

Наказ Мінагрополітики від 07 квітня 2022 року № 209
**ПРО ЗАТВЕРДЖЕННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ
 ДО ДРІБНОТОВАРНОГО ВИРОБНИЦТВА ТА ОБІГУ МОЛОКА**

ЯКІ ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ПУНКТІВ ЗАГОТІВЛІ МОЛОКА?



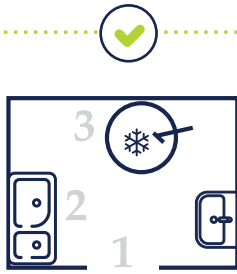
**Пункт заготівлі
молока (ПЗМ)**



Експлуатаційний дозвіл



Розмір приміщення дозволяє вільно розміщувати обладнання і виконувати технологічні операції з молоком




Приміщення розмежовано на три зони:
 1. зона приймання молока
 2. санітарно-гігієнічна зона
 3. зона зберігання молока



Впроваджений HACCP (спрощений підхід)



Персонал



Проходить медичне обстеження



Забезпечений чистим спеціальним одягом




Дотримується гігієнічних вимог



Володіє знаннями щодо:

- обліку дрібнотоварних виробників
- приймання молока
- відбору зразків молока
- визначення окремих критеріїв молока



Ведення записів

- в паперовій формі
- в електронній формі

Журнал обліку дрібнотоварних виробників

(обидвома видами пункту, району)

№ з/п	Найменування або прізвище дрібнотоварного виробника	Адреса підприємств	Центральний номер сільськогосподарського підприємства	Відмітка про дослідження на субклінічній мастит												Примітка	
				Місяці року													
				I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

Журнал обліку дрібнотоварних виробників та молока

ЖУРНАЛ обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів

(обидвома видами пункту, району)

№	Дата	Короткий опис ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів	Підпис відповідального працівника пункту	Термін виконання заходу	Зміст виконаної роботи	Підпис заступника директора	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8


Журнал обліку ветеринарно-санітарних та коригувальних заходів

Журнал обліку критеріїв молока


(обидвома видами пункту, району)

№ з/п	Дата проведення лабораторного дослідження (місяць, рік)	Прізвище, ім'я, по батькові працівника, який виконав дослідження	Положення молока (сирого чи стерилізованого) та умови зберігання (температура, тривалість)	Критерії молока										
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15


Журнал обліку критеріїв молока




Приймання молока та підготовка партії для відвантаження на переробку потужність




Здійснюється облік дрібнотоварних виробників та ведуться відповідні записи



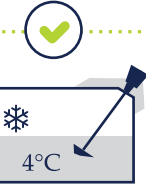
Заготовляється молоко лише від здорових тварин, які піддавались щорічним діагностичним дослідженням на лейкоз, бруцельоз, туберкульоз та щепленням відповідно до вимог законодавства




Вимірюється температура молока та визначається критерій чистоти, про що вносяться відповідні записи до Журналу обліку критеріїв молока




Відбирається індивідуальний зразок від партії молока кожного дрібнотоварного виробника



Фільтрування зібраного молока та його невідкладне охолодження до температури 6-8 °C (4°C – краща практика)



Розроблені та впроваджені процедури періодичної перевірки сирого молока від тварин, які утримуються дрібнотоварними виробниками



Здійснюються прості та/або лабораторні дослідження кожної партії молока, що відвантажуються на переробку потужність