ದಾವಣಗೆರೆ ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯತ್‌ನ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಮವಿಕಾಸ ಯೋಜನೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ

ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಸಹಕಾರಿ ಹಾಲು ಒಕ್ಕೂಟ ನಿ., ಶಿವಮೊಗ್ಗ

ಮತ್ತು

ತರಳಬಾಳು ಗ್ರಾಮೀಣ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆಯ

ತರಳಬಾಳು ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ದಾವಣಗೆರೆ

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ

ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಸದ್ಗುಣಗಳು :-

ಪಶು ಪಾಲನೆಯು ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾದಂತಹ ಉದ್ಯೋಗವಾಗಿದ್ದು, ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಅಂದರೆ ಶಿಲಾಯುಗದಲ್ಲಿಯೇ ಆರಂಭವಾಯಿತೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹಾಲು ಎಂದರೆ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಸಸ್ತನಿಗಳ ಕೆಚ್ಚಲಿನಿಂದ ಸ್ರವಿಸುವ ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥ. ಹಾಲು ಒಂದು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಅದು ಭೂಲೋಕದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಮೃತವಾಗಿದ್ದು, ಶರೀರದ ಪೋಷಣೆ ಮತ್ತು ವೃದ್ಧಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಸತ್ವಗಳಾದ ಪ್ರೋಟೀನ್, ಪಿಷ್ಟ ಪದಾರ್ಥ, ಕೊಬ್ಬು, ಖನಿಜಗಳು ಮತ್ತು ಜೀವಸತ್ವಗಳು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 80 ರಿಂದ 87 ಭಾಗದಷ್ಟು ನೀರಿನ ಜೊತೆಗೆ ಇರುವಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಾದ್ದರಿಂದ ಹುಟ್ಟಿದ ಎಳೆಯ ಮಕ್ಕಳು ಸಹ ಹಾಲನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲವು. ಮಾನವನಿಗೆ ಜೀವನದ ತನ್ನ ಎಲ್ಲಾ ಅವಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿಯು ಅಂದರೆ ಬಾಲ್ಯಾವಸ್ಥೆ, ಯೌವನ ಮತ್ತು ವೃದ್ಧಾಪ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಹುಜನರು ಸಸ್ಯಹಾರಿಗಳಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಹಾಲು ಪ್ರಾಣಿ ಜನ್ಯ ಸಸಾರಜನಕವನ್ನು ದೊರಕಿಸಬಲ್ಲ ಏಕಮಾತ್ರ ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

''ವಿಶ್ವ ವ್ಯಾಪಾರ ಒಪ್ಪಂದ'' ಮತ್ತು ಭಾರತದ ಹಾಲು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮೇಲಿನ ಪ್ರಭಾವ :-

ಇತ್ತೀಚಿನ 30 ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹೈನುಗಾರಿಕೆಯು ಗಣನೀಯ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದ್ದು, ಭಾರತವು ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಅಮೇರಿಕಾವನ್ನು ಹಿಂದೆ ಸರಿಸಿ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ರಾಷ್ಟ್ರವೆನಿಸಿದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಲಭ್ಯತೆ 1960ರ ದಶಕದಲ್ಲಿ ದಿನ ಒಂದಕ್ಕೆ ತಲಾ 160 ಗ್ರಾಂ ಇದ್ದುದ್ದು ಈಗ ತಲಾ 210 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ನಾವು ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ರಾಷ್ಟ್ರವೆನಿಸಿದರೂ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಮುಂದುವರೆದ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಗಿಂತಲು ಹಿಂದೆ ಬಿದ್ದಿದ್ದೇವೆ. ಈಗಿನ ಪೈಪೋಟಿಯುಕ್ತ ವಿಶ್ವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಹಾಲನ್ನು ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರಫ್ತು ಮಾಡದಿದ್ದಲ್ಲಿ, ನಾವು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಹಾಲು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇಲ್ಲದೆ ಸಂಕಟ ಪಡುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಬರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈಗಿನ ಬದಲಾದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದಲ್ಲೇ ಪ್ರಥಮ ದೇಶವೆನಿಸಿದ್ದು, ಹಾಗೇ ಹಾಲಿನ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿಯೂ ಕೂಡ ವಿಶ್ವದಲ್ಲೇ ಪ್ರಥಮ ದೇಶವೆನಿಸುವ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಮುಕ್ತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನಾವು ನಿಲ್ಲಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹಾಲನ್ನು ನೀಡಲು ಹಾಗೂ ವಿದೇಶಿ ವಿನಿಮಯವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಮೇಲೆ ಹೇಳಿದ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ''ಶುದ್ಧ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯಿಂದ'' ಮಾತ್ರ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಹಾಲಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವುದು ತೀರಾ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿದೆ.

ನಂದಿನಿ

ಹಾಲು

ನೀರು
85 ರಿಂದ 84 ಪ್ರತಿಶತ

ಘನ ಪದಾರ್ಥ
13-17 ಪ್ರತಿಶತ

ಜಿಡ್ಡು (Fat)

ಜಿಡ್ಡೇತರ ಘನ ಪದಾರ್ಥ (SNF)

ಆಕಳು 3.5 ರಿಂದ 5.0 ಪ್ರತಿಶತ

ಎಮ್ಮೆ 6.0 ರಿಂದ 9.0 ಪ್ರತಿಶತ

ಆಕಳು 8.5 ರಿಂದ 8.8 ಪ್ರತಿಶತ

ಎಮ್ಮೆ 9.0 ರಿಂದ 10 ಪ್ರತಿಶತ

ಜಿಡ್ಡಿಲ್ಲದ ಘನ ಪದಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಸಸಾರಜನಕ (ಪ್ರೋಟಿನ್) ಸಕ್ಕರೆ (ಲ್ಯಾಕ್ಟೋಸ್) ಜೀವಸತ್ವಗಳು (ವಿಟಮಿನ್ಸ್) ಹಾಗೂ ಖನಿಜಾಂಶಗಳು (ಮಿನರಲ್ಸ್) ಇರುತ್ತದೆ.

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಏಕೆ ?

1. ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಕೆಡುವುದರಿಂದ ಕಾಪಾಡಲು
2. ಶುದ್ಧ ಹಾಲಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು
3. ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಿರಲು
4. ಕಾಯ್ದಿಡುವ ಗುಣ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ
5. ಗ್ರಾಹಕರ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ
6. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಪೈಪೋಟಿ ಎದುರಿಸಲು
7. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಅನುಕೂಲವಾಗಲು
8. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವ ಸಲುವಾಗಿ
9. ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯಲು

ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಕ್ರಮಗಳು :-

ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ನಿರ್ವಹಣೆ

★ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಒಳಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಬರುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.

★ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ನೆಲವು ಹಾಸುಗಲ್ಲು ಅಥವಾ ಸಿಮೆಂಟಿನಿಂದಾಗಿದ್ದು ನೀರು ಹಾಗೂ ಮೂತ್ರ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.

★ ಪ್ರತಿ ದಿನವು ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ನೆಲವನ್ನು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.

★ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯು ಸದಾ ಒಣಗಿದ್ದು, ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು.

★ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಗೋಡೆ ಹಾಗೂ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಸಂದು ಮತ್ತು ಬಿರುಕುಗಳು ಇರಬಾರದು.

ರಾಸುಗಳ ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆ

★ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಎರಡು ಬಾರಿ ಹಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಮೃದುವಾದ ಬ್ರಷ್ ಅಥವಾ ತೆಂಗಿನ ನಾರಿನಿಂದ ಉಜ್ಜಬೇಕು.

★ ಪ್ರತಿ ದಿನ ರಾಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು.

★ ಹಸುವಿನ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಪ್ರತಿ ಸಾರಿ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಉಗುರು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು.

★ ಶುಭ್ರವಾದ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಕೆಚ್ಚಲು ಹಾಗೂ ತೊಟ್ಟುಗಳನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಒರೆಸಬೇಕು.

ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡಲು ಸ್ಟೈನ್‌ಲೆಸ್‌ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಬೇಕು.

★ ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡಾ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.

★ ಪಾತ್ರೆಯ ಬಾಯಿ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದು ಕೈ ಹಾಕಿ ತೊಳೆಯಲು ಬರುವಂತೆ ಇರಬೇಕು.

★ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ಹಾಗೂ ಹಾಲು ಹಿಂಡಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.

★ ಹಾಲು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪಾತ್ರೆಯ ಬಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿ ಸಂಘಕ್ಕೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಬೇಕು.

ಕೆಚ್ಚಲಿನ ಸ್ವಚ್ಛತೆ

★ ಮೊದಲಿನ 3-4 ಧಾರೆಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕೂ ಮೊಲೆಗಳಿಂದ ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಚೆಲ್ಲಬೇಕು.

★ ಪೂರ್ಣ ಕೈಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ 5-7 ನಿಮಿಷದೊಳಗೆ ಪೂರ್ತಿ ಹಾಲನ್ನು ಕೆಚ್ಚಲಿನಿಂದ ಹಿಂಡಬೇಕು.

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡಿದ ನಂತರ ನಾಲ್ಕು ಮೊಲೆಯ ತೊಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಔಷಧಿ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದಬೇಕು.

★ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ರಾಸುವಿನ (ಹಸುವಿನ / ಎಮ್ಮೆ) ಹಾಲನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸಂಘಕ್ಕೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕು.

ವೈಯಕ್ತಿಕ ನೈರ್ಮಲ್ಯತೆ

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಆರೋಗ್ಯವಂತನಾಗಿದ್ದು, ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸ್ವಚ್ಛತೆಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಬೇಕು.

★ ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸದೆ ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು.

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವ ಮುನ್ನ ಸಾಬೂನಿನಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ ಕೈ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು, ಒಣಗಿಸಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು.

★ ಗಾಯ, ಹುಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬೊಕ್ಕೆಗಳಿದ್ದರೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಬ್ಯಾಂಡೇಜ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರಬೇಕು.

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವಾಗ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ ತಿನ್ನುವುದಾಗಲಿ, ಬೀಡಿ ಸಿಗರೇಟು ಸೇದುವುದಾಗಲಿ ಮಾಡಬಾರದು.

★ ಹಾಲು ಹಿಂಡುವಾಗ ಕೆಮ್ಮುವುದು, ಸೀನುವುದು ಹಾಗೂ ಉಗುಳುವುದಾಗಲಿ ಮಾಡಬಾರದು.

ಹಾಲಿಗೆ ಬ್ಯಾಕ್ಟಿರಿಯಾಗಳು ಸೇರುವ ಮೂಲಗಳು :-

ಮೂಲಗಳು	(1ಎಂ.ಎಲ್. ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ)	ಶೇಖಡವಾರು
ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಕೆಚ್ಚಲು	500-2000	0.001
ಸೋಂಕು ತಗುಲಿದ ಕೆಚ್ಚಲು	1.5-2.0 ಲಕ್ಷ	5.0
ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ವ್ಯಕ್ತಿ	10,000-15,000	0.5
ಪಾತ್ರೆಗಳು ಹಾಗೂ ಕ್ಯಾನು	2.5-3.0 ಮಿಲಿಯನ್	60
ಧೂಳಿನಿಂದ	0.5-1.0 ಲಕ್ಷ	20
ಸಗಣಿ	5-10 ಲಕ್ಷ	20
ಕೀಟಗಳಿಂದ	2-5 ಲಕ್ಷ	10

ಇತರೆ	1-5 ಲಕ್ಷ	2.5
ಹಸಿ ಹಾಲು	10 ಲಕ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ	ಒಳ್ಳೆಯ ಹಾಲು
ಹಸಿ ಹಾಲು	10 ರಿಂದ 50 ಲಕ್ಷ	ಮಧ್ಯಮ ಹಾಲು
ಹಸಿ ಹಾಲು	50 ಲಕ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು	ಕಳಪೆ ಗುಣಮಟ್ಟ

ಶುದ್ಧವಾದ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಕರು ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳು :-

ಮಾಡಬೇಕು (✓)	ಮಾಡಬಾರದು (X)
✓ ಹಾಲು ಕರೆಯಲು ಸ್ಟೈನ್‌ಲೆಸ್ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬಳಸಬೇಕು.	X ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ / ಕಲಾಯಿ ಇರುವ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಕರೆಯಬಾರದು ಮತ್ತು ಸಂಘಕ್ಕೆ ಅಂಥ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ತರಬಾರದು.
✓ ಹಾಲು ಕರೆಯುವ / ರಾಸು ಕಟ್ಟುವ ಸ್ಥಳ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾಳಿ ಬೆಳಕು ಬರುವಂತಿರಬೇಕು.	X ಖಾಯಿಲೆ ಇರುವ ವ್ಯಕ್ತಿ ಹಾಲನ್ನು ಹಿಂಡಬಾರದು.
✓ ಪ್ರತಿದಿನ ಎರಡುಬಾರಿ ರಾಸುವಿನ ಮೈಯನ್ನು ಮೃದುವಾದ ಬ್ರಷ್ / ನಾರಿನಿಂದ ಉಜ್ಜಬೇಕು.	X ಖಾಯಿಲೆ ಇರುವ ರಾಸುಗಳ ಹಾಲನ್ನು ಸಂಘಕ್ಕೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಬಾರದು.
✓ ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಮುನ್ನ ಕೆಚ್ಚಲನ್ನು ಶುಭ್ರವಾದ ನೀರನಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಶುಭ್ರ ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ಒರೆಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಮೊದಲಿನ 3-4 ಧಾರೆಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ಚೆಲ್ಲಬೇಕು.	X ಹಾಲನ್ನು ಕರೆಯುವಾಗ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಜಗಿಯುತ್ತಿರಬಾರದು ಮತ್ತು ಬೀಡಿ, ಸಿಗರೇಟು ಸೇದಬಾರದು.
✓ ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಮುನ್ನ ಕೈಗಳನ್ನು ಸೋಪಿನಿಂದ ಶುದ್ಧವಾದ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು.	X ಹಾಲನ್ನು ಕರೆಯುವಾಗ ಕೆಮ್ಮುವುದು, ಸೀನುವುದು, ಉಗುಳುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಅಹಿತ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು.
✓ ಹಾಲಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸೋಪಿನಪುಡಿ/ ವಾಷಿಂಗ್ ಸೋಡದಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.	X ಉತ್ತಮ ಹಾಲಿಗೆ ತಂಗಳ ಹಾಲನ್ನು ಕೂಡಿಸಬಾರದು.
✓ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು.	X ಹಾಲನ್ನು ಕರೆಯುವಾಗ ಯಾವುದೇ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದು ಕುಡಿಯುವುದು ಮಾಡಬಾರದು.
✓ ಕಿರಿದಾದ ಬಾಯಿ ಇರುವ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಹಾಲು ಕರೆಯಲು ಬಳಸುವುದು ಸೂಕ್ತ.	X ಬಾಯಿ ತೆರೆದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ತರಬಾರದು.
✓ ಸಂಘದ ಹಾಲು ಶೇಖರಣೆ ಸಮಯಕ್ಕಿಂತ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಮುಂಚೆ ಮಾತ್ರ ಹಾಲನ್ನು ಹಿಂಡಬೇಕು.	X ಕರು ಹಾಕಿದ 12 ದಿನಗಳೊಳಗೆ ಸಂಘಕ್ಕೆ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಬಾರದು
✓ ಆಯಾ ಸರತಿಯ ಹಾಲನ್ನು ಆಯಾ ಸರತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಘಕ್ಕೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಬೇಕು.	X ಹಾಲು ಕರೆಯುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳು (ನಾಯಿ, ಬೆಕ್ಕು) ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬರದಂತೆ ಎಚ್ಚರವಹಿಸಬೇಕು.

!! ಶುದ್ಧ ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಿಸಿರಿ, ಅಧಿಕ ಲಾಭ ಪಡೆಯಿರಿ !!