

# Check list para la inspección visual de la explotación

Explotación ..... Fecha .....

Vacas en lactación ..... Vacas 1<sup>er</sup> parto ..... Secas ..... Novillas .....

Tanque (RCS) ..... Bacterias ..... Inhibidores ..... Crioscopia .....

## TIPO DE EXPLOTACIÓN

Cerrada  **Si es cerrada**

¿Están las novillas alojadas en otras explotaciones o centro de cría? .....

Abierta  **Si es abierta**

Frecuencia de entrada de animales .....

Zonas de bioseguridad para la entrada: **Sí**  **No**

¿En qué lote se alojan al entrar? .....

¿Cómo se realiza la introducción definitiva en la explotación? .....

## CAMAS

### Cubículos

Material .....

Limpieza ..... Grosor ..... cm

¿Hay un 10% más de cubículos que de animales por lote de ordeño? **Sí**  **No**

Diseño del cubículo .....

Manejo de la cama en los cubículos .....

Productos añadidos a la cama para reducir el crecimiento bacteriano .....

Toma de muestras de la cama: Cubículos  Cama caliente

*Recuento de coliformes y Streptococcus uberis > 1.000.000 UFC/ml incrementa el riesgo de mastitis.*

Temperatura de la cama: Cubículos .....°C Cama caliente .....°C

*Introducir la sonda del termómetro 5-10 cm de profundidad. La temperatura normal no supera los 35°C. Más de 45°C se considera un punto crítico para la salud de la ubre.*

### Cama caliente

Material .....

Limpieza ..... Grosor ..... cm

Densidad de animales .....

*Mínimo recomendable 1 m<sup>2</sup>/1000 l de producción anual de leche.*

Ventilación .....

*Mínima altura recomendada 3,5 m.*

Manejo de la cama caliente .....

## ZONAS DE EJERCICIO Y LUGARES DE PASO

Limpieza .....

Diseño de las zonas de paso .....

*Paso de los animales sin dificultad, control de los puntos de confluencia de los animales.*

Suelo de las zonas de paso .....

*No resbaladizo, con pendiente para el escurrido del estiércol.*

## LIMPIEZA DE LOS ANIMALES

Valor lineal de limpieza en las vacas



Limpieza de grado 1  
(valor lineal 1)



Limpieza de grado 2  
(valor lineal 2)



Limpieza de grado 3  
(valor lineal 3)



Limpieza de grado 4  
(valor lineal 4)

*Puntuación numérica de la limpieza de las vacas. En las vacas con un valor lineal de higiene de la ubre 3 y 4 tenemos 1,5 veces más posibilidades de aislar un patógeno en las muestras de leche, que en las vacas con un valor lineal de higiene 1 y 2 (Schreiner y Ruegg, 2003).*

Vacas secas  1  2  3  4

Vacas en lactación  1  2  3  4

Novillas  1  2  3  4

## LOTES DE ORDEÑO N° .....

Pautas de distribución de las vacas en los diferentes patios .....

*En calidad de leche es interesante tener a los animales separados según el estado infectivo de la ubre.*

## INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES

Posición de los animales .....

*Animales que no estén tumbados: máximo de 25%, excepto en trasiego de ordeño o reparto de comida.*

Estado de los animales .....

*Cojeras, falta de pelo o lesiones en corvejones.*

Comportamiento frente a las personas .....

*Detectar posibles señales de miedo.*

## VACAS SECAS

Valoración del confort .....

*Cama, espacio de comedero y bebedero para cada animal.*

Espacio y densidad de animales .....

*Mínimo de 10 m<sup>2</sup> de zona de buena cama por animal.*

Estado de las ubres .....

Manejo de las vacas secas al parto .....

*Cambio de grupo antes del parto con diferente alimentación, parto en el mismo lote de vacas, zona de maternidad en el momento del parto, etc.*

## VACAS EN LACTACIÓN

Valoración del estado de confort ..... ¿Se agrupan en el último lote de ordeño los animales con problemas de mastitis? **Sí**  **No**

Ventilación de las naves .....

Densidad de animales .....

### Abrevaderos y comederos

Número de abrevaderos ..... Espacio lineal disponible .....m

Distribución .....

Limpieza del agua .....

Comederos .....

*Revisar el estado de la comida, el tipo de sobras y si el suelo del comedero es de fácil limpieza.*

Número de animales comiendo tras la administración ..... % Textura y olor de la comida .....

*Ideal más del 50%. Comprobar si escogen la parte más apetecible o toman la ración a bocado íntegro.* *Se puede comprobar si queda apelmazada o mullida tras la compresión con la mano.*

### Animales y estado sanitario

Número de animales en reposo ..... % Número de animales rumiando ..... %

Condición corporal ..... Principales patologías .....

*Animales igualados, vacas gordas, brillo del pelo.* *Cojeras, animales apáticos, animales arqueados, etc.*

Valoración RCS individual ..... Antibiótico de secado .....

## NOVILLAS

Valoración del estado de confort .....

Loteado tras el destete ..... Lugar de parto ..... Manejo del parto .....

Ubicación de los animales para el calostro ..... Estado de los animales .....

*Evaluar la homogeneidad de los lotes de animales.* *Diarreas, estado del pelo, condición corporal.*

## SALA DE ESPERA, SALA DE ORDEÑO Y MÁQUINA DE ORDEÑO

Sala de espera .....

*Amplitud de la entrada, suelo, tamaño adecuado (mínimo 1,5 m<sup>2</sup>/vaca), cantidad de heces en el suelo.*

### Sala de ordeño

Tipo y estado de las pezoneras .....

Tamaño de tubos cortos de leche ..... Entrada de los tubos al colector .....

¿Es el peso de la unidad de ordeño adecuado? **Sí**  **No**

Mangueras de la unidad de ordeño .....

*Si son demasiado cortas o largas o están retorcidas o mal alineadas con la vaca pueden provocar un ordeño incompleto.*

**Sistema de ordeño: Satisfactorio  No satisfactorio**  .....

Evaluación del sistema ..... Nivel de vacío ..... Max. fase B .....

Relación pulsación ..... Pulsaciones/minuto ..... Fase B ..... Fase D .....

**Manejo del ordeño: Satisfactorio  No satisfactorio**  .....

Rutina de ordeño .....

Predipping ..... Producto ..... Secado con ..... Fase D .....

Posdipping ..... Producto ..... Cobertura ..... Aplicación unidades .....

**Estado de los últimos filtros de leche utilizados** .....

*Si se han desechado, buscarlos en la basura.*

## LECHERÍA

Estado general de limpieza .....

*Las paredes y suelo tienen que limpiarse con facilidad. No puede ser almacén de productos salvo los detergentes que se usan en la propia lechería.*

¿Está cerrada y con aperturas de cierre hermético? **Sí  No**       ¿Tiene solo una puerta? **Sí  No**

*La lechería no puede ser una zona de paso.*

¿Están equipadas las ventanas con mosquiteras? **Sí  No**

Conducción de agua .....

*Agua caliente y fría suficiente, desagües.*

**Tanque de leche: Satisfactorio  No satisfactorio**  .....

Tª de mantenimiento ..... Estado de limpieza ..... Tª de lavado .....

## CALIDAD DEL AGUA

Potabilidad del agua .....

Existen registros: .....

Análisis microbiológicos **Sí  No**  .....

Registro de consumos **Sí  No**  .....

Registro del control diario de desinfectante del agua de consumo **Sí  No**  .....