

Pograma de Garantía de Calidad de Carne de Ganado Lechero

Un programa completo de salud del hato debe ser desarrollado en consulta con su veterinario.

Una Preocupación Importante...

La preocupación número uno de los vendedores al por menor son las lesiones en el sitio de inyección. El tejido muscular dañado en el sitio de inyecciones intramusculares resulta en cicatrices y lesiones musculares inapetentes como también un incremento en la dureza del producto. La preocupación es mayor a causa del creciente interés público en la seguridad y calidad de los alimentos.



El Valioso Mercado de Vacas...

Actualmente, más carne es procesada como cortes enteros de músculo de alto valor del lomo, costillas, churrasco y porciones "lanas" de la carcasa de res. Los daños en el sitio de inyección causan pérdidas sustanciales a estos cortes de alto valor - eliminando oportunidades de ganancia. Siguiendo los 10 pasos que se mencionan abajo, usted asegurará la calidad de la carne de res, prevendrá pérdidas costosas, mejorará la confianza pública y aumentará la eficacia de los productos que usted utiliza para mantener la salud de su hato.



Las Lecherías tienen "un Filete" en el Negocio de la Carne de Res

El Programa de Garantía de Calidad de Carne del Bovino Lechero (DBQA) está dirigido a las prácticas de manejo cotidiano que influyen en la seguridad, la calidad y la salubridad de la carne de res y productos de carne de res.

El Programa de Garantía de Calidad de Carne de Ganado Lechero concentra sus esfuerzos en estas áreas preponderantes:

1. Promoviendo la administración de todas las inyecciones al ganado en el cuello para eliminar daños en cortes valiosos de la carne de res por ganaderos.
2. Seguir recomendaciones de la etiqueta en productos de salud animal para prevenir residuos y problemas potenciales de resistencia a antibióticos.
3. Descarte anticipado para reducir la incidencia de ganado lesionado o postrado.
4. Manejo de ganado humanitario durante el transporte para evitar contusiones y lesiones.

Las Lecherías También Pueden Producir Carne de Res de Buena Calidad...

Los defectos en la calidad tienen un impacto negativo en el precio que los procesadores de carne de res pagan por el ganado. Los defectos también afectan la confianza del consumidor en la carne de res y perjudican la imagen de la industria de leche.

El Programa de Garantía de Calidad de Carne de Ganado Lechero comienza con los Productores

BEEF

Tablero de Guías Recomendadas

BEEF

1.

Siempre Elija el Sitio de Inyección Correcto

¡NO COLOQUE INYECCIONES EN LOS CUARTOS TRASEROS!

Coloque todas las inyecciones en el área del cuello, por delante y encima de la paleta.

2.

Aléjese del Músculo

Siempre que sea posible, elija productos formulados y etiquetados para inyecciones bajo la piel (subcutáneas/SC) en lugar de intramuscular (IM).

3.

Conozca el Producto y Siga las Instrucciones de la Etiqueta

Tome en cuenta el propósito, preparación, periodicidad, margen de seguridad, fecha de caducidad, tiempo de absorción y eliminación de residuos, almacenaje y dosis.

4.

Elija la Aguja Correcta

Juzgue el calibre (16 o 18 según la viscosidad), y lo largo de la aguja (para SC 1/2" - 3/4" ; para IM 1"). Cambie las agujas a menudo, deseche agujas sin filo dobladas o rotas.

5.

Use la Técnica Apropriada

Elimine el aire atrapado presionando el émbolo de la jeringa antes de la inyección. Inserte la aguja inclinada justo por debajo de la superficie de la piel. Para inyección subcutánea, use la técnica de "Carpa" con las dos manos tirando hacia arriba la piel suelta.

6.

Use Sitios Múltiples

Nunca inyecte más de 10cc de un producto en un solo sitio. Mantenga alejados los sitios de inyección por lo menos a 4" uno del otro.

7.

Nunca Combine Productos

Cada producto inyectable tiene instrucciones específicas en la etiqueta. No mezcle "combinaciones". Esto causa daño al tejido y reducirá o eliminará la eficacia del producto.

8.

Mezcle y Maneje Productos Correctamente

Mezcle bien los envases grandes de medicamentos en la preparación y otra vez durante el uso. No prepare demasiado al mismo tiempo. Las vacunas pierden la eficacia después de una hora. Use agujas de transferencia de doble punta. Descarte las vacunas sobrantes. No reutilizar. Proteja de temperaturas extremas y de la luz del sol.

9.

Mantenga el Equipo Limpio

Limpie las jeringas que se usen con virus vivo modificado solamente con agua caliente. Los desinfectantes pueden dejar residuos, que dañarían las vacunas. Las jeringas que se usen con bacterias atenuadas límpielas con agua caliente o desinfectante suave.

10.

Guarde Archivos Detallados

Registre lo que se usó; cuándo, por qué y en cuáles animales.

Otras Fuentes de Información

- Su veterinario del hato
- Representantes de compañías farmacéuticas
- Organizaciones de Productores de Leche y/o de carne de res

funding for printing provided by:

