

Добар квалитет млека=веће тржиште и боља цена



Чисте просторије на газдинству и чиста опрема за мжу

1. Опрема за мжу и просторије у којима се чува и хлади млеко, или се њим рукује, морају да буду смештене и изграђене тако да се смањи ризик од загађења млека
2. Просторије за складиштење млека морају да буду такве да штеточинама буде онемогућен приступ
3. Просторије за складиштење млека морају да буду физички одвојене од простора где се узгајају животиње
4. Потребно је обезбедити одговарајућу опрему за хлађење млека
5. Површина опреме која долази у додир са млеком (прибор, посуде, хладионици намењени за мжу, прикупљање и превоз) мора да буде од глатких и некорозивних материјала
6. Посуде и резервоари који се користе за превоз сировог млека и колострума морају да се перу и дезинфикују између испорука и мора да се обезбеди захтевана температура хлађења

Овај летак објављен је уз помоћ Европске уније. За садржину овог летка искључиво је одговоран Weglobal и та садржина не одражава званичне ставове Европске уније

Weglobal



Поштовани
произвођачи
млека,



Република Србија
Министарство пољопривреде,
шумарства и водопривреде



Пројекат финансира Европска унија

III ТЕМПЕРАТУРА ХЛАЂЕЊА И ТРАНСПОРТА МЛЕКА

1. Млеко мора одмах да се охлади на највише 8°C код дневног откупа, односно највише на 6°C уколико откуп није на дневном нивоу
2. Током транспорта мора да се одржава ланац хлађења и по допремању у објекат на одредишту, температура млека не сме да буде виша од 10°C

Контакт:

Министарство пољопривреде,
шумарства и водопривреде
www.minpolj.gov.rs
E-mail: office@minpolj.gov.rs

Управа за ветерину
www.vet.minpolj.gov.rs
E-mail: vetuprava@minpolj.gov.rs



Добар
квалитет
млека

Ако желите да производите млеко које испуњава ЕУ стандарде за сирово млеко услови су:

- чисте и здраве животиње
- чисто и здраво особље
- чисте просторије на газдинству
- чиста опрема за мжу

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ХИГИЈЕНУ МЛЕКА КОЈЕ ИСПУЊАВА ЕУ СТАНДАРДЕ ЗА КВАЛИТЕТ МЛЕКА

Укупан број бактерија на 30°C (по ml)	<100 000
Број соматских ћелија на 30°C (по ml)	<400 000
Антимикробне супстанце, остаци лекова, детерџената и средства за прање и дезинфекцију	Није дозвољено присуство



Из вимена здраве животиње добија се чисто и квалитетно млеко. Међутим, млеко може да се контаминира (загади) нечистоћама у било којој фази производње и прераде.

ШТА ЈЕ ВАЖНО ДА ЗНАМО И ПОШТУЈЕМО ДА БИСМО ОДРЖАЛИ КВАЛИТЕТ МЛЕКА И ИЗБЕГЛИ КОНТАМИНАЦИЈУ?

I ГЛАВНИ ИЗВОРИ КОНТАМИНАЦИЈЕ

1. Измет са запрљаних животиња, посебно измет са сиса, вимена и репова
2. Бактерије: лоша хигијена муже, маститис, прљаве руке, непрописно прање и дезинфекција опреме (укључујући посуде, лактофризе, резервоаре млека из откупа), нечисте и недезинфиковане сисе пре муже
3. Страна тела (шрафови, делови машина), средства за прање, прашина, материјал за простирку, балега, инсекти и животињске длаке
4. Хемијски остаци (пестициди, тешки метали, боје), органски састојци, остаци ветеринарских производа, хемијска средства за чишћење

II УСЛОВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА ПО ЕУ СТАНДАРДИМА

Чисто и здраво особље

1. Особље које поступа са животињама и обавља мужу мора да одржава висок ниво личне хигијене
2. Током муже, особље мора да носи одговарајућу, чисту одећу
3. Судопера и лавабо са топлим водом за прање руку (шака и подлактица) и опреме морају да буду у близини особља
4. Забрањено је пушење и конзумирање хране у подручју за мужу

Чисте и здраве животиње

1. Животиње морају да буду здраве и испитане на обавезне зоонотске болести (туберкулозу, бруцелозу, леукозу, маститис) и без рана на вимену
2. Целокупна површина за лежање треба да буде довољно велика и да се одржава чистом и сувом, да би се избегло прљање животиња
3. Млеко животиња које указује на болест вимена, или животиња које су на лечењу, не сме да се користи за људску употребу пре истека прописаног рока на које је повучено из употребе
4. За појење животиња мора се користити пијаћа вода
5. Храна за животиње мора да буде здравствено исправна и доброг квалитета