**Systém dojenia**

V minulosti sa dojili dojnice ručne.
V súčasnosti sa pri voľnom ustajnení dojníc používa prevažne dojenie v dojárňach. Znamená to, že dojnica musí do dojárne prejsť. Dojnice sa doja 2 až 3-krát denne.

Dojárne majú stabilné alebo pohyblivé dojacie stojiská. Pracovníci dojárne majú prístup k dojniciam zozadu. Pred dojením sa musí kravské vemeno dokonale očistiť a po dojení sa vemeno čistí dezinfekčným prostriedkom.

Dojacie zariadenie pozostáva z dojacích jednotiek a potrubného mliekovodného, vzduchovodného a dezinfekčného okruhu. Súčasťou dojacej jednotky je dojacia súprava, dlhé mliekovodné a vzduchovodné hadice, pulzátor a iné prídavné zariadenia.

Dojacia súprava pozostáva zo štyroch ceckových nástrčiek, krátkych hadičiek a zberača. Pred dojením musí byť dojacie zariadenie, ktoré bolo po skončení predchádzajúceho dojenia vyčistené a vydezinfikované, prepláchnuté čistou vodou teplou vodou. Dostatočnosť preplachu sa zabezpečuje skúškou lakmusovým papierikom, ktorý preveruje pH vody.

Dojič vizuálne zhodnotí čistotu stojiska, zdravotný stav a čistotu vemena. Ak je stojisko, poprípade vemeno znečistené, opláchne ho teplou vodou a dosucha ho osuší hygienickou utierkou. Po toalete vemena dojič ručne skontroluje prvé streky oddojením na oddojovaciu podložku s vedierkom. Ak je mlieko vizuálne zmenené, vydojí sa oddelene do kanvy a toto mlieko sa likviduje. Ak mlieko zodpovedá kvalitatívnym požiadavkám, dojič nasadí ceckové násadce a začína sa dojenie. Po vydojení sa odložia ceckové násadce a vydezinfikujú sa struky ponorením do dezinfekčného prípravku.

**Základné ošetrenie nadojeného mlieka**
Nadojené mlieko prechádza nerezovým potrubím do nádrže, kde sa musí do 150 minút od začiatku dojenia schladiť. Do odvozu musí byť uchované pri teplote od 4 do 8 stupňov Celzia. Mlieko sa počas napúšťania neustále mieša. Počas skladovania mlieka v chladiacej nádrži sa mlieko mieša v pravidelných intervaloch. Zvoz mlieka sa realizuje prostredníctvom prečerpania a odvozom zvoznou cistrenou, ktorá ho dopraví do mliekarne na jeho spracovanie.