



# Главная Инспектура Ветеринарии

Бюро Гигиены, Продовольственных Средств Животного  
Происхождения



**Гигиенические  
требования во время  
получения и переработки  
молока и молочных  
продуктов**



**Главная Инспектура Ветеринарии**  
Бюро Гигиены Продовольственных Средств Животного  
Происхождения



## Часть I

# Гигиена получения молока в производственных хозяйствах



## Вопросы

1. Настоящие правила в пределах гигиены производства молока в хозяйствах,
2. Дефиниции,
3. Общие требования относящиеся к хозяйствам,
4. Требования касающиеся здоровья животных, от которых получается молоко,
5. Гигиена в молочных хозяйствах:
  - 📌 требования касающиеся помещений, устройств и оснащения к удою,
  - 📌 гигиенические требования относительно доения, приёма и транспорта молока,
  - 📌 требования в пределах гигиены персонала,
  - 📌 критерия для сырого молока,
6. Починочная и административная деятельности.



# Законные правила Европейского Сообщества (UE)

## требования для хозяйств производящих



Постановление ЕС (WE) № ~~178/2002~~ <sup>178/2002</sup> определяющее общие правила и требования продовольственного права, восстанавливающее Европейское Учреждение по делам опасности продовольствия и устанавливающее процедуру в пределах опасности пищи

- Директива Комиссии 89/362/Европейское Экономическое Сообщество/EWG по делу общих условий гигиены в молочных хозяйствах
- Директива Комиссии 92/46/Европейское Экономическое Сообщество/EWG учреждающая здравоохранительные правила производства, введения в оборот сырое молоко, молоко после термообработки и продукты на базе молока
- Постановление Европейского Сообщества (WE) Но 852/2004 по делу гигиены продовольственных средств (приложение I-основное производство)
- Постановление Европейского Сообщества (WE) Но 853/2004 учреждающее подробные правила по отношению к продовольствию животного происхождения (приложение III, <sub>4</sub>секция IX)

требования для хозяйств производящих сырое молоко



Требования для хозяйств производящих сырое молоко определяют следующие польские законные акты:

- Закон от 16- ого декабря 2005 г. о продуктах животного происхождения
  
- Постановление Министра Сельского Хозяйства и Развития Деревни от 18- ого августа 2004 года по делу ветеринарных требований для молока и молочных продуктов



Польские законы  
требования для хозяйств производящих  
сырое молоко



- Закон от 11- ого марта 2004 года по делу здравоохранения животных и истребления заразных болезней,
- Закон от 21- ого августа 1997 года *по делу предохранения животных*
- Закон от 2- ого апреля 2004 года по делу системы идентификации и регистрации животных,
- Закон от 6- ого сентября 2001 года *Фармацевтическое право,*
- Закон от 22- ого июля 2006 года по делу кормов.



## Правила

### требования для органов служебного надзора



#### Правила Унии Европы (UE):

- Постановление Европейского Сообщества (ЕС) (WE) Но **854/2004** устанавливающее подробные правила по отношению к продуктам животного происхождения предназначенных потреблению человека (**приложение IV**)
- Постановление Европейского Сообщества (ЕС) (WE) Но **882/2004** по делу служебных надзоров за здоровьем животных и их благосостоянием и проверки соответствия с кормовым и продовольственным правами

#### Польские:

- Закон от 16- ого декабря 2005 года по делу продуктов животного происхождения– свойство органов **Инспектуры ветеринарии в пределах контроля,**
- Закон от 29- ого января 2004 года по делу Ветеринарной Инспекции
- Инструкция Главного Ветеринарного Врача (ГВВ) (GLW) Но ГВВгиг./ GIWhig-501-3/2003 по делу процедур органов Инспектуры Ветеринарии относительно хозяйств производящих сырое молоко



## Дефиниции

Постановление ЕС (WE) Но 178/2002:

**Основное производство** – обозначает производство, выращивание или разведение основных продуктов, тоже урожай, удои животноводство до убоя. Обозначет тоже охотничий промысел, рыболовство и собирание растительного покрова леса.

**Введение на рынок** – обозначает обладение продовольствием или кормами с целью продажи, учитывая во внимание предложение в продажу или другого метода распоряжения, бесплатного или нет, тоже продажу, распределение и другие формы распределения.





## Дефиниции

Постановление Европейского Сообщества (WE) No 852/2004:

**Сырьё (основные продукты)** – продукты основного производства, учитывая земледельческие продукты, продукты просходящие из выращивания, охот и ловли

**Основные продукты:** живые хозяйственные животные, дичь после отстрела, выпотрошенные, но не со снятой шкурой; **сырое молоко**; пищевые яйца, мёд, переработанные продукты рыболовства;

Примечание: свежее мясо хозяйственных животных это не основной продукт.



## Дефиниции

Постановление ЕС (WE) No 853/2004:

**Сырое молоко** – молоко происходящее из молочных желез домашних животных, которое не подогревалось к температуре свыше 40<sup>0</sup>Ц, и не подвергалось обработке с эквивалентным эффектом.

**Молочное хозяйство** – это хозяйство, в котором разводится по крайней мере к производству молока с целью введения на рынок как продовольствие, одно домашнее животное и более



## Дефиниции

Постановление Министра Сельского Хозяйства и Развития Деревни (МСХиРД) (MRiRW):

**Пункт прёма молока** – завод, на который принимается молоко, охлаждается или происходит фильтрация сырого молока;

Примечание: пункты отбора молока, где сырое молоко охлаждается и хранится после приёма из хозяйств, перед отправкой на переработку молока, это не основное производство – они подвергаются утверждению

**Завод переработки молока** – завод или производственное хозяйство, в которых молоко или другие молочные продукты подвергаются обработке, переработке или упаковке



## Общие требования касательно основного производства – постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

- 1) С целью получения объектов, использованных в связи с основным производством и взаимной деятельностью, тоже объектов – складов, объектов переработки кормов, в чистоте или в зависимости от потребностей, после почистки, дезинфицирования соответствующим методом;

### *Коментарий*

*Помещения и места для животных- экскременты и остатки корма следует устранять систематически, так часто, чтобы не вызывали неприятных запахов или не стали причиной загрязнений корма и воды.*

*Места для доения, удойные залы и помещения хранения молока следует чистить и умыть систематически, в зависимости от потребностей дезинфицировать.*

*Необходимо гарантировать условия хранения соответствующие типу корма. Концентрированные кормы и кормовые стабилизаторы следует хранить в сухом помещении, на палитрах, обеспечены от доступа животных и вредителей.*



## Общие требования касательно основного производства – постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

- 2) С целью сохранения чистоты или, в зависимости от потребностей, после очистки, дезинфицирования соответствующим методом, оснащения, контейнеров, транспортных средств;

### *Коментарий*

*Всякие устройства имеющие контакт с молоком следует содержать в соответствующем гигиеническом состоянии. Процесс мытья и дезинфекции происходит при употреблении химических средств предназначенных употреблению в молочном производстве.*

*Правильный процесс мытья и дезинфекции приказывает использовать попеременно основные и кислые средства. Вследствие, это гарантирует соответствующую чистоту и удаляет остатки минерального отстоя. Очень важно, чтобы после применения химических веществ, эффективно размыть их остатки, чтобы не загрязнить молока этими остатками. К промывке применяется питьевая вода. Следует изготовлять список применяемых химических веществ (производитель, название, употребление, срок способности к употреблению).*



## Общие требования касательно основного производства – постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

3) В таких пределах, в которых это возможно, с целью обеспечения чистоты производственных животных w zakresie;

*Коментарий*

*Не достигается хорошее качество молока, в случае когда сосоки, вымени и смежные поверхности (части пах, бёдр и брюхо), будут грязными.*

*Мытье указанных членов можно сделать ползуясь тряпками однократного применения, к этому предназначенными, или влажным полотенцем замоченным в растворе мыла и прочно выжатым.*



## Общие требования касательно основного производства – постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

- 4) С целью пользования питьевой водой, в каждом случае когда это необходимо предупредить загрязнение;
- 5) С целью обеспечить здоровый персонал, перерабатывающий продовольственные средства, который обичится на тему риска состояния здоровья;

### *Коментарий*

*Невозможно, чтобы качество воды применяемой в хозяйстве несло угрозу для животных и получаемого молока. Необходимо гарантировать, чтобы применяемая вода была опасной как в микробиологическом, так и физикохимическом отношении и отвечает требованиям питьевой воды, которые определяет постановление Министра Здоровья и Директива 98/83.*

*Лица, которые занимаются доением- медицинское заключение о отсутствии противопоказаний к работе сязанной с производством продовольствия, согласно постановлению:*



*Министра Здоровья от 2- ого февраля 2006 года по делу испытаний к санитарно- эпидемиологическим целям,*



*Министра Здоровья от 10-ого июля 2006 года по делу реестра работ, при которых существует способность заражать другие лица*



## Общие требования касательно основного производства – постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

- 6) С целью хранения и переработки отходов и опасных веществ таким образом, чтобы сделать невозможным загрязнение продуктов;
- 7) В допустимых пределах с целью предупреждения загрязнения продуктов животными или вредителями;

### *Коментарий*

- С целью обеспечить соответствующую среду в хозяйственных помещениях следует сделать возможным устранение твёрдых и жидких отходов. Неправильное накопление органических и неорганических отходов может иметь влияние на загрязнение среды и угрожать животным, между прочим благодаря непосредственному контакту и сквозь микротрещины кожи.*
- Следует, чтобы места накопления твёрдых и жидких отходов Miejsca gromadzenia odpadów были отдалённые от места хранения молока.*
- Следует, чтобы навозные плиты к отходам были приспособлены к количеству и возрасту разводимых животных – применяются соответствующие счётные схемы.*





## Общие требования касательно *основного производства* – Постановление 852/2004

Хозяйства разводящие животные или производящие продукты животного происхождения должны предпринять следующую деятельность:

- 8) С целью предупреждения появления и распространения заразных болезней, которые могут переходить человека в пищу, тоже предпринимать меры безопасности, когда принимаются новые животные и уведомление о угрозе возникновения эпидемии;
- 9) С целью принятия во внимание результатов всяких соответствующих анализов касающихся проб взятых у животных или других проб, которые имеют известное значение для здоровья человека;
- 10) С целью правильного употребления кормовых стабилизаторов и ветеринарных лечебных продуктов, согласно требованиям законодательства.



## Общие требования касательно *основного производства* – Постановление 852/2004

Хозяйства готовят и сохраняют документацию связанную с деятельностью с целью контроля угроз и заявляют информации из этой документации соответствующему органу и по предложению предприятия продовольственного сектора. В частности документация включает:

- Характер и происхождение корма для животных;
- Ветеринарные лечебные продукты или другие вещества, которые применяются к животным, срок их применения и прекращение применения;
- Появление болезней у животных, которые угрожают безопасности продуктов животного происхождения;
- Результаты всяких анализов сделанных на пробах взятых у животных или других пробах взятых с диагностической целью, важные в случае здоровья человека; и
- Всякие протоколы касающиеся надзоров за животными или контроля продуктов животного происхождения.



## Общие требования касательно хозяйств молочного производства – „*traceability*”

Наблюдение за происхождением продовольственных средств и перемещением животных начинается уже с этапом первоначального производства – с регистрацией хозяйств.

Каждое хозяйство производства молока – следует регистрировать согласно **ст. 6** постановления 852/2004 и **ст. 31 пар. 1** постановления 882/2004, к этой цели до начала производства владелец обязан, согласно требованиям государственного законодательства Членского Государства, представить предложение в реестр.

В случае, когда такой реестр уже существует к другим целям (например к доплате к сельскохозяйственному производству, к борьбе против болезням), возможно чтобы использовать его к целям вышеупомянутых постановлений.



## Общие требования касательно хозяйств молочного производства - „*traceability*”

- **Регистрация** – хозяйство молочного производства следует регистрировать в базе данных Агентство Реструктуризации и Модернизации Сельского Хозяйства (АРиМСХ) (ARiMR) и у повятового ветеринарного врача
- **Номер местонахождения стада** – признает (АРиМСХ) (ARiMR),
- **Книга реестра животных**,
- **Идентификация животных**– серьги с номером (в случае скота), татуировка (О,К)
- **Паспорта** – в случае скота





## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

### Постановление Европейского Сообщества (WE) Но 853/2004:

Сырое молоко должно происходить от животных, которые :

- a) Не показывают симптомов заразных болезней переносимых на человека после приёма молока (например «Кампылобактериоза, Салмонеллоза, Иерсиниоза, Листерииоза» / *Campylobacterioza, Salmonelloza, Yersinioza, Listerioza*);
- b) Находятся в общем хорошем состоянии здоровья, не показывают симптомов болезни, которая может угрожать загрязнению молока, в особенности не болеют инфекцией половых органов, которая проявляется выделением, воспалением кишек с признаками поноса и повышенной температуры или распознаваемым воспалительным состоянием вымя;
- c) Вымя не имеет никаких ран, которые могли бы иметь неблагоприятное влияние на молоко;



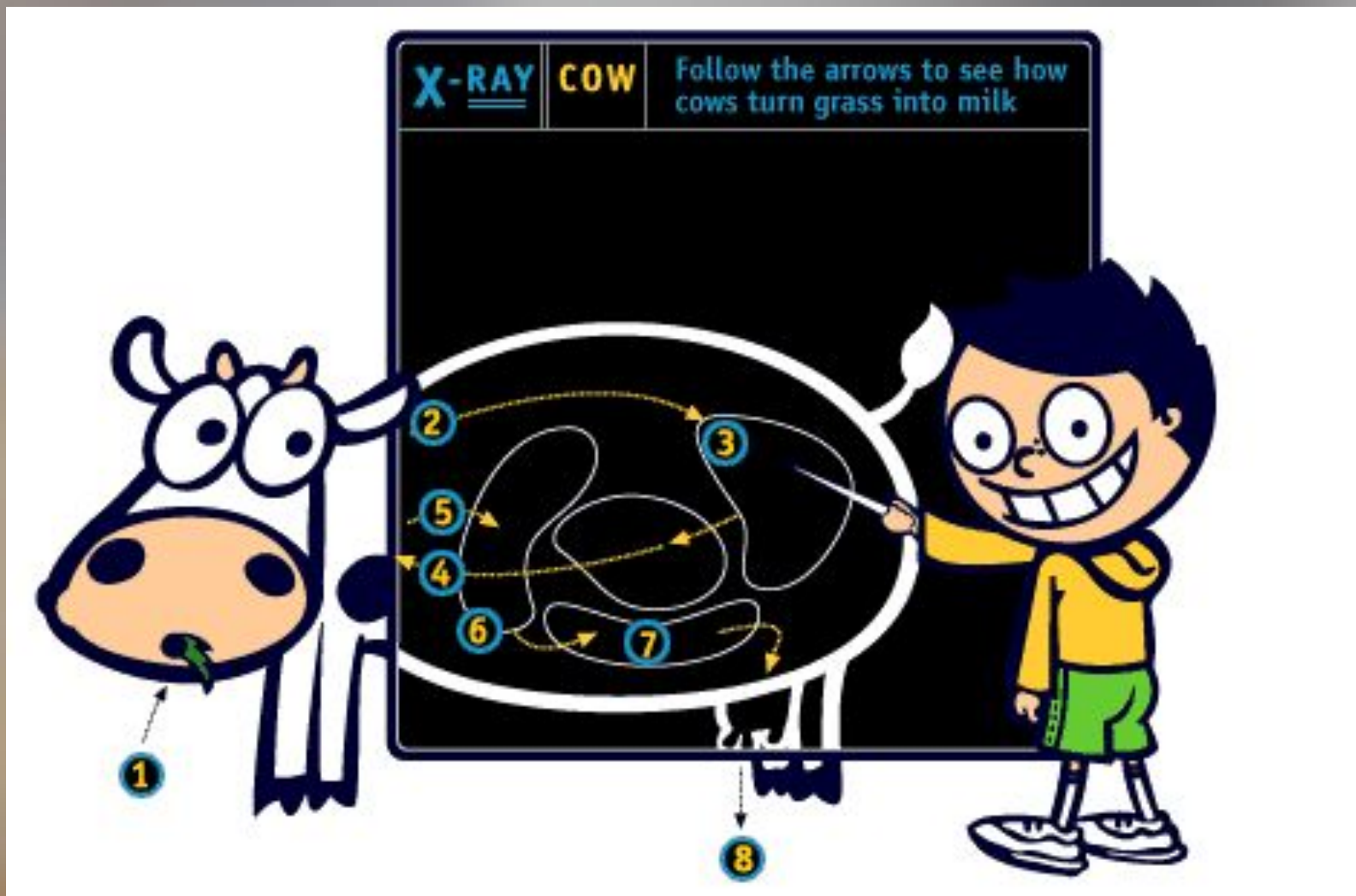
## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

### Коментарий:

*С этой целью владелец стада особенно должен наблюдать за животными во время ежедневных занятий и обращать внимание на: поведение животных, аппетит, вид половых органов и вид вымя, выделения, которые могут проявиться как симптом болезни. В случае каких-нибудь подозрений - вызвать ветеринарного врача.*

*Каждое физиологическое изменение состояния животного может повлиять на качество молока, например как результат воспалительного состояния копыт является повышенное количество соматических в сыром молоку.*

*Каждый раз перед дойкой надо внимательно осмотреть вымя и сосоки обращая внимание на присутствие ран, царапин, кровоизлияний, припухлости и других дефектов кожи (утолщения, цвет). Дефекты на кожи вымени, сосоков представляют непосредственный вход микроорганизмов и являются причиной воспалительных состояний вымени.*







## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

Постановление ЕС (WE) Но 853/2004:

Сырое молоко должно происходить от животных, которые :

- d) Не получали никаких не утверждённых веществ или лечебных продуктов, не подвергались незаконному лечению (например гормонами, стероидами, лечебными продуктами из-за реестра).

*Лицментарий:*

*Ветеринарные кадры время от времени осуществляют осмотры животных, благодаря которым получают продовольственные продукты, тоже испытания воды и корма для питания животных, в пределах Государственного плана мониторинга остатков.*

*В случае подтверждения присутствия запрещенных веществ или препаратов повятовый ветеринарный врач начинает административный процесс вместе с запретом введения молока в оборот.*



## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

Постановление ЕС (WE) Но 853/2004:

Сырое молоко должно происходить от животных, которые :

е) В случае когда происходили лечение, сохранился соответствующий срок каренции рекомендуемый для данных продуктов и веществ.

*Коментарий:*

*Животные , лечение которых происходило в стаде должны иметь чёткую маркировку (например яркую повязку на ноге) или изолировать их таким образом, чтобы у персонал а была возможность лёгкой идентификации, молоко от них отделено, с целью устранения или благоустроить так как определит ветеринарный врач.*




*Животные, которые подвергаются лечению доить после удоя здоровых животных. Поместить информации о лечению в документацию.*



## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

Постановление Европейского Сообщества (WE) Но 853/2004:

В связи с брюцеллёзом, сырое молоко должно происходить от:

-  Коров или буйволов из стада, которое свободное или официально свободное от брюцеллёза (*Bovine brucellosis*),
-  Овец и коз из хозяйства свободного или официально свободного от брюцеллёза (*Brucella melitensis*),
-  В случае самок других родов восприимчивых к брюцеллёзу из стада, в котором регулярно происходят осмотры в пределах утверждённой программы борьбы против этой болезни.



## Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко

### Постановление ЕС (WE) Pr 853/2004:

В связи с туберкулёзом, сырое молоко должно проходить от:

- 📌 Коров или буйволов из стада, которое официально свободное от туберкулёза (*Bovine tuberculosis*),
  - в случае разведения коз вместе с коровами, козы подвергаются тестом туберкулёза,
- 📌 В случае самок других родов восприимчивых к туберкулёзу из стада, в котором регулярно происходят осмотры в пределах утверждённой программы борьбы против этой болезни.



## *Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко*

Но тем не менее, сырое молоко от животных, которые не отвечают требованиям, можно использовать с согласия соответствующих властей :

- a) В случае коров и буйвалов, у которых нет положительных реакций в тестах на брюцеллёз или туберкулёз, ни никаких симптомов после термической обработки молока (отрицательная реакция на фосфотаз),
- b) В случае овец и коз не представляющих положительной реакции в тестах на брюцеллёз или туберкулёз, ни никаких симптомов этой болезни, или у которых была прививка от брюцеллёза в пределах утверждённой программы борьбы против этой болезни:
  - к производству сыров во время созревания >2 м-ев,
  - после термической обработки молока (отрицательная реакция на фосфотаз),



## *Требования относительно здоровья животных, от которых отбирается сырое молоко*

Но тем не менее, сырое молоко от животных, которые не отвечают требованиям, можно использовать с согласия соответствующих властей :

с) В случае самок других родов, у которых нет положительной реакции в тестах на бруцеллёз или туберкулёз, ни никаких симптомов этих болезней, но принадлежат стаду, в котором проявился бруцеллёз или туберкулёз, на основе тестов, после обработки молокаобеспечивающую безопасность.

Обособление больных животных или с подозрением заражения должно быть эффективным, чтобы уклониться от вредного влияния на молоко других животных.

Сырое молоко происходящее от животных, которые проявляют индивидуальную положительную реакцию в профилактических тестах на туберкулёз или бруцеллёз не возможно употреблять.



## Требования относительно помещений и оснащения

- 1) стены, пол в помещениях доения с возможностью лёгкой почистки мест особенно подвергающихся перепачканию. Конструкция пола облегчает отлив жидкости и почистку.
- 2) Местонахождение и конструкция удойных аппаратов, тоже помещений, в которых хранится и охлаждается молоко, должны исключать риск загрязнения молока.
- 3) Вблизи места доения должны быть доступными соответствующие устройства к мытью рук для персонала занимающегося дойкой и работающих с сырым молоком.
- 4) Помещения удоя оснащены природным или искусственным освещением, таким образом, чтобы была возможность обследования молока в пределах органолептических и физикохимических неправильностей.







## Требования относительно помещений и оснащения

- 5) Помещения хранения молока должны быть обеспечены от вредителей, соответственно отделены от помещений, в которых хранятся животные, оснащены соответствующими устройствами к охлаждению молока, обеспечивающие температуру не выше чем  $8^{\circ}\text{C}$  в случае ежедневной приёмки, или не выше чем  $6^{\circ}\text{C}$ , в случае когда молоко не получается ежедневно.
- 6) Поверхности устройств, которые касаются молока (инструменты, контейнеры, бачки, и тому подобное, предназначенных доению, складированию или транспорту должны легко чистить, в случае потребности дезинфицировать, удерживать их в хорошем состоянии. Это требует применения гладких материалов приспособленных мытью и нетоксических.



## *Требования относительно помещений и оснащения*



- 7) После использования все поверхности следует почистить, в случае необходимости дезинфицировать.
  
- 8) В помещениях к удою и хранения молока должна быть питьевая вода, в количестве приспособленном к размеру производства.



## *Гигиена во время удоя, хранения и транспорта*

- 1) Доение следует исполнчить гигиеническим методом, исключая возможность загрязнения молока.
- 2) Следует обеспечить чистоту сосоков, вымени и частей волруг них.
- 3) Перед соответствующей дойкой молоко каждого животного следует осмотреть в пределах органолептических и физикохимических непрвильностей. Молоко проявляющее неправоильности не возможно ввести к потреблению человеком.
- 4) Молоко проиходящее от животных с клиническими симптомами болезни не возможно использовать иначе согласно предписаниям ветеринарного врача.
- 5) Жидкости к мытью сосоков согласно правилам относительно бактерицидных средств.





## Гигиена во время удоя, хранения и транспорта

- 6) Немедленно после удоя, молоко следует перенести в чистое помещение, проектировано и оборудовано таким образом, чтобы сделать невозможным загрязнение. Следует тоже немедленно охладить (температура 8-6 °C).
- 7) Во время транспорта следует сохранить систему дальнейшего охлаждения, в момент поставки на завод, невозможно, чтобы температура молока была выше чем 10 °C

Отказ от принципов поз. 6 и 7 можно применить в случае, когда молоко подвергается обработке в течение двух часов от удоя или из-за технологических причин необходимо употребить высшую температуру. Однако, необходимо, молоко должно отвечать требованиям касательно микроорганизмов и соматических клеток.

- 8) После каждого транспорта или серии транспортов (в случае очень короткого промежутка времени между разгрузкой и погрузкой), но крайней мере один раз в день, контейнера и бачки применяемые к транспорту молока, перед повторным употреблением следует соответственно почистить и дезинфицировать.







## Гигиена персонала

1) Отсутствие противопоказаний к работе связанной с производством продовольствия

*Во всей продовольственной цепи следует гарантировать и поставлять безопасную для здоровья пищу.*

*Причиной загрязнения пищи может быть персонал работающий на этапе первоначального производства, и поэтому должен удостовериться, что не угрожает здоровью животных и безопасности сырья, которое производится.*

*Здоровье персонала вступающего в контакт с животными очень важно, потому что существуют различные болезни, которые передаёт человек животному (например туберкулёз, ) и сырьё может загрязниться (например салмонелла), поэтому как основание для всех лиц участвующих в первоначальном производстве становится присущее состояние здоровья, которое утверждает уполномоченный врач.*

*Такие лица должны предложить медицинское разрешение согласно постановлению Министра Здоровья.*





## Гигиена персонала

- 2) Лица занимающиеся доением, чья работа связана с сырым молоком обязаны сохранять высокий уровень личной гигиены и одевать соответствующую чистую одежду.
- 3) Поблизости места дойки должны находиться устройства для умывания рук, с горячей водой и соответствующими средствами к мытью.

*Личная одежда и волосы следует закрыть, чтобы не допустить загрязнения молока. Следует обратить особое внимание на чистоту рук, которые могут быть причиной загрязнений, поэтому очень важно тщательно умывать руки не только перед, но тоже во время работы. Руки следует умывать каждый раз после контакта с больным животным или с молоком неправильного качества. В случае потребности применить средства к дезинфекции рук.*

*Дефекты кожи, ранки и другие болезненные изменения кожи необходимо соответственно обеспечить, например водонепроницаемой повязкой, пластырем или применить резиновые рукавицы.*



## Критерия для сырого молока

Предприятия продовольственного сектора обязаны разработать и внедрить процедуры с целью утверждения, что сырое молоко подчиняется критериям, которые определяет приложение III, секция IX,

глава I, часть III постановления ЕС (WE) Но 853/2004 .

К этой цели представительное количество проб сырого молока, отобранное в хозяйстве молочного производства подвергается контролю не систематически.

Контроли производятся следующими предприятиями или от их имени:

- Предприятия продовольственного сектора занимающегося производством молока;
- Предприятия продовольственного сектора занимающегося скупкой или переработкой молока;
- Группы предприятий продовольственного сектора; или
- В пределах государственной или местной системы контроля.



## Критерия для сырого кровяного молока

Количество микроорганизмов в 30 °C ≤ 100 000 (\*)  
(мл)

≤ 400 000 (\*\*)

Количество соматических клеток (мл)

(\*) Расчитывая сред. геометр. за срок  
2 месяцев, при отборе 2 проб  
ежемесячно

(\*\*) Расчитывая сред. геометр. за срок  
3 месяцев, при отборе 1 пробы  
ежемесячно в случае когда  
соответствующие власти не  
определят отклонений на уровне  
другого метода продукции



## Критерия для сырого молока других видов животных

Предназначенного производству молочных продуктов при помощи процессов связанных с н термической обработкой

Количество микроорганизмов в 30 °C (мл)	$\leq 1\,500\,000$ (*)
--	------------------------

(\*) Расчитывая сред. геометр. за срок 2 месяцев, при отборе 2 проб ежемесячно



## Критерия для сырого молока других видов животных

Предназначенного производству молочных продуктов при помощи процессов не связанных с никакой термической обработкой

Количество микроорганизмов в 30 °C (мл)	$\leq 500\ 000$ (*)
--	---------------------

(\*) Расчитывая сред. геометр. за срок 2 месяцев, при отборе 2 проб ежемесячно



## Критерия для сырого молока

В случае когда сырое молоко из хозяйства молочного производства не отвечает критериям, контролирующее предприятие продовольственного сектора **(субъекты - производительный, заготовленный, перерабатывающий молоко)** обязано передать об этом информацию ПВВ, в соответствии с местонахождением хозяйства.

Владелец хозяйства молочного производства обязан предпринять действия с целью определения причин возникновения несогласованных результатов испытаний, тоже предпринять соответствующую подчиночную деятельность.



## *Критерия для сырого молока*

В случае когда владелец хозяйства молочного производства не восстановил ситуацию в течение 3 месяцев после первого заявления Повятового Ветеринарного Врача (ПВВ) (PLW) о отсутствии ответа критериям, относительно количества микроорганизмов и/ или соматических клеток (по отношению к коровьему молоку), поставки сырого молока из хозяйства отстраняются или- в согласии со специальным разрешением ПВВ, внедряются требования касающиеся обработки молока и его применения в случае здравоохранения.

Отстранение или специальные требования следует утверждать пока владелец хозяйства, пункт заготовки или завод по переработке, не докажет, что сырое молоко отвечает всем требуемым критериям.



## Образ действий в случае нарушения лимитов

Починочная деятельность – высокое количество бактериальных клеток в молоке:

- Соответствующие - мытье и дезинфекция устройств к дойке и хранения молока,
- Улучшение технического состояния доильного и вспомогательных аппаратов,
- Соответствующее охлаждение молока,
- Улучшение гигиены дойки,
- Улучшение гигиены персонала,
- Улучшение гигиены скотного двора и соответствующие условия разведения животных,
- Проверка качества воды применяемой к мытью и прмывке,
- Борьба свредителями- насекомые, гризуны.





## Критерия для сырого молока

Расчёт средней геометр.– практические примеры

Месяц	Апрель		Май	
Дата отбора пробы	07.04.06	23.04.06	08.05.06	26.05.06
Результат испыт.: количес. микро организмов	96 000	78 000	69 000	89 000
Средняя геометрич. (период 2 месяц.)				82 347,65



# Критерия для сырого молока

Расчёт средней геометр.– практические примеры

Месяц	Апрель		Май		Июнь	
Дата отбора пробы	07.04.06	23.04.06	08.05.06	26.05.06	09.06.06	
Результат испыт.: количес. микроорганизмов	96 000	78 000	69 000	89 000	113 000	
Средняя геометр.ч. (период 2 месяц.)				82 347,65	85 773,48	



## Критерия для сырого молока

Расчёт средней геометр.– практические примеры

Месяц	Апрель		Май		Июнь	
Дата отбора пробы	07.04.06	23.04.06	08.05.06	26.05.06	09.06.06	26.06.06
Результат испыт.: количество микроорганизмов	96 000	78 000	69 000	89 000	113 000	370 000
Средняя геометрич. (период 2 месяц.)				82 347,65	85 773,48	<b>126584,3</b>



## Критерия для сырого молока

Предприятия продовольственного сектора обязаны приготовить и внедрить процедуры с целью не вводить сырое молоко в оборот в случае когда:

- a) В молоке находятся остатки антибиотика в количестве свыше лимитов (вещества определяет приложение I и III к постановлению 2377/90),
- b) Общее количество антибиотиков превышает какую-нибудь допустимую стоимость

В соответствии с постановлением 1774/2002, „продукты животного происхождения имеющие остатки ветеринарных медицинских продуктов и загрязняющие агенты, описаны в Группе Б (В) (1) и (2) Приложения I к Директиве 96/23/ЕС, если эти остатки превышают допустимый уровень определён Сообщественным Законодательством, так они являются материалом категории 2”.



# Главная Инспектура Ветеринарии

Бюро Гигиены Продовольственных Средств Животного Происхождения



**Большое спасибо за  
внимание**