

## CHEK LIST ALLEVAMENTO BOVINI DA LATTE

### Guida indicativa di cosa osservare all'interno di un'azienda

#### **STRUTTURE ATTREZZATURE**

Stalla posizione, organizzazione generale, vitelli svezzamento, gruppi produttivi  
Tetto, materiale, pendenza  
Pareti, finestre  
Circolazione aria (valuta odori, presenza ragnatele, luce, correnti, sistemi forzati)  
Dimensione delle corsie  
Pavimenti (scivolosi, pendenze, stato pulizia...)  
Greppie (numero, forma, dimensione, livello su corsia di alimentazione, superficie)  
Zona di riposo (cucette, lettiera, stato di igiene, materiale lettiera)  
Sistema di asporto delle deiezioni, frequenza, destino  
Sistema di contenimento – cattura animali  
Sistemi informatici di controllo aziendale  
Sistemi di distribuzione alimenti  
Abbeveratoi (numero, posizione, pulizia, velocità erogante)  
Sistemi di illuminazione

#### **UOMINI – PERSONALE**

Chi?  
Come?  
Quando?

#### **ANIMALI**

Numero nelle diverse categorie produttive  
Peso e stato di nutrizione (BCS)  
Lucentezza del manto  
Stato di pulizia (piatto della coscia, ventre, mammella)  
Pareggio degli unghioni  
Capacità locomotoria (Vacche zoppe?)  
Stato del sensorio (depresso, vigile, eccitato)  
Atteggiamenti particolari  
Ruminano? (quante??, Come??)  
Cosa mangiano? (osserva e descrivi)  
Consistenza delle feci, materiale in digerito, colore, odore, pH...altro  
Conformazione mammella, groppa, arti

#### **ALIMENTAZIONE**

Greppie, presenza alimento, dimensione particelle, consistenza e sofficità  
Frequenza e ordine distribuzione alimenti (Chi come quando?)  
Preparazione razioni, carro miscelatore, controllo qualità da operatore  
Registrazione dati  
Routine di lavoro, impatto su benessere  
Qualità sensoriale (colore, odore, consistenza, sapore, e compositiva alimenti)  
Scorte, provenienza, frequenza arrivo  
Formulazione  
Pulizia trincee, sili, contenitori, posizione, comodità accessi e utilizzo attrezzature  
Altro

## **SANITA'**

Veterinario/i

Gestione dati

Riproduzione (indici vari)

Patologie (Parto, podali, riproduttive, digestive, infettive, da traumi...)

## **LATTE**

Quanto?

Che qualità?

Che destino?

*Ogni altra informazione aggiuntiva può essere importante!!!*