

WYTYCZNE DLA GOSPODARTW MLECZNYCH WPROWADZAJĄCYCH MLEKO SROWE DO OBROTU

Gospodarstwa, które wprowadzają do obrotu mleko surowe muszą spełniać wymogi zawarte w załączniku II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz wymogi zawarte w załączniku III sekcja IX rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

W trakcie kontroli ww. gospodarstw pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej sprawdzają m.in. niżej wymienione elementy:

1. Decyzję wydaną przez Powiatowego Lekarza Weterynarii potwierdzającą, że gospodarstwo produkcyjne jest wolne od białaczki, gruźlicy i brucelozy (bydło); oraz wolne od brucelozy (owce i kozy);
2. Księgę rejestracji zwierząt dla bydła, owiec i kóz – prawidłowość i terminowość wypełniania oraz prawidłowe oznakowanie zwierząt;
3. Dokumentację leczenia zwierząt gospodarskich przechowywaną przez okres 5 lat od dnia wystawienia przez lekarza wolnej praktyki;
4. Aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osoby prowadzącej dój i mającej kontakt z mlekiem surowym;
5. Aktualną dokumentację badań jakości wody (aktualizacja 1 x w roku od podmiotu nadzorującego wodociągi albo w przypadku ujęcia własnego „studnia” częstotliwość badań ustalana z PSSE);
6. Aktualne przeglądy urządzeń udojowych: zbiornika i dojarki (ważność 1 rok);
7. Dokumentacja dotycząca wyników badań mleka surowego i/lub siary;
8. Dokumentacja z kontroli przeprowadzonych w gospodarstwie;
9. Oznakowanie wejść do budynków, w których utrzymywane są zwierzęta, pomieszczenie ze zbiornikiem i dojarką oraz pomieszczenie, w którym magazynowana jest pasza, którą skarmiane są zwierzęta produkcyjne tablicą „Osobą nieupoważnionym wstęp wzbroniony”;
10. Pozyskiwanie mleka od krów wykazujących dobry stan zdrowia, bez widocznych objawów chorobowych, wycieku z narządów rodnych, biegunki z gorączką oraz zapalenia i zranienia wymienia i którym nie podaje się żadnych substancji o działaniu hormonalnym, anabolicznym, tyreostatycznym, agoinistycznym oraz substancji niebezpiecznych lub potencjalnie niebezpiecznych dla ludzkiego zdrowia przenikającymi do mleka, chyba że mleko podlegało ustalonej karencji;
11. Czystość i higienę zwierząt oraz pomieszczeń i stanowisk gdzie te zwierzęta przebywają. Posiadanie na stanie w gospodarstwie środków do mycia i dezynfekcji z ważną datą przydatności (środek do mycia strzyków przed udojem, środek do padania jakości mleka przed udojem, środek do zasklepiania strzyków po udoju);
12. Czystość i higienę w pomieszczeniach przeznaczonych do przechowywania mleka surowego w warunkach chłodniczych oraz w pomieszczeniu, w którym znajduje się aparat udojowy. Posiadanie na stanie w gospodarstwie środków do mycia i dezynfekcji z ważną datą przydatności (preparat kwaśny oraz alkaliczny);

13. Stosowane płyny wpisane są do Wykazu Produktów Biobójczych prowadzonego przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych;
14. Prawidłowość zabezpieczenia pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania mleka surowego przed zwierzętami, gryzoniami i owadami (szczelność drzwi i okien, siatki w oknach uchylanych oraz w drzwiach w przypadku wentylacji w upalne drzwi, zabezpieczone otwory wentylacyjne;
15. Spełnienie wymogu dotyczącego pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania mleka surowego odnośnie ścian, podłogi i sufitu oraz drzwi i okien od wewnętrznej strony pomieszczenia. Powinny one być gładkie, łatwe do czyszczenia i dezynfekcji, nienasiąkliwe, nie wchodzące w reakcje z substancjami myjącymi i dezynfekującymi, bez ubytków, pęknięć i dziur;
16. W pomieszczeniu ze zbiornikiem i dojarką znajdują się tylko rzeczy i przedmioty związane z udojem a wyposażenie (elementy drewniane i metalowe) odpowiednio zabezpieczone przed środowiskiem wodnym i na czynniki chemiczne, z którymi mogą mieć kontakt (płyny do mycia i dezynfekcji);
17. Możliwość sprawdzenia temperatury mleka surowego. Mleko surowe należy schłodzić do temp. 8°C lub niższej w przypadku codziennego odbioru mleka, albo do 6°C lub niższej, jeżeli mleko odbierane jest co drugi dzień;
18. Posiadanie na stanie w gospodarstwie czystej odzieży roboczej przeznaczonej do użycia przy doju przez osoby wykonujące tę czynność;
19. Zainstalowanie w pobliżu pomieszczeń i stanowisk do doju urządzeń do mycia rąk dla osób prowadzących dój i innych mających kontakt z mlekiem surowym (bieżąca ciepła woda, mydło w płynie, papierowe ręczniki, umywalka z odpływem do kanalizacji);
20. Izolatka dla zwierząt chorych i/lub podejrzanych o chorobę.