

ПРО ЗАТВЕРДЖЕННЯ ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ ДО ДРІБНОТОВАРНОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІGU МОЛОКА

ЯКІ ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ДРІБНОТОВАРНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНОГО МОЛОКА?



Приміщення



- ✓ підлога, стіни, стеля, вікна та двері мають поверхню, що легко очищається, міється та дезінфікується, а її структурні властивості запобігають відшаровуванню, накопиченню бруду та вологи
- ✓ забезпечені водою, що відповідає гігієнічним вимогам до води питної або чистої
- ✓ приміщення для зберігання молока:
 - ✓ належно відокремлені від приміщень для утримання та дойння тварин
 - ✓ обладнані холодильним обладнанням у разі охолодження молока



Тварини

- ✓ ідентифіковані та зареєстровані
- ✓ мають належні умови утримання та благополуччя
- ✓ чисті та здорові
- ✓ піддаються щорічним діагностичним дослідженням на лейкоз, бруцельоз, туберкульоз та щепленням відповідно до вимог законодавства
- ✓ піддаються дослідженням на приховані форми запалення вимені (субклінічний мастит) не рідше одного разу на місяць



Дрібнотоварний виробник



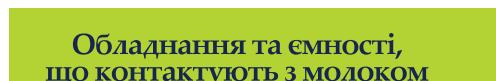
- ✓ проходить медичне обстеження та дотримується особистої гігієни та гігієни під час дойння
- ✓ забезпечує належні умови утримання та благополуччя тварин
- ✓ володіє навичками та проводить дослідження молока на приховані форми запалення вимені (субклінічний мастит)
- ✓ застосовує ветеринарні препарати виключно за призначенням уповноваженої особи компетентного органу та/або ліцензіата
- ✓ своєчасно повідомляє при будь-яких захворюваннях тварин уповноважену особу компетентного органу та/або ліцензіата та отримує від нього вказівки щодо поводження з хворою твариною та молоком



- ✓ веде обов'язкові записи про тварину – записи в довільній формі, які містять інформацію про:

- ✓ походження тварин
- ✓ вид та походження кормів, кормових добавок (пакування з маркуванням від використаних кормових добавок)
- ✓ результати досліджень зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою
- ✓ хвороби тварин
- ✓ лікування тварин (а саме: записи уповноваженої особи компетентного органу та/або ліцензіата щодо застосування ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання молока, пакування з маркуванням від використаних препаратів)
- ✓ дані стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів

Дойння та первинна обробка молока



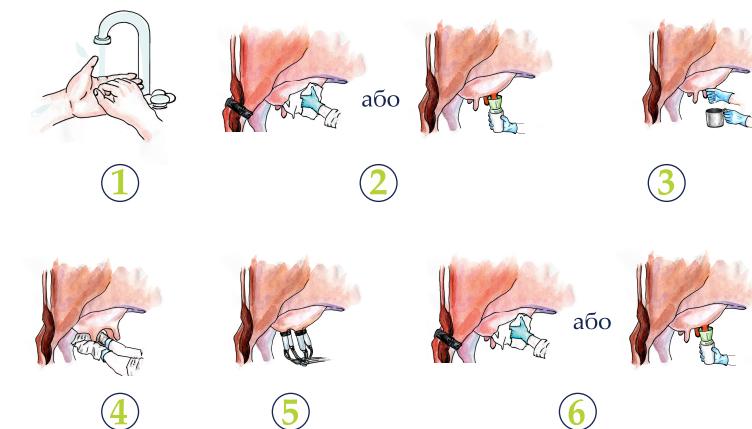
Обладнання та ємності, що контактиують з молоком

- ✓ виготовлені з матеріалів, що дозволені для контакту з харчовими продуктами
- ✓ легко піддаються миттю та дезінфекції
- ✓ повинні бути марковані
- ✓ дойльні апарати, за наявності, розташовуються таким чином, щоб знижувався ризик забруднення молока



Гігієна дойння

- 1 підготовка рук до дойння (у разі пошкодження цілості шкіри рук використовуються одноразові рукавички)
- 2 очищенння вимені: тепла вода або спеціальні засоби (предіпінг)
- 3 здоювання перших цівок
- 4 витирання дійок насухо
- 5 контролюваний процес дойння (машинним методом – належне приєднання та від'єднання дойльних стаканів, ручним методом – чистими сухими руками)
- 6 після дойння дійки витирають сухим рушником або серветкою, або здійснюють обробку спеціальним засобом (постдіпінг)



Фільтрація і охолодження

- ✓ переміщення молока в окреме приміщення і проведення фільтрації
- ✓ зберігання молока в закритих ємностях, що призначенні для збору молока, в умовах, щоб виключити будь-яке забруднення
- ✓ охолодження:
 - ✓ 8 °C – якщо молоко збирається щодня
 - ✓ 6 °C – якщо молоко збирається рідше ніж один раз на добу (4 °C – краща практика)

