Secretaria de Produção Rural

BOAS PRÁTICAS DE ORDENA - BPO
Ordenha
Ato de ordenhar, cujo responsável realiza seu trabalho sem provocar estresse nas vacas, para obter um leite saudável e com qualidade.

Objetivos das Boas Práticas de Ordenha - BPO

- Obter todo leite produzido pela vaca;
- Obter leite limpo;
- Evitar lesões no úbere;
- Evitar disseminação de doenças no rebanho, como mastite;
- Promover melhorias na estrutura da sala de ordenha;

- Manter o local de ordenha limpo;
- Favorecer práticas de Bem Estar Animal, o que promoverá maior produção por vaca;
- Favorecer o controle leiteiro e assim promover seleção genética do rebanho;

- Implantar melhorias de hábitos higiênicos na unidade de produção de leite, o que irá promover um leite de maior qualidade;

Aplicando as Boas Práticas de Ordenha - BPO

- Os funcionários devem receber treinamentos periódicos, capacitando o ordenhador para praticar as BPO’s seja ordenha mecânica ou manual;
- Conduzir, de forma calma, os animais para sala de ordenha;
Passo 1
Lavar com água somente as tetas, retirando-se toda sujeira, sem molhar a região do úbere, porém se molhar, secar bem com papel toalha descartável.

Passo 2
Desinfetar as tetas com solução de iodo glicerinado a 0,25%; solução de clorexidine a 0,25-0,50% ou de cloro a 0,2%. (pré-dipping).
Deixar a solução agir por pelo menos 30 segundos e secar os tetos com papel toalha;

Passo 3
Realizar o teste da caneca com fundo escuro nos três primeiros jatos de leite: em caso de alterações como presença de grumos, pus ou mudança de coloração o leite deve ser descartado e a vaca separada.

Passo 4
Califórnia Mastite Teste – CMT é um teste utilizado para a determinação de Mastite subclínica, realizado a cada quinze dias ou mensalmente;
Passo 4

- Utiliza-se uma raquete branca com 4 recipientes;
- Em cada recipiente coloca-se 2 ml de leite ordenhado diretamente do teto;
- Sobre o leite adiciona-se 2ml da solução CMT;

Passo 4

- Em cada recipiente coloca-se 2 ml de leite ordenhado diretamente do teto na marca da primeira linha marcadora no fundo da raquete;
- Sobre o leite adiciona-se 2ml da solução CMT até a segunda linha marcadora no fundo da raquete;
- Após o leite e a solução é feito movimentos circulares com a raquete para homogeneizar a solução ao leite;

Passo 4

Durante o movimento circular a solução formará aspecto gelatinoso e, em caso positivo de mastite, também ocorrerá mudança na coloração da solução conforme ilustração na imagem.
Passo 4

TABELA PARA IDENTIFICAÇÃO DO GRAU DE MASTITE

<table>
<thead>
<tr>
<th>GRAU CMT</th>
<th>REAÇÕES DE MISTURA LEITE/SOLUÇÃO CMT</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Negativo</td>
<td>Não há formação de gel.</td>
</tr>
<tr>
<td>Traço (falso positivo)</td>
<td>O gel se forma instantaneamente, mas logo desaparece, não havendo alteração na consistência.</td>
</tr>
<tr>
<td>Fracamente positivo (+)</td>
<td>Rápida formação de gel no centro da solução, que logo desaparece. Porém, observa-se leve alteração na consistência.</td>
</tr>
<tr>
<td>Positivo (++)</td>
<td>Formação visível de gel que, com a agitação, tende a ficar mais fraca, havendo alteração na consistência do material observado.</td>
</tr>
<tr>
<td>Fortemente Positivo (+++)</td>
<td>Forte formação de gel, que não desaparece mesmo depois de algum tempo. Ocorre também forte alteração na consistência.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Passo 5

• Feito todos os passos anteriores, realizar a ordenha de forma calma, extraindo todo conteúdo do úbere;
• Fazer a imersão das tetas em desinfetante apropriado IMEDIATAMENTE após a ordenha. (pós-dipping);
• Descartar de forma apropriada a solução desinfetante ao final do dia (não deve ser reaproveitada!).
**ORDEM DOS ANIMAIS PARA ORDENHA**

1. Vacas Primíparas sem mastite;
2. Vacas multíparas que nunca tiveram mastites;
3. Vacas que já tiveram mastites, mas já estão curadas;
4. Vacas com mastites subclínicas;
5. Vacas com mastite clínica;
6. Vacas com mastite crônica.

**Passo 6**
Fornecer alimento às vacas, para evitar que se deitem por pelo menos 30 minutos pós ordenha e assim evitar contaminação dos tetos.

**Passo 7**
Fazer a filtragem do leite com filtros de aço inox ou de plástico (tela fina).
Passo 8
Resfriar o leite à temperatura de 4º a 7ºC imediatamente após a ordenha em até no máximo 2 horas após o início da ordenha.

Passo 9
Imediatamente após o término da ordenha, deve-se realizar a limpeza das instalações e dos equipamentos.

Passo 10
Os baldes e os utensílios utilizados deverão ser lavados com água corrente e detergente. Depois de lavados, coloque-os virados para baixo em local limpo, para secarem naturalmente.

Após cada ordenha deixe as instalações e todos os equipamentos, materiais e utensílios preparados para o início da próxima.

Bibliografia
WILSON MIRANDA LIMA
governador do Estado do Amazonas

PETRUCIO PEREIRA DE MAGALHÃES JÚNIOR
secretário de Estado de Produção Rural - SEPROR

EDA MARIA OLIVA SOUZA
diretora-presidente do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas - IDAM

FLÁVIO ANTONY FILHO
diretor-presidente da Agência de Desenvolvimento Sustentável do Estado do Amazonas - ADS

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO
diretor-presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas - ADAF

MARCOS VINÍCIUS CARDOSO DE CASTRO
diretor-presidente da Agência de Fomento do Estado do Amazonas - AFEAM

MUNI LOURENÇO SILVA JÚNIOR
presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Amazonas - FAEA

Elaboração da Cartilha
SECRETARIA EXECUTIVA ADJUNTA DE POLÍTICA AGRÍCOLA, PECUÁRIA E FLORESTAL SEAPAF/SEPROR

Equipe técnica
Meyb Seixas - Zootecnista
Renata Ishida - Médica Veterinária
Sinara Albuquerque - Médica Veterinária
Willis Meriguete - Engº Químico

ASCOM/SEPROR
Projeto gráfico, diagramação e revisão
Antônio Peixoto - Designer
Aylana Normando - Publicitária
Mayana Tomaz - Jornalista