

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

ЯКІ ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ДРІБНОТОВАРНОГО ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНОГО МОЛОКА?



Приміщення



✓ підлога, стіни, стеля, вікна та двері мають поверхню, що легко очищується, миється та дезінфікується, а її структурні властивості запобігають відшаруванню, 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 доїння 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 доїння



✓ 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

Доїння та первинна обробка молока

Обладнання та ємності, що контактують з молоком

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

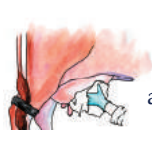


Гігієна доїння

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



1



2



або



3



4



5



або



6

Фільтрація і охолодження

- ✓ переміщення молока в окреме приміщення і проведення фільтрації
- ✓ зберігання молока в закритих ємностях, що призначені 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)

