuando el camión de transporte de leche y equipo de transferencia fueron últimos lavados y desinfectadas. Una Etiqueta del Lavado es válida por 96 horas antes el camión debe ser lavado de nuevo.

Procedimiento de Fonocaptor de Leche de bulto

Chequeo del equipo

El Pesador/Catador debe inspeccionar completamente su camión, el equipo y los suministros en el principio de cada día. Los artículos siguientes son necesarios para realizar un pesado y muestreo apropiados.

1. **Termómetro calibrado de Bolsillo** – Usted debe llevar un termómetro de metal aprobado analógico o digital. El termómetro debe tener una gama de entre 25 - 125° F. Los termómetros deben ser verificados para exactitud de + 1° F por lo menos cada 6 meses. El chequeo de la exactitud debe ser documentado con los iniciales del chequeador, y la fecha en el termómetro mismo o en la funda del termómetro, o documentado separadamente.



2. **El Camión de transporte de la leche** – Asegurese que el tanque y el equipo de transferencia han sido lavado y desinfectados con una etiqueta actual del lavado. Las etiquetas del lavado no son válidas por más de 96 horas.

3. **Pluma o bolígrafo**

4. **Los Recibos del productor** – Asegurese que tiene un suministro adecuado de Recibos de Productor para todos Tanques de almacenamiento de la ruta de este día.

5. **Las Botellas de muestra, Bolsas o Tubos Estériles** – se Cerciora que los envases para las muestra son protegidos del polvo, la tierra y los elementos. Estos envases con calidad de uso para alimentos deben ser almacenados en un contenedor limpio con tapa o en una bolsa plástica cerrada por el tope. No lleve los envases de muestra en bolsillos. Sólo los envases aprobados pueden ser utilizados para el muestreo de leche.



6. **Nevera insulated** – Esta nevera portatil debe ser suficiente grande para contener todas las muestras que serán reunidas en la ruta junto con hielo suficiente. La nevera para las muestras debe tener un anaquel de la muestras o de flotación para prevenir que las tapas de la muestra se sumerjan en la agua helada. La nevera para las muestras debe ser diseñada para mantener la temperatura de la muestra entre 32° F y 40°F.



7. **Contenedor de Cucharón y Cucharón** – El cucharón de mango largo para la toma de muestra debe ser almacenado en una solución de desinfectante en el contenedor de cucharón . Usted debe desinfectar el cucharón de la muestra por lo menos un (1) minuto.

8. **El Agente que desinfecta** – Usted necesitará un desinfectante aprobado para desinfectar el cucharón de muestra y otras superficies que puede tocar la leche. Cuando el cloro es utilizado como un desinfectante, la concentración debe ser de 200 partes por millón. Cuando el yodo es utilizado, la concentración debe ser de 25 partes por millón.



9. **Prueba de Concentracion** – Usted debe tener una prueba de concentracion diseñada para el tipo de desinfectante que usted utiliza. La prueba de concentracion le permitirá probar la fuerza de su desinfectante y ajustarla si es necesario.
10. **Botella de aerosol** – Usted necesitará una botella de aerosol llenó de desinfectante para desinfectar la válvula de salida de tanque de almacenamiento si la válvula de salida de la leche esta destapada..
11. **Reloj o Dispositivo de Tiempo** – Usted necesitará un reloj o dispositivo de tiempo para controlar el tiempo de la agitación en el tanque de almacenamiento.
12. **Marcador Permanente impermeable** – Utilizado para marcar e identificar las muestras.

Procedimiento para recoger la leche

1. Quite la manga de leche y el cordon eléctrico del compartimiento del camión y páselo por la abertura de mangera en la pared de la casa de leche.
2. Prenda las luces en la casa de leche, si necesario.
3. Apague el interruptor del agitador y control de refrigeración si necesario. Si el agitador esta funcionando, espere que la leche este completamente quieta.



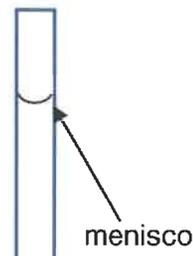
4. Conecte el cordon eléctrico en el enchufe de la pared. Quite la tapa de la válvula del tanque de almacenamiento tomando cuidado para no exponer la tapa directamente en el suelo ni otras superficies que podrían contaminarla. Si hay residuo visible de leche en la válvula de salida, límpiela y desinfecta la válvula de salida antes de conectar la manga. Después de que asegure la limpieza de la válvula de salida en el tanque de almacenamiento, conecte la

manga de leche al tanque.

5. Lávese las manos con jabón y agua tibia, y seque con una toallita de papel toalla desechable. Mantenga manos limpias y secas por todo el procedimiento de muestreo.
6. Quite la cubierta en el tanque de almacenamiento y chequee que la leche no tenga olores anormales. Levante la tapa del tanque del almacenamiento y observe si hay partículas de grasa o alguna partículas extras.



7. **Nota:** No recoja leche de ningún envase que no sea el tanque de almacenamiento. Recoger leche en envases que no sean el tanque de almacenamiento puede ser insano. La única manera para pesar exactamente y para muestrear leche es en el tanque de almacenamiento.
8. Quite la varilla de medida si esta dentro del tanque de leche. Seque la varilla con una toalla de papel desechable. Si la varilla de medida esta fuera del tanque de la leche, lívelo con agua tibia, desinfectelo y séquelo con toalla de papel desechable
9. Cuando la leche esta completamente en calma, inserte la varilla de medición en el tanque de almacenamiento. La varilla debe estar asentada en su asentadero del tanque de la leche. Lea la varilla de medida a la línea más cercana. Si el nivel está



entre dos graduaciones, lea al número de la graduación par. Si la línea de leche no es recta, haga otra lectura. Haga por lo menos dos lecturas o más si las lecturas no son idénticas. Si la varilla esta guardada fuera del tanque, lavela con detergente y agua tibia. Para tanques equipados con el calibrador externo o "tubo de sitio," lea del fondo del menisco.

10. Registre la lectura de la varilla en el recibo de productor. La varilla de medida esta calibrada en unidades de 1/32 de una pulgada o el equivalente métrico. Usted debe registrar también la cantidad correspondiente de libras de leche de la gráfica de calibración.
11. Prenda el interruptor del agitador por lo menos por 5 minutos. Los tanques que contienen 1000 galones (8600 libras) de leche o más serán agitado por lo menos por 10 minutos, o según las especificaciones del fabricante que se encuentran generalmente pegadas en el tanque de la leche
12. Lavese las manos con jabón y agua tibia, y seque con una toallita de papel toalla desechable. Mantenga las manos limpias y secas durante todo el procedimiento de muestreo.
13. Chequee la temperatura de la leche y rechaza cualquier tanque de leche cuya temperatura este por encima de 40° F. Usted debe verificar la certeza de termómetro de tanque de leche mensualmente (por lo menos) con su termómetro de bolsillo de tipo de esfera o digital. Esté seguro de desinfectar el termómetro por lo menos 60 segundos antes de verificar la temperatura de la leche.



14. Lleve el equipo de muestreo a la casa de la leche . Usted no debe llevar bolsas plásticas pre esterilizadas ni botellas de muestras en los bolsillo de su ropa. No coloque frascos de muestra tumbados en un lado encima del tanque de leche antes de utilizarlos.
15. Llene el recibo del productor con la cantidad de libras de leche segun encontrado en la hoja de calibracion del tanque de leche. Incluya tambien el número del productor, la temperatura de la leche, la fecha y hora de recogida, la firma y numero de licencia del pesador y el numero de licencia del transportista.
16. Ponga en el envase de muestras el código de barras del productor y la fecha de recogida. Si la identificación del productor es escrita, use una pluma a prueba de agua.
17. Quite el cucharón del desinfectante y vacíelo. Obtenga la muestra por la abertura superior del tanque, llenando y vaciándolo dos veces en la leche antes de tomar la muestra. Introduzca el cucharón de 6 a 8 pulgadas en la leche antes de obtener la muestra. Transfiera la muestra del cucharón al envase de muestras apartado de la abertura del tanque de la leche. No llene el envase de la muestra sobre la abertura del tanque.
18. Llene el envase de muestras sólo $\frac{3}{4}$ partes lleno para permitir la mezcla apropiada. Cierre herméticamente los envases de muestras si son de vidrio. Si usa envases de muestras de tipo bolsa plástica haga girar la bolsa sobre si misma para cerrarla para que quede espacio para el aire dentro de la bolsa. El aire en los envases de muestra permite que la leche se mezcle apropiadamente antes de su análisis.
19. Si esta en su primera parada, usted debe obtener también una Muestra de Control de Temperatura.
20. Si un productor utiliza dos o mas tanques, muestree cada tanque por separado usando un envase de muestras diferente para cada tanque y marque cada uno de los envases con la identificación del productor, el tanque y la fecha de recogida.

21. Si usted rechaza un tanque de leche, notifique al productor y a la lechería o a un inspector autorizado. Tome una muestra para la evaluación del laboratorio. Esta muestra no debe usarse para análisis oficiales.
22. Después de que las muestras sean tomadas, abran la válvula del tanque de almacenamiento y empiece la transferencia de leche al camion- tanque
23. Enjuague el cucharon con agua tibia y devuelvale al envase co desinfectante
24. Ponga inmediatamente la muestra en el anaquel dentro de la nevera con agua e hielo. Proporcione hielo suficiente para mantener las muestras entre 32° F - 40° F. El nivel del agua debe ser tan alto como el nivel de la leche en los envases de muestra. Prevenga la sumersión de envases de muestra en el agua helada.
25. Cuándo el tanque de almacenamiento este vacío, apague la pompa de llenado del camion Reemplace la tapa de la manga y desconecte el cordon eléctrico.
26. Chequee el tanque de almacenamiento paral sedimentos, leche congelada, o residuos anormales y informe de cualquier anomalia al productor y al inspector de la lechería . Enjuague completamente toda la superficie interior del tanque de almacenamiento con agua tibia.
27. Reponga las tapas del tanque, enjuague el piso alrededor del tanque, apague las luces, y cierre la puerta de la casa de leche
28. Devuelva manga de leche y el cordon eléctrico al camión. Cierre las puertas del compartimiento trasero del camion y asegure el cierre.
29. Entregue la leche a la lechería. La leche debe ser entregada a la lechería antes de 66 horas desde el primer ordeño que se ponga en el tanque de almacenamiento.

NOTAS:
