



JAKOŚĆ MLEKA

INFORMATOR DLA DOSTAWCY



Jakość surowca—informator dla dostawcy

Jakość żywności—co to jest?

Jakość żywności jest problemem znacznie bardziej złożonym niż w przypadku innych produktów. Przez określenie „**jakość handlowa artykułu rolno-spożywczego**” należy rozumieć wszystkie jego cechy dotyczące właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy. Dotyczy ona również wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i właściwego oznakowania produktu.

Każdy producent żywności w Polsce musi mieć wdrożony system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP (z j. angielskiego—*Hasard Analysis and Critical Control Points*, tj. Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontrolne). Jest to system opierający się na analizie wszystkich czynników mogących zagrozić żywności na każdym etapie produkcji (np. ciała obce, środki chemiczne, rozwój drobnoustrojów) oraz opracowaniu działań mających zapobiegać wystąpieniu tych zagrożeń.

Bardzo ważnym czynnikiem wpływającym na jakość produktu jest jakość surowca, z którego ten produkt ma być wytworzony. Dlatego dbałość o najwyższej jakości surowiec jest priorytetem dla producenta.

*Słowo **jakość** oznacza, że surowiec i produkt odpowiadają wymogom, parametrom i własnościom ustalonym przez znormalizowane przepisy lub specyfikacje indywidualne odbiorcy*

Ciekawostka

System HACCP został opracowany w 1960 przez Pillsbury Company, NASA i Armię USA w celu produkowania bezpiecznej żywności dla programu kosmicznego NASA. W latach '70, został wdrożony przez większość producentów żywności w USA. W latach '80 zyskał coraz większą popularność w Europie. Od 2002 staje się obligatoryjny dla wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego w Unii Europejskiej. Od 1.01.2006 wszystkie polskie firmy sektora spożywczego muszą stosować zasady systemu HACCP.



Spis treści

Jakość żywności—co to jest?....	1
Zwierzęta, od których dojone jest mleko.....	2
Budynki i wyposażenie—wymagania.....	2
Higiena doju.....	3
Wymagane dokumenty.....	3
Instrukcja higienicznego doju....	4

Ważne pytania

- Dlaczego jakość surowca w produkcji żywności jest ważna?
- Jakie są zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności?
- Jakie są zasady higienicznego udoju mleka?



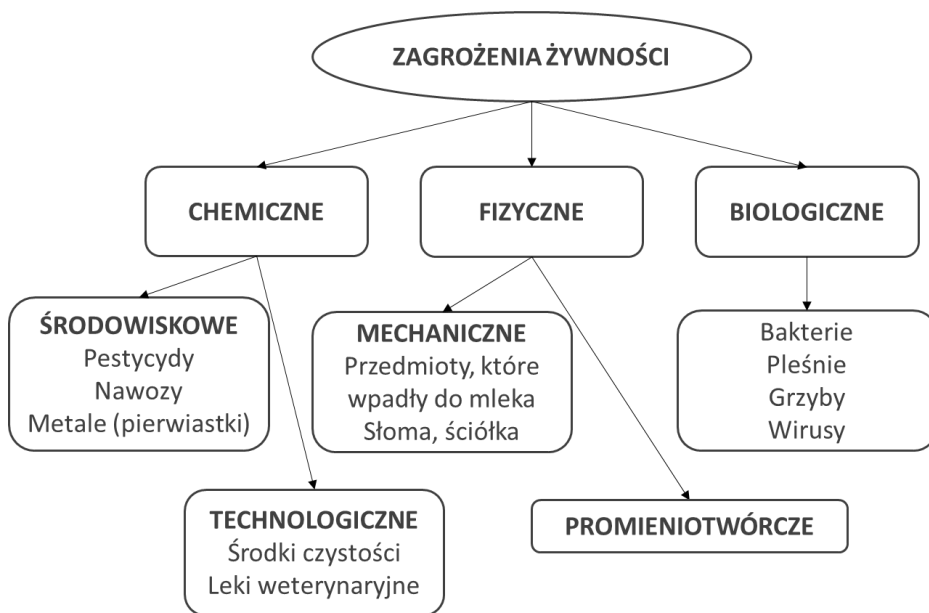
Zwierzęta, od których dojone jest mleko

Zwierzęta, od których dojone jest mleko są:

1. **zdrowe** (nie mają żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka przez mleko; nie chorują na żadną infekcję dróg rodnych objawiających się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, czy na rozpoznawalny stan zapalny wymienia; nie mają na wymieniu żadnych ran, które mogłyby być przyczyną skażenia mleka);
2. są objęte **nadzorem lekarza weterynarii**;
3. nie otrzymywały **żadnych niezatwierdzonych substancji czy produktów leczniczych** i nie były poddawane nielegalnemu leczeniu;
4. w przypadku gdy były poddawane legalnemu leczeniu, **zachowany został odpowiedni okres karencji** zalecany dla danych produktów lub substancji (wymagana jest identyfikacja leczonych zwierząt);
5. pochodzą ze stad wolnych lub urzędowo **wolnych od brucelozy i gruźlicy** (bydło), lub w przypadku innych gatunków zwierząt ze stad poddawanych regularnym badaniom w ramach planu zwalczania tej choroby.

Budynki i wyposażenie—wymagania

- ⇒ ściany i podłogi pomieszczeń, w których dokonuje się udoju są utrzymywane w czystości. Konstrukcja podłogi ułatwia odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń,
- ⇒ umiejscowienie i konstrukcja urządzeń do doju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane i schładzane zapewniają ochronę przed zanieczyszczeniem mleka,
- ⇒ niedaleko miejsca udoju muszą być dostępne umywalki dla osób dokonujących udoju i wykonujących prace przy surowym mleku,
- ⇒ pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed owadami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta, a także muszą być wyłożone materiałami łatwo zmywalnymi (ściany i podłogi) oraz wyposażone w **schładzalniki mleka** zapewniające jego temperaturę $<8^{\circ}\text{C}$ w przypadku codziennego odbioru, lub $<6^{\circ}\text{C}$, jeżeli mleko nie jest odbierane codziennie,
- ⇒ powierzchnie urządzeń mających styczność z mlekiem (narzędzi, pojemników, zbiorników, itd., przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być utrzymywane w czystości i dobrym stanie technicznym, a w razie konieczności, dezynfekowane,
- ⇒ pomieszczenia do udoju i przechowywania mleka powinny być zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości dostosowanej do wielkości produkcji.



Odpowiedzialność

Podstawowa odpowiedzialność w zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności spoczywa w rękach osób pracujących przy jej produkcji. Istotnym elementem tej „układanki bezpieczeństwa” jest odpowiedzialni stan zdrowia i higiena osobista.

Wszyscy dostawcy surowca są odpowiedzialni za jakość dostarczanego surowca. **Każdy ma wpływ na jakość przez swoją pracę, zachowanie i zaangażowanie.**

Higiena udoju

W gospodarstwie powinna być możliwość odizolowania zwierząt zarażonych lub podejrzanych o zarażenie. **Mleko od krów chorych lub w trakcie leczenia nie może być dolewane do mleka przeznaczonego do odbioru!**

Środki do mycia i kąpieli strzyków są zatwierdzone w Polsce. Środki chemiczne powinny być przechowywane w szafce, tak by zabezpieczyć surowiec przed zanieczyszczeniem.

Niedozwolone jest np. zadawanie pasz sypkich lub uprzątnięcie ściółki tuż przed lub podczas doju. Czynności te wykonywać należy co najmniej 0,5 godziny przed udojem.

Niedaleko miejsca udoju dostępne są odpowiednie urządzenia do mycia rąk. **Osoby wykonujące dój mają czyste ręce!**

Dój należy wykonywać higienicznie (przeddój, czyste i suche strzyki itd.). Sprzęt do doju musi być czysty i suchy.

Osoby dokonujące udoju i wykonujące prace przy mleku surowym zachowują wysoki stopień higieny osobistej i są ubrane w odpowiednią czystą odzież.

Wymagane dokumenty

W gospodarstwie należy przechowywać następującą dokumentację:

- ⇒ księgę leczenia zwierząt,
- ⇒ orzeczenia lekarskie, które potwierdzają, że posiadacz zwierząt oraz jedna osoba zastępująca nie cierpi na żadną chorobę zakaźną,
- ⇒ przegląd i atesty dojarki,
- ⇒ wyniki badań wody,
- ⇒ wyniki badań mleka,
- ⇒ księgę rejestracji stada.

INSTRUKCJA HIGIENICZNEGO DOJU

Udoju należy dokonać zachowując zasady higieny!

Nigdy nie rozpoczynaj doju od mycia strzyków. Bakterie znajdujące się na strzyku mogą się wówczas przedostać do wnętrza. Zawsze rozpoczynaj od przeddoju.

1. Regularna kontrola stanu zdrowia wymienia

- ⇒ Przeglądaj regularnie wszystkie informacje na temat zdrowia wymienia i jakości mleka pochodzące z systemu informatycznego fermy, oficjalnych instrukcji kontrolnych, klinik weterynaryjnych, licznika komórek somatycznych, testu *mastitis*.
- ⇒ Ustal standardy dla każdej krowy i dla stada, pozwalające oceniać zachodzące zmiany.



2. Kolejność dojenia

- ⇒ Niezależnie od typu obory i wielkości stada, należy doić najpierw pierwszaki, a później resztę stada. Krowy świeżo ocielone doić do osobnych zbiorników (siara).
- ⇒ Chore krowy należy doić na końcu, po czym odkazić instalację udojową.



3. Przeddój

- ⇒ Oceń dwa do trzech strumieni pierwszego mleka. Używaj kubków do przeddoju.
- ⇒ Zmyj podłogę przed wejściem następnej grupy krow.



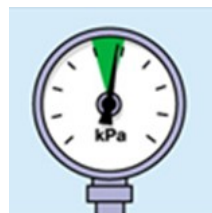
4. Mycie strzyków

- ⇒ Strzyki powinny być czyste i suche w czasie podłączenia kubków udojowych. Umyj każdy strzyk używając sprawdzonych środków. Wytrzyj każdy strzyk do sucha, używając ręczników papierowych lub płóciennych, oddzielnych dla każdej krowy. Używając ręczników płóciennych trzeba być pewnym ich dobrego uprania i wysuszenia.



5. Sprawdź aparat udojowy

- ⇒ Wybierz poziom podciśnienia i system pulsacji i zainstaluj go stosownie do zaleceń.
- ⇒ Przed każdym dojem sprawdź poziom podciśnienia.



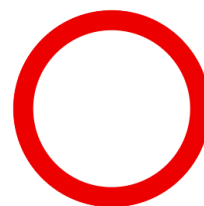
6. Załóż kubki udojowe we właściwym czasie

- ⇒ W ciągu 60-90 sekund całej procedury przygotowania strzyków, kubki udojowe muszą być założone.
- ⇒ Ogranicz do minimum zasysanie powietrza w czasie zakładania kubków udojowych.
- ⇒ Załóż kubki tak, aby były one równo ustawione: przednie w stosunku do tylnych i lewostronne do prawostronnych.



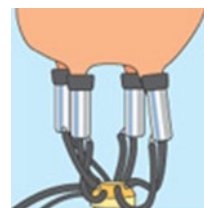
7. Unikaj pustodoju

- ⇒ Pustodój uważany jest za główną przyczynę rogowacenia strzyków. Kiedy wymię zostało dostatecznie opróżnione, należy zdjąć kubki udojowe.
- ⇒ Moment odłączenia dojarki może być ustalony na podstawie obserwacji, a w systemach z czujnikami kontrolującymi przepływ mleka – automatycznie. Dojarki z systemami kontrolującymi przepływ mleka mają wskaźniki pokazujące, kiedy osiągnięty został niski poziom przepływu.



8. Właściwe zdejmowanie kubków udojowych

- ⇒ Po zakończonym doju podciśnienie w kubkach udojowych może być wyłączone ręcznie lub automatycznie. Pozwól podciśnieniu w kolektorze zaniknąć przed odłączeniem dojarki. **NIE WOLNO** uciskać wymienia i pociągać do dołu kubków udojowych, ponieważ może to prowadzić do przedostawania się powietrza dookoła kołnierza gumy strzykowej lub/i być przyczyną zapalenia gruczołu mlecznego.



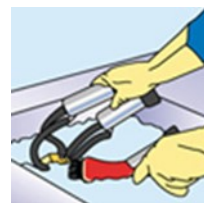
9. Odkaż strzyki po każdym doju

- ⇒ Po zdjęciu kubków udojowych odkaż jak najszybciej każdy strzyk w sprawdzonym płynie do kąpieli poudojowej. Jest to najbardziej skuteczny sposób zapobiegania przenoszeniu się zakaźnego zapalenia wymienia z krowy na krowę.



10. Umyj urządzenia udojowe bezpośrednio po doju

- ⇒ Umyj zewnętrzne powierzchnie dojarki.
- ⇒ Po każdym użyciu opłucz i wymyj, ręcznie lub automatycznie, wszystkie elementy dojarki odpowiednimi środkami i w odpowiedniej temperaturze. Pozwól dojarcie wyschnąć.
- ⇒ Tam gdzie to potrzebne, odkaż aparat przed następnym dojem, używając sprawdzonych środków, we właściwym rozcieńczeniu.



11. Schłódź mleko we właściwy sposób

- ⇒ Sprawdź temperaturę chłodzenia, aby być pewnym, że uzyskasz właściwą w czasie i po doju.
- ⇒ Prawidłowe schłodzenie wstrzymuje wzrost większości bakterii.



12. Monitoruj regularnie dane dotyczące jakości mleka, aparatury udojowej i wydajności mleka

- ⇒ Czytaj regularnie i porównuj z danymi z przeszłości wszystkie informacje na temat jakości i wydajności mleka.
- ⇒ Wymieniaj gumy strzykowe i inne elementy gumowe zgodnie z zaleceniami. Stare wyroby gumowe pękają i stają się porowate, co wpływa na przebieg doju i zwiększa ryzyko gromadzenia się brudu i bakterii w mleku.
- ⇒ Dbaj o regularny serwis całego systemu udojowego.



O NAS

Nasza wiedza o produktach i aplikacjach, rynkach, przemyśle, trendach oraz potrzebach klientów i dostawców pozwala nam rozwijać i dostarczać nowatorskie i trwałe rozwiązania, skrojone na miarę potrzeb naszych partnerów, dzięki czemu mogą oni skoncentrować się na ważnych dla nich sprawach.

- ⇒ wykonujemy projekty technologiczne dla zakładów zatwierdzonych i MLO (marginalna, lokalna i ograniczona)
- ⇒ przygotowujemy, wdrażamy i nadzorujemy dokumentację systemów GMP, GHP, HACCP, ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS
- ⇒ realizujemy pełne konsultacje w zakresie technologii żywności, kontroli i badań, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności
 - ⇒ przeprowadzamy regularne audyty wewnętrzne
- ⇒ przeprowadzamy regularne szkolenia kadry kierowniczej i pracowników
 - ⇒ nadzorujemy zmiany w prawie oraz doradzamy w ich zakresie
 - ⇒ opracowujemy i prowadzimy nadzór nad gospodarką odpadową
 - ⇒ nadzorujemy poprawność znakowania produktów
- ⇒ reprezentujemy Klienta w trakcie audytów zewnętrznych i audytów certyfikujących, kontroli ze strony odbiorców itp.
- ⇒ reprezentujemy Klienta w trakcie kontroli oraz w kontaktach z organami urzędowej kontroli żywności, jak i nadzorującymi gospodarkę odpadową

Wykonujemy badania fizykochemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne w akredytowanych laboratoriach. W naszej ofercie znajdziecie państwo m. in.:

- ⇒ odbiór i pobór próbek
- ⇒ kilkudniowe terminy realizacji
- ⇒ konkurencyjne ceny
- ⇒ profesjonalne doradztwo

Ponadto, oferujemy szeroki asortyment dodatków, akcesoriów i urządzeń dla przemysłu spożywczego (m.in. podpuszczka, formy, chusty serowarskie, kultury bakteryjne).

Zapraszamy do współpracy!



KONTAKT

GAP POLAND
ul. Mickiewicza 15
34-432 Łopuszna

Polecają



www.gappoland.com
sklep.gappoland.com
info@gappoland.com
+48 606 436 513