



## **Wymagania weterynaryjne przy pozyskiwaniu mleka surowego wprowadzanego na rynek**

Mleko surowe powinno pochodzić od krów:

- które dają co najmniej 2 l mleka dziennie ze stad uznanych za urzędowo wolne od gruźlicy, urzędowo wolne od brucelozy. Oznacza to, że jeśli do stada zakupiono bydło po ostatnim badaniu w kierunku brucelozy i gruźlicy należy posiadać decyzję potwierdzającą, że gospodarstwo z którego pochodzi zakupiona sztuka jest urzędowo wolne od tych dwóch chorób bydła, bądź należy posiadać wyniki badań zakupionej sztuki przeprowadzone przed lub tuż po zakupie na własny koszt.
- u których nie występują objawy chorób zakaźnych zwierząt przenoszonych na człowieka poprzez mleko,
- które są w dobrym ogólnym stanie zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, w tym wycieku z narządów rodnych, zapalenia jelit z biegunką i gorączką oraz rozpoznawalnego zapalenia wymienia,
- które nie wykazują uszkodzeń wymienia mających wpływ na jakość mleka
- którym nie podawano żadnych niedozwolonych substancji lub produktów, a w przypadku produktów dozwolonych zachowano okresy karencji.

Zbiorniki na mleko, z wyłączeniem konwi, pomieszczenia, instalacje i sprzęt mogą być używane do produkcji innych środków spożywczych, jeżeli zostaną podjęte środki zapewniające uniknięcie zanieczyszczenia lub pogorszenia jakości mleka lub produktów mlecznych (higiena używanego sprzętu do pozyskiwania, przechowywania i transportu mleka).

Pomieszczenia do doju, przelewania i przechowywania mleka lokalizuje się i wyposaża w sposób wykluczający zanieczyszczenie mleka. Pomieszczenia te powinny być:

- łatwe do czyszczenia i odkażania
- wyposażone w: ściany i podłogi łatwe do czyszczenia w miejscach, w których istnieje możliwość ich zanieczyszczenia, podłogi ułatwiające odpływ cieczy i usuwanie zanieczyszczeń, wentylację (grawitacyjną, np. uchylne okno, ale zabezpieczone przed dostępem owadów lub mechaniczną np. wentylator) i naturalne lub sztuczne oświetlenie, sprzęt i urządzenia do produkcji łatwe do mycia, czyszczenia i odkażania
- zaopatrzone w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi, w ilości dostosowanej do wielkości produkcji, używaną przy doju i czyszczeniu urządzeń i sprzętu do produkcji mleka i produktów mlecznych, przy czym jej jakość powinna być potwierdzana badaniami przeprowadzanymi zgodnie z przepisami o wymaganiach dotyczących jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, co oznacza, że należy posiadać zaświadczenie, że woda używana w gospodarstwie nadaje się do spożycia przez ludzi. W przypadku wody z wodociągu gminnego takie zaświadczenie uzyskuje się w urzędzie gminy, w przypadku własnego ujęcia wodę należy przebadać na własny koszt w kierunku mikrobiologicznym w Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.
- zabezpieczone przed kontaktem ze źródłami zanieczyszczeń, takimi jak toalety i miejsca składowania obornika czyli obora, w której pozyskiwane jest mleko lub miejsce jego przelewania nie mogą się bezpośrednio kontaktować, np. przez nieszczelne drzwi z pryzmą obornika.

Ściany i podłoga powinny być łatwe do czyszczenia tzn. gładkie, nienasiąkliwe i zmywalne. Pod tym pojęciem dopuszcza się zarówno glazurę, jak i lamperię olejną na ścianach, glazurę jak i wodoodporny gładki beton ze spływem na posadzce.

Pomieszczenia do przechowywania mleka oddziela się od pomieszczeń, w których przetrzymywane są zwierzęta oraz wyposaża się w zabezpieczenia przed dostępem szkodników (np. jeśli jest uchylne okno, należy je zabezpieczyć siatką).

Przenośne urządzenia do doju (dojarka) powinny:

- być używane w miejscach zaopatrzonych w wodę zdatną do spożycia przez ludzi w wystarczającej ilości, używaną przy doju i czyszczeniu urządzeń i sprzętu służącego przy produkcji
- być usytuowane na terenie wolnym od odchodów i innych odpadów (higieniczne pomieszczenie)
- zabezpieczać mleko przed czynnikami szkodliwymi przez cały okres jego pozyskiwania.

W gospodarstwie produkcyjnym zapewnia się możliwość skutecznego oddzielenia od reszty stada zwierząt zakażonych lub podejrzanych o zakażenia.

Zwierzęta wszystkich gatunków nie mogą mieć dostępu do pomieszczeń i miejsc, gdzie przechowuje się, przelewa lub schładza mleko.

Dój przeprowadza się w warunkach higieny. Niezwłocznie po jego zakończeniu mleko surowe umieszcza się w czystym miejscu, zapewniającym ochronę przed zanieczyszczeniem. Urządzenia i sprzęt używane do doju, przelewania lub transportu mleka surowego wykonuje się z materiału gładkiego, łatwego do mycia i dezynfekcji, odpornego na korozję i niewpływającego na skład mleka lub niepogarszającego jego właściwości organoleptycznych.

Urządzenia i sprzęt do doju oraz pojemniki przeznaczone do kontaktu z mlekiem myje się i odkaża po każdym użyciu. W związku z tym w gospodarstwie powinny znajdować się środki dezynfekcyjne do sprzętu.

W gospodarstwie powinny znajdować się płytka i płyny do badania zawartości komórek somatycznych w mleku, używane przed każdym dojem dla każdej sztuki. Ponadto musi być wyodrębniona odzież i obuwie przeznaczone do doju bydła i operacjach przy surowym mleku z wyznaczonym czystym miejscem na przebieranie się.

Osoby zajmujące się dojem i przelewaniem mleka surowego noszą czystą odzież roboczą oraz muszą myć ręce bezpośrednio przed rozpoczęciem dojenia i utrzymywać je w czystości przez cały czas trwania doju.

W pobliżu miejsc doju (tzn. w oborze lub w pomieszczeniu, gdzie jest dojarka lub tam gdzie się przelewa / schładza mleko) powinno umieścić się urządzenia umożliwiające osobom zajmującym się dojem i przelewaniem mleka surowego umycie rąk (umywalka z ciepłą wodą).

Każda osoba zajmująca się dojem i przelewaniem mleka surowego ma obowiązek posiadać odpowiednie dokumenty o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania tych czynności, wydane na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia – książeczka zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych z aktualnymi badaniami ogólnymi i badaniem kału na nosicielstwo salmonelli.

W gospodarstwie powinny znajdować się środki dezynfekcyjne przeznaczone do dezynfekcji budynków inwentarskich (np. soda kaustyczna, rapicid, Virkon) przechowywane w zamkniętej szafce lub zamkniętym pomieszczeniu.

Właściciel zwierząt musi posiadać i przechowywać przez okres 3 lat dokumentację leczenia zwierząt wydawaną przez lekarza weterynarii, sprawującego opiekę nad zwierzętami.

Na budynku inwentarskim powinna znajdować się tabliczka „osobom nieupoważnionym wstęp wzbroniony”.

W gospodarstwie powinien być dostępny komplet paszportów bydła przebywającego w siedzibie stada oraz wypełnione zgodnie ze stanem faktycznym księgi rejestracji bydła oraz świń (w przypadku posiadania trzody chlewnej).

**NISPEŁNIENIE WW. WARUNKÓW PODCZAS KONTROLI SKUTKUJE WYDANIEM DECYZJI ADMINISTRACYJNEJ NAKAZUJĄCEJ POPRAWĘ WARUNKÓW WRAZ Z OKREŚLENIEM TERMINU WYKONANIA NAKAZÓW DECYZJI.**

**PO UPŁYWIE TERMINU WYKONANIA DECYZJI GOSPODARSTWA NADAL NIE SPEŁNIAJĄCE WYMAGAŃ DOSTANĄ DECYZJĘ ZAKAZUJĄCĄ WPROWADZANIA MLEKA SUROWEGO NA RYNEK.**

**W PRZYPADKU RAŻĄCYCH ZANIEDBAŃ GOSPODARSTWO W TRYBIE NATYCHMIASTOWYM OTRZYMUJE DECYZJĘ ZAKAZUJĄCĄ WPROWADZANIA MLEKA SUROWEGO NA RYNEK.**

St. Inspektor Weterynaryjny  
ds. higieny środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego  
w Rypinie  
lek. wet. **Joanna Monika Żychniewicz**

Wykładnią powyższego materiału są :

- Rozporządzenie nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 września 2003 w sprawie szczegółowych warunków weterynaryjnych, jakie muszą spełniać gospodarstwa w przypadku, gdy zwierzęta lub środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego pochodzące z tych gospodarstw są wprowadzane na rynek