



KORACI DO REGISTRACIJE MLJEKOMATA

I. UVOD

Dobar mljekomat koji će zadovoljiti kupce svih dobnih skupina treba imati dobar softver i opremu za plaćanje u kovanicama, papirnatom novcu, karticama i povrat novca, izdavanje računa sa svim potrebnim podacima, higijensko samoodržavanje ispiranjem komore za točenje, dovoljan kapacitet te police za prodaju flaša. Da bi zadovoljili potrebe i malo zahtjevnijih kupaca automati za mlijeko mogu imati i police za prodaju sira - siromate.

II. POSTUPAK REGISTRACIJE MLJEKOMATA

Postupak registracije te promjena i prestanka prodaje mlijeka putem mljekomata u nadležnosti je Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane, Ministarstva poljoprivrede i na njihovoj mrežnoj stranici se nalaze zahtjev i upute za isto:

<http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119> .

III. UVJETI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLJEKA KOJE SE PRODAJE PUTEM MLJEKOMATA

Staje u kojima se proizvodi sirovo mlijeko moraju ispunjavati razne zahtjeve vezane za higijenu i zdravlje propisane Uredbom (EZ) 852/2004 i 853/2004 kao i Pravilnikom o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom (NN 123/19).

Opći zahtjevi higijene:

- koristiti pitku vodu ili čistu vodu;
- osigurati da prehrambenim proizvodima rukuje osoblje dobrog zdravlja koje je prošlo izobrazbu o rizicima za zdravlje (higijenski minimum);
- koliko god je to moguće spriječiti da životinje i štetočine uzrokuju onečišćenje;
- skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima tako da se spriječi onečišćenje;
- sprečavati unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane;
- ispravno upotrebljavati dodatke stočnoj hrani i veterinarske lijekove;
- voditi i čuvati zapise o mjerama koje poduzimaju radi kontrole opasnosti i na zahtjev, nadležnome tijelu i onima kojima dostavljaju proizvode staviti na raspolaganje relevantne podatke iz tih zapisa, a naročito o slijedećem:
 - vrsti i podrijetlu hrane kojom su hranjene životinje,



- veterinarskim lijekovima ili drugim vrstama liječenja, datumu davanja lijekova odnosno liječenja i karenci,
- pojavama bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda mlijeka,
- rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzrocima koji su važni za ljudsko zdravlje,
- svim relevantnim izvješćima o obavljenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog podrijetla.

Zahtjevi za zdravstveni status životinja - mlijeko mora potjecati od vlastitih životinja koje:

- ne pokazuju simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka;
- koje su dobrog općeg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i koje ne pate od infekcije spolnog sustava, enteritisa ili upale vimena;
- koje nemaju nikakve ozljede vimena koje bi mogle utjecati na mlijeko;
- kojima nisu davane nedopuštene tvari ili proizvodi i koje nisu bile podvrgnute nikakvom obliku nezakonitog liječenja
- kod kojih su poštovane karence pri dozvoljenom liječenju
- koje imaju status stada krava, ovaca i/ili koza službeno slobodnog od bruceloze i tuberkuloze ili za druge vrste životinja izvršene mjere vezane za brucelozu i tuberkulozu sukladno posebnim propisima

Zahtjevi za sirovo mlijeko (proizvodnja):

- odmah nakon mužnje, mlijeko se mora držati na čistom mjestu
- mlijeko se, u slučaju svakodnevnog sakupljanja, mora odmah ohladiti do temperature od najviše 8°C, ili do najviše 6°C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno;
- tijekom prijevoza se mora održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekt temperatura mlijeka ne smije biti veća od 10°C;
- sirovo kravlje mlijeko ne smije sadržavati više od 400.000 somatskih stanica i više od 100.000 mikroorganizama;
- sirovo mlijeko drugih životinja ne smije sadržavati više od 1.500.000 mikroorganizama;
- sirovo mlijeko se kontrolira redovitim mjesečnim analizama putem Središnjeg laboratorija za kontrolu mlijeka u Križevcima.

Zahtjevi u pogledu higijene osoblja:

- osobe koje obavljaju mužnju i/ili rukuju sirovim mlijekom moraju nositi odgovarajuću čistu odjeću;
- osobe koje obavljaju mužnju moraju održavati visoki stupanj osobne čistoće;



- u blizini mjesta na kojemu se obavlja mužnja moraju biti osigurane odgovarajuće naprave za pranje ruku osoblja koje obavlja mužnju ili rukuje sirovim mlijekom.

Zahtjevi za prostor i opremu u proizvodnji mlijeka:

- oprema za mužnju te prostori u kojima se mlijeko skladišti, njime rukuje ili se hladi moraju biti tako smješteni i izgrađeni da se ograniči opasnost od kontaminacije mlijeka;
- čistiti sve prostorije i opremu koje se koriste u proizvodnji mlijeka, uključujući i prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje stočnom hranom;
- prostori za skladištenje mlijeka moraju biti zaštićeni od štetočina, na odgovarajući način biti odvojeni od prostora u kojima su smještene životinje i ako je to potrebno moraju imati odgovarajuću opremu za hlađenje;
- površine opreme koje dolaze u dodir s mlijekom moraju se moći lako čistiti i dezinficirati te održavati u dobrom stanju (glatki, perivi i neotrovni materijali);
- spremnici i cisterne koji se upotrebljavaju za prijevoz sirovog mlijeka moraju se najmanje jednom dnevno očistiti i dezinficirati prije ponovne upotrebe.

Zahtjevi higijene tijekom mužnje, sakupljanja i prijevoza mlijeka:

- prije početka mužnje sise, vime i susjedni dijelovi trebaju biti čisti;
- mlijeko svake životinje treba bit pregledano od strane mužača kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizikalno-kemijske promjene i ako se utvrde takvo mlijeko ne koristiti za prehranu ljudi;
- mlijeko životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena bude upotrijebljeno za prehranu ljudi samo prema uputama veterinara;
- životinje koje su podvrgnute liječenju kod kojega bi moglo doći do prisutnosti ostataka lijekova u mlijeku budu označene, te da mlijeko dobiveno od tih životinja ne bude upotrijebljeno za prehranu ljudi prije isteka propisane karence;
- da se sredstva za dezinfekciju sise upotrebljavaju samo ako ih je odobrilo nadležno tijelo i na način da nema njihovih ostataka u mlijeku;
- odmah nakon mužnje, mlijeko se mora držati na čistom mjestu bez mogućnosti kontaminacije i mora odmah ohladiti do temperature od najviše 8°C, ili do najviše 6°C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno ili ga preraditi u roku od 2 sata
- tijekom prijevoza se mora održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekt temperatura mlijeka ne smije biti veća od 10°C;
- sirovo mlijeko kopitara može se zamrznuti pri čemu se vodi evidencija o održavanju hladnog lanca;
- prijevozna sredstva i/ili spremnici moraju se redovito čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se prehrambeni proizvodi zaštitili od onečišćenja;



- posude u vozilima i/ili spremnici ne smiju se upotrebljavati za prijevoz ničeg drugog, a ako da tada to mora biti odvojeno;
- mlijeko se mora prevoziti u posudama i/ili spremnicima/cisternama namijenjenim isključivo za prijevoz prehrambenih proizvoda i biti označeni oznakom "samo za prehrambene proizvode";
- prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz mlijeka moraju biti takvi da se može održavati odgovarajuća temperatura koja se može pratiti.

IV. UVJETI ZA MLJEKO U MLJEKOMATIMA

- temperatura mlijeka u mljekomatu mora biti vidljivo istaknuta na ekranu (*display-u*);
- materijal za pakiranje mora biti u skladu s propisanim uvjetima za tu vrstu hrane;
- sirovo mlijeko u mljekomatu ne smije biti starije od 24 sata od mužnje;
- sirovo mlijeko prije otpreme s gospodarstva podrijetla mora biti ohlađeno na temperaturu od 6-8°C;
- sirovo mlijeko u mljekomatu mora se održavati na temperaturi od 0 – 4°C;
- sirovo mlijeko koje nije prodano putem mljekomata može se koristiti za proizvodnju mliječnih proizvoda ili za hranu za životinje, na istom gospodarstvu;
- spremnik koji se koristi za prijevoz sirovoga mlijeka, potrebno je nakon svake upotrebe očistiti i dezinficirati.

Sirovo mlijeko na jednom automatu može prodavati samo jedan proizvođač mlijeka.

V. OBVEZNE INFORMACIJE NA MLJEKOMATU

Na mljekomatu moraju biti dostupne najmanje sljedeće informacije:

- opis proizvoda (»sirovo mlijeko«) i upozorenje o mogućem štetnom utjecaju na određene kategorije ljudi s preporukom o toplinskoj obradi prije konzumacije;
- ime, adresa i kontakt podaci proizvođača;
- evidencijski broj mljekomata s izvoda iz Upisnika registriranih objekata;
- datum mužnje;
- datum i sat punjenja mljekomata.

Veljača 2020.

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.