

СХВАЛЕНО

Науково-методична рада при
Держпродспоживслужбі
(протокол від 26.02.2025 № 9)

Стандартна операційна процедура щодо правил відбору зразків сирого молока у межах програми контролю молока

Скорочення:

Держпродспоживслужба - Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів;

ДВЗ - делегат для відбору зразків;

ДІ - державний інспектор та/або державний ветеринарний інспектор

ЗБЗ - загальне бактеріологічне забруднення;

КСК - кількість соматичних клітин;

КУО - колонієутворюючих одиниць;

ММ - молочний модуль;

МШС - мікротаблетки широкого спектру;

ПЗМ - пункти заготівлі молока;

СОП - стандартна операційна процедура;

УІД - унікальний ідентифікатор замовлення на відбір зразків.

I. Визначення термінів

У СОП терміни вживаються в такому значенні:

господарство - господарство з виробництва молока (потужність), в якому утримується одна або більше сільськогосподарських тварин для виробництва молока з метою його введення в обіг як харчового продукту;

делегат для відбору зразків - ДІ, уповноважена компетентним органом на відбір зразків особа: лабораторний фахівець, уповноважений ветеринар;

кількість мікроорганізмів - загальне бактеріологічне забруднення (кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів) молока та молочних продуктів;

кількість соматичних клітин - загальна кількість соматичних клітин (клітин епітелію молочної залози) в 1 мл молока;

компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини та його територіальні органи;

молозиво - продукт нормальної секреції молочних залоз самиць ссавців перших 3-5 днів після отелу (окоту) з високим вмістом антитіл і мінералів, що передуює секреції молока;

молоко - продукт нормальної фізіологічної секреції молочних залоз молочних тварин, одержаний за одне чи кілька доїнь, без додання до нього інших добавок або вилучення певних складників;

обґрунтовані підозри - підозри, які ґрунтуються на результатах періодичного лабораторного контролю, та/або результатах планових, позапланових діагностичних досліджень, та/або результатах клінічного огляду;

об'єднаний зразок - комбінована загальна кількість всіх точкових зразків, відібраних з партії або частин партії; об'єднані зразки вважаються репрезентативними для партій або частини партій, з яких вони були взяті;

оператор ринку молока та молочних продуктів - суб'єкт господарювання незалежно від форми власності, у тому числі фізична особа, в управлінні якого(якої) перебувають тварини і потужності, на яких здійснюються первинне виробництво, зберігання, виробництво, реалізація та/або обіг молока і молочних продуктів;

партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, властивостями та/або маркуванням, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

пункти заготівлі молока - потужності, на яких здійснюються заготівля, первинна обробка, зберігання та транспортування сирого молока;

рандомізований метод - нелінійна процедура обробки випадкових вибіркового даних в основних і контрольних групах з метою мінімізації впливу факторів, що не контролюються, на результат досліджень. Застосовується для уникнення упередженості та зведення до мінімуму систематичної помилки;

репрезентативний зразок - зразок, у якому зберігаються характеристики партії, з якої він отриманий шляхом простої випадкової вибірки, де кожен зі складових партії має однакову ймовірність бути включеним у зразок;

сире молоко - молоко, яке не піддавали термічній обробці.

Інші терміни вживаються в СОП у значеннях, наведених у Законах України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

II. Нормативні документи

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (далі - Закону № 2042);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 12.03.2019 № 118 «Про затвердження Вимог до безпечності та якості молока і молочних продуктів», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 07.06.2022 за № 593/33564 (далі - Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів) (із змінами);

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 07.04.2022 № 209 «Про затвердження Гігієнічних вимог до дрібнотоварного

виробництва та обігу молока», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 25.04.2022 за № 452/37788;

наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 11.10.2018 № 490 «Про затвердження Порядку відбору зразків та їх перевезення (пересилання) до уповноважених лабораторій для цілей державного контролю та Форми акта відбору зразків», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 26.12.2018 за № 1464/32916;

ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови»;

ДСТУ ISO 707:2002 (ISO 707:1997, IDT) «Молоко та молочні продукти. Настанови з відбирання проб»;

ДСТУ ISO 4833:2006 (ISO 4833-1:2013) «Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод підрахунку мікроорганізмів. Техніка підрахування колоній за температури 30 °С»;

ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014 (ISO 13366-1:2008[IDF 148-1:2008]) «Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 1. Мікроскопічний (контрольний) метод»;

ДСТУ ISO 13366-2/IDF 148-2:2014 «Молоко. Підрахування соматичних клітин. Частина 2. Настанови щодо використання флуоро-опто-електронних лічильників (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT)»;

методичні рекомендації «Визначення загального бактеріологічного забруднення в сирому коров'ячому молоці, визначення середньої геометричної величини», затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол № 2 від 29.12.2021);

методичні рекомендації «Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом, визначення середньої геометричної», затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол від 29.12.2021 № 2);

методичні рекомендації «Виявлення залишків протимікробних препаратів та інших інгібіторів у сирому молоці. Використання скринінгових та підтверджуючих методів у межах програми контролю сирого молока», затверджені Науково-методичною радою Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (протокол від 23.09.2024 № 6).

III. Мета та сфера застосування

Метою розробки СОП є затвердження уніфікованої процедури та правил відбору зразків сирого молока у місці первинного виробництва та/ або зберігання молока для надсилання їх до уповноваженої лабораторії з метою проведення лабораторних досліджень (випробувань) на КСК, ЗБЗ, залишки протимікробних речовин/ антибіотиків та точку замерзання.

СОП носить інформаційний та роз'яснювальний характер.

Сферою застосування СОП є ДВЗ, уповноважений компетентним органом на відбір зразків молока.

IV. Загальні вимоги до здійснення відбору зразків сирого молока

Відповідно до законодавства України молоко повинно бути отримано з господарств від клінічно здорових, благополучних щодо інфекційних захворювань, ідентифікованих та зареєстрованих тварин.

Після доїння молоко повинно бути профільтроване та охолоджене до температури не вище ніж 6°C. Для молока, яке буде перероблене на підприємствах не пізніше 2 год після доїння, охолодження не обов'язкове. Молоко повинне бути натуральним, незбираним, чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів. За зовнішнім виглядом та консистенцією молоко повинне бути однорідною рідиною від білого до ясно-жовтого кольору, без осаду та згустків. Не допускається змішування молока від здорових і хворих корів та заморожування молока. Не допускається додавання молока від тварин за 7 днів до кінця лактаційного періоду та 7 днів після отелу. В молоці не допускається вміст інгібуючих речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перекису водню, антибіотиків) та різного роду фальсифікації.

Тривалість зберігання молока у виробників не повинна перевищувати 24 год за температури не вище 4°C, 18 год – за температури не вище 6°C, 12 год – за температури не вище 8°C.

Частота відбору зразків в межах програми контролю сирого молока необхідна як частина процесів санітарного контролю визначається оператором ринку. Оператор ринку може встановити частоту відбору зразків на рівні господарства або групи господарств, щоб гарантувати, що однаковий рівень контролю є об'єктивним. Така частота не може бути нижчою, ніж передбачено Вимогами до безпечності та якості молока і молочних продуктів.

Якщо за результатами такої перевірки виявляється невідповідність, оператор ринку має негайно повідомити про це компетентний орган.

Якщо ПЗМ не вжито відповідних коригувальних заходів і не усунуто невідповідності щодо критеріїв вмісту мікроорганізмів та/або кількості соматичних клітин протягом трьох місяців з дати повідомлення про такі невідповідності, компетентний орган забороняє відправлення сирого молока з відповідного місця.

Результати лабораторних досліджень (випробувань) сирого молока, проведених оператором ринку або на його замовлення, беруться до уваги під час заходів державного контролю.

Згідно з Вимогами до безпечності та якості молока і молочних продуктів дотримання відповідності допустимим рівням критеріїв підлягає перевірці репрезентативною кількістю зразків молока чи молозива, відібраних рандомізованим методом у місці первинного виробництва та/ або зберігання. Такі перевірки можуть проводитися у межах національної чи регіональної програми контролю молока.

Відбір зразків здійснюється у порядку:

1) планового відбору - для виконання щорічного плану державного контролю та/або щорічного плану державного моніторингу;

2) позапланового відбору - якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, визначені Законом № 2042.

Правильність відбору зразків впливає на достовірність результатів лабораторних досліджень (випробувань). Відбір зразків проводиться таким чином, щоб за результатами досліджень можна було охарактеризувати всю партію сирого молока.

ДВЗ на момент відбору не повинен бути хворим на інфекційні захворювання.

Оскільки молоко відноситься до швидкопсувних продуктів відбирається об'єднаний зразок від партії молока для проведення основного лабораторного дослідження (випробування). Залежно від періодичності відбору зразків на показники, контроль яких регламентується законодавством, можливий відбір зразків на кожний окремий показник та / або на декілька показників (ЗБЗ, КСК та точку замерзання) одночасно. Важливо дотримуватись умов відбору та транспортування зразків, встановлених для кожного із цих показників, про що детально описано в розділі VI та VII цієї СОП.

При відборі зразків молока на визначення залишків протимікробних речовин/антибіотиків рекомендовано проводити відбір окремих зразків. Також, на вимогу оператора ринку, може відбиратися зразок на випадок проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування) відповідно до статті 21 Закону № 2042.

На вимогу оператора ринку або уповноваженої ним особи здійснюється відбір додаткових юридично та аналітично ідентичних зразків, які передаються оператору ринку або уповноваженій ним особі та можуть бути використані ними для проведення альтернативних лабораторних досліджень (випробувань), про що робиться відмітка в акті відбору зразків.

При виникненні обґрунтованої підозри (молоко має нехарактерний запах, неприродну консистенцію, виявленні порушень законодавства щодо виробництва сирого молока та/або молозива, стану здоров'я тварин та використання ветеринарних препаратів, тощо) ДВЗ робить позначку в акті відбору зразків.

Не допускається змішування молозива та молока. Також візуально молоко не повинно бути засмічене сторонніми домішками.

У разі відбору зразків від партії свіжовидоєного молока або від молока, яке знаходиться в процесі охолодження, слід обов'язково довести відібрані зразки молока до температури $0^{\circ}\pm 4^{\circ}\text{C}$.

V. Обладнання та реактиви для відбору зразків

Для здійснення відбору зразків сирого молока ДВЗ повинен використовувати такий перелік обладнання та реактивів:

- термобокс (фото 1 а);
- акумулятори холоду (холодоагенти) (фото 1 в);
- ватні тампони;
- гумові медичні рукавички;

- електронний термометр;
- консервант, за необхідності (лише для КСК);
- контейнер або коробка для зберігання та транспортування зразків (фото 1 а);
- мішалка (колотівка) (фото 1 б);
- пробовідбірник (ківш або кухоль з нержавіючої сталі) (фото 3 г);
- стерильні пакети (фото 3 г), контейнери або пробірки (для ЗБЗ) (фото 1 а);
- сумка або контейнер для зберігання обладнання, інструментів, реактивів (фото 1 г);
- чисті сухі пробірки з кришками або контейнери (для КСК, залишків протимікробних речовин/ антибіотиків та/ або точки замерзання) (фото 1 а);
- 70% розчин етанолу (фото 2 а);
- пломби для опломбовування (фото 7);
- перманентний водостійкий маркер;
- портативний газовий пальник або пістолет для фламбування (за необхідності стерилізації інструментів в місці відбору);
- газ-балончик для заправки запальничок (за необхідності);
- запальничка або сірники (за необхідності).

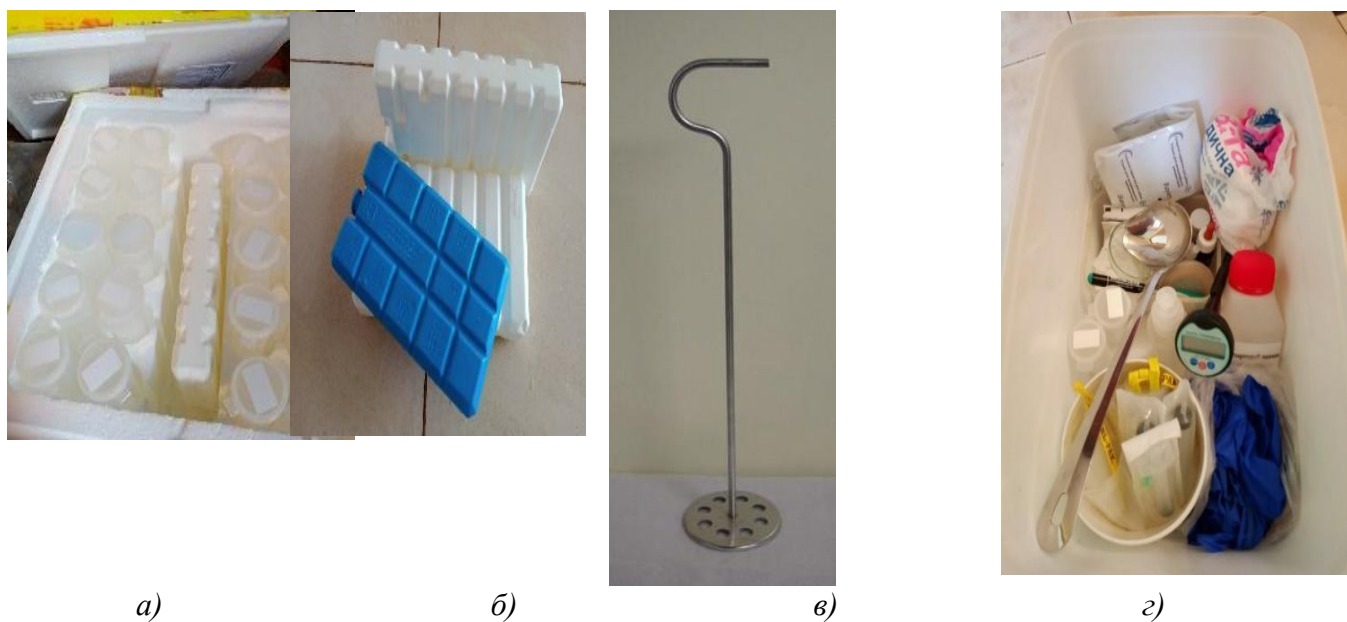


Фото 1. Обладнання для відбору зразків молока

Обладнання для відбору зразків повинно бути виготовлене з нержавіючої сталі або іншого придатного матеріалу відповідної міцності, який не буде викликати змін у зразку, які зможуть вплинути на результати дослідження. Усі поверхні повинні бути гладкі і вільні від тріщин. Усі кути повинні бути закруглені. Перед використанням обладнання повинно бути чистим.

Інструменти для відбору зразків для мікробіологічного дослідження молока повинні бути попередньо простерилізовані та зберігатися в стерильних умовах.

Якщо немає змоги попередньо простерилізувати інструменти або зберігати їх в стерильних умовах, потрібно їх стерилізацію провести у місці відбору зразків за умови, що вони чисті (попередньо були помиті). Є декілька способів підготовки інструментів для відбору зразків молока:

витримування в потоці гарячого пару протягом декількох хвилин (наприклад, над каструлею, чайником із киплячою водою);

занурення пробовідбірника в окріп;

використання стерильних спиртових серветок, якими протирають пробовідбірник, або ватними тампонами, змоченими у 70% розчині етанолу (фото 2);

випалювання розчином етанолу з об'ємною часткою спирту 96%;

обпалювання пробовідбірника в полум'ї вогню (портативним газовим пальником або пістолетом для фламбування).

Якщо немає змоги провести стерилізацію пробовідбірника, можна використати стерильний шприц, яким і провести відбір зразка.



а)



б)

Фото 2. Підготовка пробовідбірника у польових умовах

VI. Процедура відбору зразків сирого молока

Перед відбором зразка дуже важливим етапом є якісне перемішування молока, оскільки це впливає на достовірність результатів дослідження.

Слід пам'ятати, що соматичні клітини молока осідають на дно ємності, в якій його зберігають. На відміну від соматичних клітин, бактерії які потрапили в молоко прилипають до жиру і будуть накопичуються на поверхні молока, так як жир має властивість підіймається на поверхню.

Якщо молоко зберігається в охолоджувачі з налаштованою програмою періодичної дії перемішування, відбирання зразку можна проводити після закінчення нетривалого часу перемішування (1-2 хв).

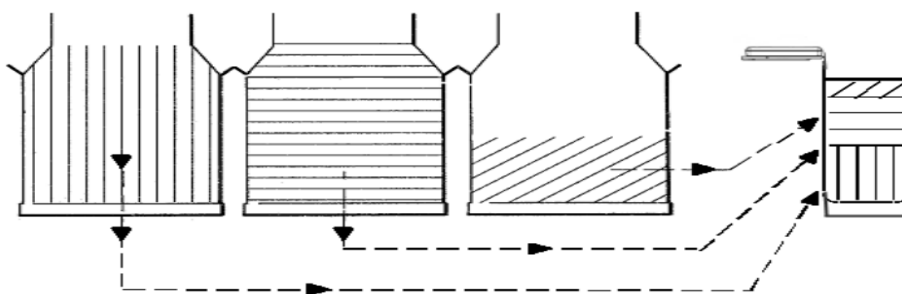
Якщо молоко зберігається у великих ємностях (наприклад, автоцистернах) з відсутністю програми періодичної дії перемішування, протягом 30 хв, тоді відбір зразків можна зробити лише після, щонайменше, 5-хвилинного механічного перемішування за допомогою мішалки (колотівки).

Якщо час зберігання молока перевищує півгодини, тоді час перемішування слід збільшити, принаймні до 15 хв. Під час перемішування рекомендовано нахилити мішалку (колотівку) під кутом від 5 до 20⁰, завдяки чому можливо як вертикальне, так і горизонтальне перемішування.

Для перемішування у малих посудинах (бочки, фляги, бідони) також використовують мішалки (колотівки). Молоко необхідно перемішати протягом 3-4 хв колотівкою, не допускаючи сильного піноутворення та витікання через вінця посуду. У флязі молоко перемішують, опускаючи і піднімаючи колотівку 8-10 разів. Слід зазначити, що довжина мішалки (колотівки) повинна відповідати глибині посудини.

Зразок потрібно відбирати одразу після перемішування.

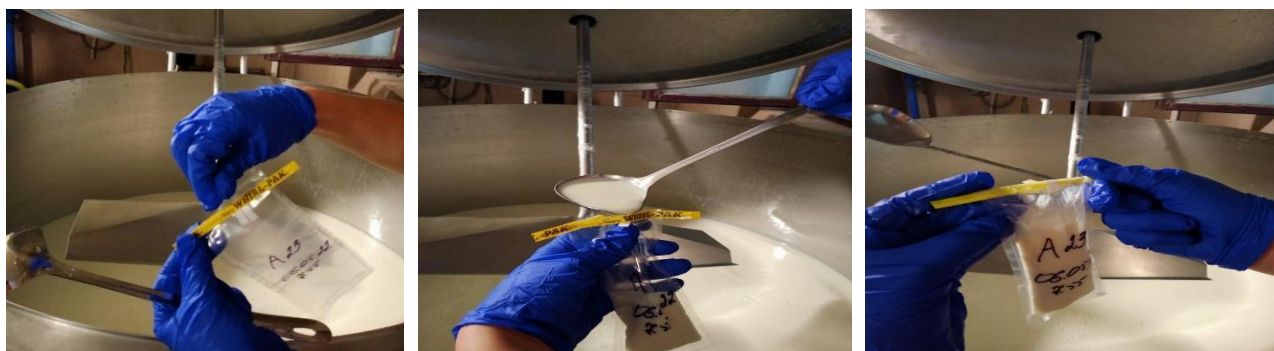
Якщо є декілька ємностей з молоком - потрібно відібрати об'єднаний зразок молока. Для цього спочатку потрібно оцінити об'єми молока в кожній ємності та відібрати пропорційну кількість молока з кожної окремої ємності (малюнок 3).



Малюнок 3. Схема відбору об'єднаного зразка молока із декількох ємностей

Відбір зразка для ЗБЗ потрібно проводити лише у стерильний посуд, для цього найзручніше використовувати спеціальні стерильні поліетиленові пакети. Після ретельного перемішування молока, ДВЗ занурює підготовлений стерильний пробовідбірник (зазвичай це ківш або кухоль із нержавіючої сталі) в молоко декілька раз і набирає порцію молока. Відірвавши захисну стрічку на стерильному пакеті, наповнюють пакет молоком.

Після чого швидко закривають пакет не допускаючи потрапляння сторонніх домішок (фото 4).



а)

б)

в)

Фото 4. Процес відбору зразків в стерильні пакети

Зразок для дослідження на КСК, точку замерзання відбирається у чисті та сухі контейнери (фото 5). Послідовність процесу відбору зразків на ці показники

відбувається так само як і для зразків на ЗБЗ, однак стерилізація пробовідбірника не обов'язкова.



Фото 5. Відбір зразка сирого молока в контейнер для відбору зразка

Кількість зразку для дослідження на ЗБЗ, КСК, точку замерзання повинна становити не менше 100 см³.

Умови зберігання зразка для дослідження на ці показники 0°±4°С.

За неможливості зберігання зразків сирого молока, відібраних для дослідження на КСК, за температурного режиму 0°±4°С або неможливості їх доставки до лабораторії протягом 24 год з моменту відбору, дозволяється їх хімічне консервування. Слід уникати заморожування зразків, відібраних для дослідження на КСК. Для хімічного консервування дозволяється використання наступних реактивів:

борна кислота: її кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,6 г/ 100 см³. Зразки із таким консервантом можуть зберігатися за температури від 6 °С до 12°С протягом 24 годин¹;

бронопол (2-бром-2-нітро-1,3-пропандіол): його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,05 г/ 100 см³. Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2°С до 12°С протягом 6 днів¹.

дихромат калію: його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,1 г/ 100 см³ (при дослідженні зразків мікроскопічним методом) або 0,2 г/ 100 см³ (при дослідженні зразків автоматизованим методом). Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2°С до 12°С 6 днів¹.

азид натрію: його кінцева концентрація у досліджуваному зразку не повинна перевищувати 0,024 г/ 100 см³. Такі зразки можуть зберігатися за температури від 2 °С до 10°С протягом 72 год.²

Також дозволяється використовувати такі кольорові індикатори² як:

патент Blue V з кінцевою концентрацією в досліджуваному зразку до 0,15 мг/ 100 см³,

жовтий апельсин S (E110) з кінцевою концентрацією у досліджуваному зразку до 1 мг/ 100 см³;

суміш патенту Blue V та еозину В з кінцевою концентрацією у досліджуваному зразку до 0,03 мг та 0,45 мг / 100 см³ відповідно.

У продажі є також консервуючі таблетки комерційного виробництва - мікротаблетки широкого спектру, які слід використовувати для консервування зразків сирого молока згідно з рекомендацією виробника. Проте слід пам'ятати,

Примітка:

¹ - цей консервант може використовуватися для зразків, які будуть досліджуватися як мікроскопічним, так і автоматизованим методом. Тестові зразки, консервовані таким чином, можна зберігати за температури 4 °С ± 2 °С до 6 днів

² - цей консервант/ індикатор може використовуватися для зразків, які будуть досліджуватися автоматизованим методом.

що склад таких таблеток повинен містити рекомендовані хімічні речовини, описані вище, за використання інших консервантів та індикаторів слід довести відсутність їхнього впливу на результат підрахунку кількості соматичних клітин.

Після внесення консерванту зразок потрібно перемішати, щоб забезпечити повне розчинення. Потрібно врахувати те, що час розчинення МШС в молоці є триваліший, за інші консерванти. Тому при внесенні МШС необхідно декілька разів протягом певного часу (15-20 хв) перемішати зразок методом перевертання його вправо та вліво до повного розчинення МШС (фото 6).



Фото 6. Наявність консерванту в зразку в розчиненому та не розчиненому стані

Консервування зразків сирого молока для дослідження на ЗБЗ не проводиться.

При відборі зразків молока на залишки протимікробних речовин/антибіотиків рекомендовано проводитися відбір таких юридично та аналітично ідентичних зразків (не менше 500 см³ кожний):

один - направляється компетентним органом до уповноваженої лабораторії для проведення основного лабораторного дослідження (випробування) скринінговим методом;

другий (відбирається на вимогу оператора ринку) - вручається оператору ринку і зберігається ним на випадок проведення арбітражного лабораторного дослідження (випробування);

третій (додатковий) зразок (відбирається на вимогу оператора ринку) - може бути використаний для проведення лабораторних досліджень (випробувань) референс-методом для підтвердження позитивного результату скринінговим методом з метою встановлення діючої речовини або групи діючих речовин та їх кількісного вмісту.

Зразки на залишки протимікробних речовин / антибіотиків відбираються в чисті та сухі контейнери із оформленням окремого акта відбору зразків (із обов'язковим зазначенням кількості відібраних зразків).

Умови зберігання зразка для дослідження на залишки протимікробних речовин/антибіотиків: до 24 год - 0°±4°C, більше 24 год – заморожування (-18 - 20°C).

Маркування зразків проводиться одразу після їх відбору. На поверхні контейнера повинна бути етикетка, на яку вноситься інформація щодо ідентифікації зразка, у разі внесення до зразку консерванта – його назву та концентрацію). Якщо використовуються спеціальні стерильні поліетиленові пакети, то маркування можна провести на його поверхні. Для зручності нанесення маркувань на стерильний пакет, це бажано зробити до моменту його відкриття (до відриву захисної стрічки). Маркування проводиться за допомогою відрізної етикетки з УІД кодом.

Зразки пакуються і опломбовуються (опечатуються) в місці відбору, про що зазначають в акті відбору. Опломбовування відбувається наступним чином: прикладають до пакету контрольну пломбу та 3-4 обертами закручують навкруги своєї осі фіксуючий дрот разом з пломбою. Заводять кінці дроту разом. Туго підтягнувши (але так, щоб не пошкодився пакет), кінці дроту скручують до самого кінця. Пакет повинен надутись. Протягують кінець пломби через отвір і туго затягують пломбу в напрямку стрілок, так щоб пакет не можна було розкрити без зняття пломби. При цьому пакет на пломбі повинен зібратися в гармошку (фото 7). Для опломбовування пластикових контейнерів використовують пломби-наклейки, які при відкритті можуть пошкодитися або проявити прихований напис, який сигналізує про відкриття даного контейнера.

Відбір зразків засвідчується актом відбору зразків, що складається в електронній (інформаційно-комунікаційній системі компетентного органу) та паперовій формі, встановленій законодавством.



Фото 7. Зразки пломб та опломбування зразка



Акт відбору зразків складається у двох примірниках. Усі примірники підписуються ДВЗ, який відбирав зразки, та присутніми при відборі оператором ринку та/або уповноваженою ним особою та представниками відповідних державних органів у разі їхньої участі у відборі зразків. Один примірник акта залишається у ДВЗ, яка здійснила відбір зразків та склала акт, другий – вручається оператору ринку та/або уповноваженій ним особі.

Відібрані зразки і копія акта відбору зразків передаються до уповноваженої лабораторії, визначеної ДВЗ. Копія акта відбору зразків може направлятися електронною поштою, факсом, через інформаційно-телекомунікаційну систему Держпродспоживслужби або за допомогою інших засобів.

VII. Зберігання та транспортування зразків сирого молока

Зберігати та транспортувати зразки слід так, щоб вони не піддавалися впливу негативних факторів впродовж визначеного часу (від моменту їх відбору до часу доставки до уповноваженої лабораторії). Необхідно вживати застережні заходи, щоб унеможливити вплив на зразки сторонніх запахів (у тому числі від матеріалу тари, в які вони відбираються), прямого сонячного світла та інших шкідливих умов.

Зразки молока які були відібрані в межах програми контролю сирого молока, одразу після відбору потрібно помістити в термобокс, з присутніми там охолодженими акумуляторами холоду, для охолодження і зберігання за температури $0\pm 4^{\circ}\text{C}$. Термін доставки таких зразків до уповноваженої лабораторії має бути мінімальним, але не перевищувати 24 год.

Консервовані зразки молока зберігають у темному місці за температури $4\pm 12^{\circ}\text{C}$ не більше 6 діб (в крайніх випадках). Якщо для консервування зразка використовуються комерційні таблетки, тоді особливу увагу потрібно звернути на рекомендації виробника, як довго та за яких умов зберігати зразок. У будь-якому випадку потрібно пам'ятати, що молоко - продукт, який швидко псується (навіть, за наявності консерванта).

Відбір зразків на ЗБЗ проводять не менше 2-х разів на місяць, а на КСК, залишки протимікробних речовин/ антибіотиків – один раз на місяць. Періодичність відбору зразків для визначення точки замерзання визначається оператором ринку. ДВЗ повинен скласти акт відбору зразків/занести інформацію до ММ. Відбір зразків проводиться рандомізованим методом без попередження операторів ринку молока про день відбору.

VIII. Проведення навчання та здійснення оцінки рівня отриманих знань ДВЗ, уповноважених компетентним органом на відбір зразків сирого молока відповідно до даної СОП

На платформі Держпродспоживслужби на модулі «Дистанційне навчання» «Системи автоматизації HR-процесами та управління талантами Мосо» в розділі «Самоосвіта» розміщено навчальний курс «Відбір зразків сирого молока у межах програми контролю сирого молока в Україні».

Посадові особи, яких планують уповноважити на відбір зразків сирого молока відповідно до даної СОП, та/або ДВЗ, ДІ, яким необхідно підвищити рівень знань щодо процедури відбору зразків сирого молока в господарствах з виробництвом молока, пунктах заготівлі молока, повинні пройти цей навчальний курс.

Після проходження навчального курсу, передбачений тестовий контроль щодо рівня засвоєних знань. У разі успішного складання тесту (із результатом не менше ніж 85% правильних відповідей), фахівці отримують сертифікат.