

Ogólne wymagania dla gospodarstw produkujących mleko surowe

Wymagania dla gospodarstw produkujących mleko surowe określają następujące akty prawne:

1. rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., w sprawie higieny środków spożywczych, a w szczególności jego Załącznik I dotyczący produkcji podstawowej i działań powiązanych,
2. rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego, Załącznik III, Sekcja IX, rozdział I „Surowe mleko - produkcja podstawowa”,
3. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 sierpnia 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych dla mleka oraz produktów mlecznych (Dz. U. Nr 188, poz. 1946-z późn. zm.) w zakresie nie uregulowanym ww. przepisami.

1) Ogólne wymagania dotyczące zdrowia zwierząt, od których pozyskuje się mleko surowe.

Surowe mleko powinno pochodzić od zwierząt, które:

- a) nie wykazują żadnych objawów chorób zakaźnych przenoszonych na człowieka przez mleko;
- b) znajdują się w ogólnie dobrym stanie zdrowia, nie wykazują objawów choroby, która mogłaby skutkować zanieczyszczeniem mleka, a zwłaszcza nie cierpią na żadną infekcję dróg rodnych objawiającą się wydzieliną, na zapalenie jelit z objawami biegunki i gorączką, czy na rozpoznawalny stan zapalny wymion;
- c) nie posiadają na wymionach żadnych ran, które mogłyby niekorzystnie wpływać na mleko;
- d) nie otrzymywały żadnych nie zatwierdzonych substancji czy produktów leczniczych, ani nie były poddawane nielegalnemu leczeniu (np. hormonami, sterydami, produktami leczniczymi wykreślonymi z rejestru),
- e) w przypadku gdy były poddawane leczeniu, zachowany został odpowiedni okres karencji zalecany dla danych produktów lub substancji (wymagana identyfikacja leczonych zwierząt),
- f) pochodzą ze stad wolnych lub urzędowo wolnych od brucelozy,
- g) pochodzą ze stad urzędowo wolnych od gruźlicy (bydło), lub w przypadku innych gatunków zwierząt ze stad poddawanych regularnym badaniom w ramach planu zwalczania tej choroby.

W gospodarstwie powinna być możliwość odizolowania zwierząt zarażonych lub podejrzanych o zarażenie jedną z chorób wymienionych powyżej.

2) Wymagania dotyczące pomieszczeń i wyposażenia.

- a) Ściany i podłogi pomieszczeń, w których dokonuje się udoju, muszą być łatwe do czyszczenia w miejscach, w których istnieje możliwość ich zanieczyszczenia. Konstrukcja podłogi powinna ułatwiać odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń.
- b) Umieszczenie i konstrukcja urządzeń do udoju oraz pomieszczeń, w których mleko jest składowane i schładzane, muszą eliminować ryzyko zanieczyszczenia mleka.
- c) Niedaleko miejsca udoju muszą być dostępne odpowiednie urządzenia do mycia rąk dla osób dokonujących udoju i wykonujących prace przy surowym mleku.
- d) Pomieszczenia do udoju powinny być wyposażone w oświetlenie naturalne lub sztuczne, tak aby można było dokonać oględzin mleka w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych i fizyko-chemicznych.
- d) Pomieszczenia do składowania mleka muszą być zabezpieczone przed szkodnikami, odpowiednio oddzielone od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta, a także muszą być wyposażone w odpowiednie urządzenia do schładzania mleka, zapewniające jego temperaturę nie wyższą niż 8°C w przypadku codziennego odbioru, lub nie wyższą niż 6°C, je żeli mleko nie jest odbierane codziennie.
- e) Powierzchnie urządzeń mających styczność z mlekiem (narzędzi, pojemników, zbiorników itd., przeznaczonych do udoju, gromadzenia lub transportu) muszą być łatwe do oczyszczenia oraz, w razie konieczności, do zdezynfekowania, a także muszą być utrzymane w dobrym stanie. Wymaga to zastosowania materiałów gładkich, nadających się do mycia oraz nietoksycznych.
- f) Pomieszczenia do udoju i przechowywania mleka powinny być zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości dostosowanej do wielkości produkcji.

3) Higiena podczas udoju i składowania.

- a) Doju należy dokonać w sposób higieniczny, wykluczający możliwość jego zanieczyszczenia.
- b) Należy zapewnić odpowiednią czystość strzyków, wymion i przylegających do nich części.
- c) Przed dokonaniem właściwego udoju mleko każdego zwierzęcia powinno być poddane oględzinom, w zakresie nieprawidłowości organoleptycznych lub fizyczno-chemicznych. Mleko wykazujące nieprawidłowości nie może być przeznaczone do spożycia przez ludzi.
- d) Niezwłocznie po udoju, mleko należy przenieść w czyste miejsce, zaprojektowane i wyposażone w sposób uniemożliwiający jego zanieczyszczenie. Należy je niezwłocznie schłodzić, z wyjątkiem sytuacji gdy poddawane jest przetworzeniu w ciągu dwóch godzin od udoju lub konieczne jest zastosowanie wyższej

temperatury z przyczyn technologicznych. Jednakże mleko musi spełniać kryteria dla liczby drobnoustrojów i komórek somatycznych.

- e) Osoby dokonujące udoju i wykonujące prace przy mleku surowym muszą zachować wysoki stopień higieny osobistej i muszą być ubrane w odpowiednią czystą odzież.

4) Kryteria dla mleka surowego.

W odniesieniu do surowego mleka krowiego:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) ≤ 100 000 (*)

Liczba komórek somatycznych (na ml) ≤ 400 000 (**)

(*) Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

(**) Wyliczając średnią geometryczną z okresu trzech miesięcy, przy pobraniu przynajmniej jednej próbki w miesiącu, o ile właściwe władze nie określą innej metody uwzględniania odchyleń w poziomie produkcji.

W odniesieniu do surowego mleka innych gatunków:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) ≤ 1 500 000 (*)

(*) Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu

Surowe mleko innych gatunków niż krowie przeznaczone do wytwarzania produktów z surowego mleka za pomocą procesu niezwiązanego z żadną obróbką cieplną:

Liczba drobnoustrojów w 30 °C (na ml) ≤ 500 000 (*)

(*) Wyliczając średnią geometryczną z okresu dwóch miesięcy, przy pobraniu przynajmniej dwóch próbek w miesiącu.

Surowe mleko nie może zawierać pozostałości antybiotyków w ilości przekraczającej limity ustanowione w rozporządzeniu (EWG) nr 2377/90¹;

5) Ogólne wymagania przy produkcji pierwotnej (rozporządzenie 852/2004).

W jak najszerszym zakresie, gospodarstwa zapewniają, że surowce są chronione przed zanieczyszczeniem, uwzględniając każde przetwarzanie, które te surowce będą kolejno przechodzić.

¹ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2377/90 z dnia 26 czerwca 1990 r. ustanawiające wspólnotową procedurę określania maksymalnego limitu pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 224 z 18.08.1990, str. 1). Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem Komisji (WE) nr 546/2004 (Dz.U. L 87 z 25.03.2004, str. 13).

- (d) wyniki wszelkich *analiz* przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach pobranych do celów diagnostycznych, istotne ze względu na zdrowie ludzkie; oraz
- (e) wszelkie odpowiednie sprawozdania na temat przeprowadzonych kontroli zwierząt lub produktów pochodzenia zwierzęcego.