



Animal Health Matters.  
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER  
**State Secretariat for Economic Affairs SECO**

## Establishment of a risk-based food safety control system in the Ukrainian dairy value chain



### Activity 3.1.1.2

**Training of Trainers (ToT), focus: transporters and MCP**

**Milk quality control and documentation**  
**Iryna Vysotska**

**Kyiv, 20-22.02.2017**

# Documentation:

- **Records on milk suppliers – raw milk producers**
- **Records of quality tests made on raw milk**
- **Records on veterinary and sanitary measures**



# Documentation:

## Which requirements?

### The journal of recording should be:

- Numerated
- Bound
- Stamped with the stamp of the institution



# Records on milk suppliers – raw milk producers

ЖУРНАЛ  
обліку господарств - виробників сирого товарного молока \*

(назва пункту закупівлі молока)

(назва населеного пункту, району)

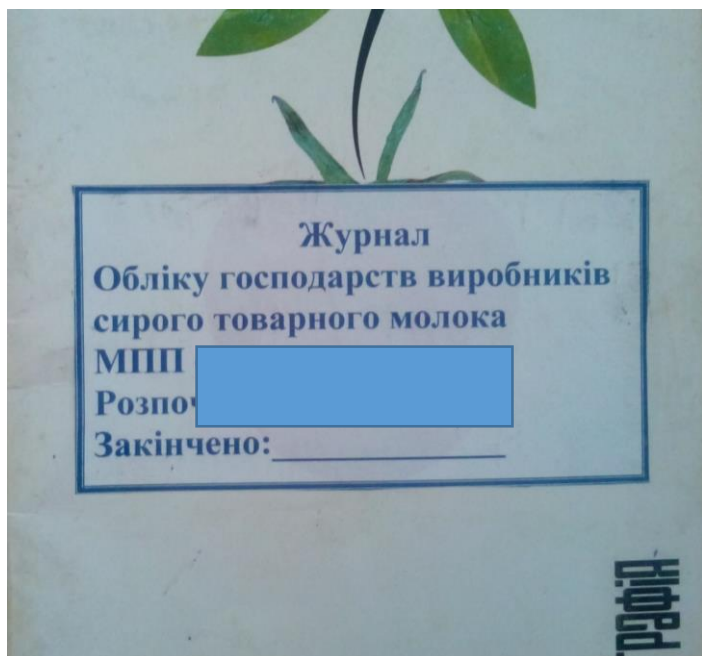
N	Прізвище, з/п ім'я, по батькові господаря	Адреса госпо- дарства- виробника	Іденти- фіка- ційний номер твари- ни	Дослідження на мастит тощо												При- мітка	
				місяці													
1	2	3	4	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	5**	6

Source: On Approval of Veterinary and Sanitary Requirements on milk collection points (milk from small plot holders), Order of the State Department for Veterinary Medicine of Ukraine from 21.03.2002, № 18



# Records on milk suppliers – raw milk producers

The specialist in veterinary medicine, who provides assistance to this MCP, examines monthly the samples for presence of milk from cows suffering from mastitis, and makes the appropriate records.



№	Прізвище і ім'я господаря	Ідентифікаційний номер тварини	Результати дослідження на мастит											
			Сирок	Лактоза	Білок	Лейкоцити	Мікроби	Кислота	Лізоцим	Сірководень	Водянистість	Висхідність		
с. Коршівка														
1	Ратушняк Володимир	VA0500639626	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
2	Тарасюк Тарас	VA0500012827	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
3	Кривоніс Володимир	VA0500400587	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
4	Мельничук Олександр	VA0500875712	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
5	Мельничук Олександр	VA0500426884	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
6	Кудаченко Михайло	VA0500625374	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
7	Тарасюк Тарас	VA0500677842	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
8	Тарасюк Володимир	VA0501012826	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
9	Мельничук Катерина	VA0500426887	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
10	Тарасюк Тарас	VA0500432626	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
11	Тарасюк Володимир	VA0500762708	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
12	Савченко Тарас	VA050040912	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
13	Кудаченко Віктор	VA0500804556	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
14	Тарасюк Володимир	VA0500537765	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+
15	Мельничук Катерина	VA0500426942	12+	9+	9+	9+	7+				8+	5+	5+	5+



# Records on veterinary and sanitary measures

The specialist in veterinary medicine, who provides assistance to this MCP, if necessary, gives instructions and suggestions to the staff, and makes the related records to comply with the veterinary and sanitary requirements.

## ЖУРНАЛ обліку ветеринарно-санітарних заходів

\_\_\_\_\_ (назва пункту закупівлі молока)

Населений пункт, район \_\_\_\_\_

Приймальник пункту \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціаліст ветеринарної медицини, який обслуговує пункт \_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові)

№ з/п	Дата	Результати огляду, короткий зміст указівок, вимог та пропозицій. Терміни виконання. Підписи спеціаліста ветеринарної медицини і завідувача пункту	Зміст виконаної роботи та дата виконання. Підпис спеціаліста ветеринарної медицини і завідувача пункту

Source: On Approval of Veterinary and Sanitary Requirements on milk collection points (milk from small plot holders), Order of the State Department for Veterinary Medicine of Ukraine from 21.03.2002, № 18



# Records of quality tests made on raw milk

## ЖУРНАЛ обліку досліджень якості молока сирого

(найменування пункту закупівлі молока)

(найменування населеного пункту, району)

Початок \_\_\_\_\_

Кінець \_\_\_\_\_

№ з/п	Дата проведення дослідження	Найменування господарства-постачальника	Найменування показників										Примітка	
			Консистенція	смак та запах	колір	Температура, °С	Кислотність, °Т	Густина	масова частка жиру, %	масова частка білка, %	загальна бакзабрудненість, тис./смЗ	Кількість соматичних клітин, тис./смЗ		

Source: On Approval of Veterinary and Sanitary Requirements on milk collection points (milk from small plot holders), Order of the State Department for Veterinary Medicine of Ukraine from 21.03.2002, № 18



# Milk quality control:

## records of quality tests made on raw milk

- Each milk producer receives at least 1 in every 10 days about:
  - Temperature;
  - Organoleptic;
  - Purity;
  - Density;
  - Acidity;
  - Somatic cells;
  - Fat;
  - Protein;
  - Others, in case of doubt.

- Each batch delivered is analysed on:
  - Temperature;
  - Purity;
  - density;
  - Acidity;
  - Fat;
  - Protein.

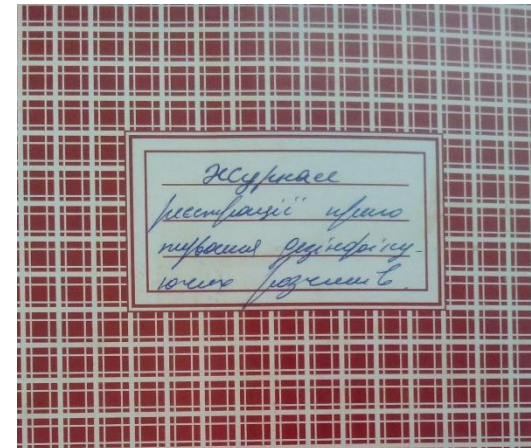
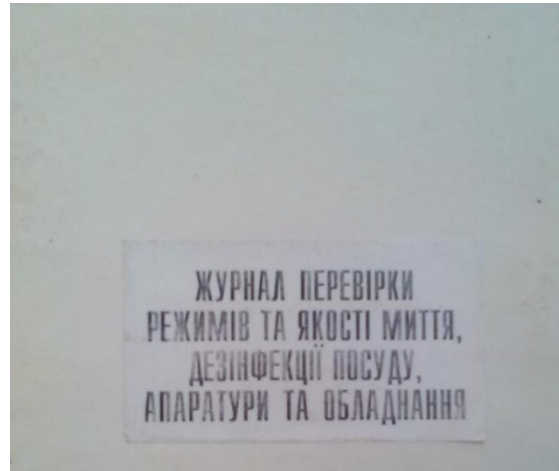
**Specialized waybill for raw milk delivery**

Source: On Approval of Veterinary and Sanitary Requirements on milk collection points (milk from small plot holders), Order of the State Department for Veterinary Medicine of Ukraine from 21.03.2002, № 18





# Records keeping for cleaning and disinfection



Дата перевірки	№ машини чи агрегату	Найменування мийної машини	Класифікаційний №	Температура, °С	Дезинфекційний режим			Поворотні шпательні щеточки чи дезінфекційні таблетки, кількість за попереднім періодом	Примітки	Підпис заступника директора
					Темп. води, °С	Темп. розчину, °С	Час роботи, хв			
20.03.19	11	Машини мийні	11	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	12	Машини мийні	12	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	13	Машини мийні	13	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	14	Машини мийні	14	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	15	Машини мийні	15	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	16	Машини мийні	16	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	17	Машини мийні	17	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	18	Машини мийні	18	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	19	Машини мийні	19	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	20	Машини мийні	20	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	21	Машини мийні	21	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	22	Машини мийні	22	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	23	Машини мийні	23	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	24	Машини мийні	24	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	25	Машини мийні	25	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	26	Машини мийні	26	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	27	Машини мийні	27	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	28	Машини мийні	28	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	29	Машини мийні	29	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	30	Машини мийні	30	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	31	Машини мийні	31	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	32	Машини мийні	32	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	33	Машини мийні	33	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	34	Машини мийні	34	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	35	Машини мийні	35	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	36	Машини мийні	36	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	37	Машини мийні	37	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	38	Машини мийні	38	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	39	Машини мийні	39	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	40	Машини мийні	40	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	41	Машини мийні	41	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	42	Машини мийні	42	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	43	Машини мийні	43	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	44	Машини мийні	44	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	45	Машини мийні	45	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	46	Машини мийні	46	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	47	Машини мийні	47	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	48	Машини мийні	48	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	49	Машини мийні	49	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	
20.03.19	50	Машини мийні	50	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні	

№	Датум	Класифікаційний номер машини	Температура води, °С	Температура розчину, °С	Час роботи, хв	Кількість таблеток за попереднім періодом	Примітки	Підпис заступника директора
1	20.03.19	11	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
2	20.03.19	12	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
3	20.03.19	13	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
4	20.03.19	14	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
5	20.03.19	15	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
6	20.03.19	16	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
7	20.03.19	17	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
8	20.03.19	18	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
9	20.03.19	19	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
10	20.03.19	20	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
11	20.03.19	21	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
12	20.03.19	22	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
13	20.03.19	23	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
14	20.03.19	24	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
15	20.03.19	25	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
16	20.03.19	26	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
17	20.03.19	27	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
18	20.03.19	28	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
19	20.03.19	29	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
20	20.03.19	30	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
21	20.03.19	31	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
22	20.03.19	32	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
23	20.03.19	33	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
24	20.03.19	34	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
25	20.03.19	35	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
26	20.03.19	36	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
27	20.03.19	37	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
28	20.03.19	38	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
29	20.03.19	39	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
30	20.03.19	40	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
31	20.03.19	41	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
32	20.03.19	42	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
33	20.03.19	43	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
34	20.03.19	44	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
35	20.03.19	45	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
36	20.03.19	46	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
37	20.03.19	47	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
38	20.03.19	48	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
39	20.03.19	49	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні
40	20.03.19	50	42	42	15	1	Відсутні	Відсутні



# Records keeping: Time/temperature control confirmation of milk cooling performance

## Canadian Quality Milk

### Record 12: BULK TANK TEMPERATURE LOG

<b>Recommended Cooling Range</b>	<b>First Milking</b> Within 2 hours (½ hour preferred) 1°C - 4°C (34°F-40°F)	<b>Second &amp; Subsequent Milkings</b> • blend temperature maximum 10°C (50°F) • within 1 hour (1/2 preferred) 1°C - 4°C (34°F-40°F)
<b>Normal Range identified for your bulk tank after milking</b>		

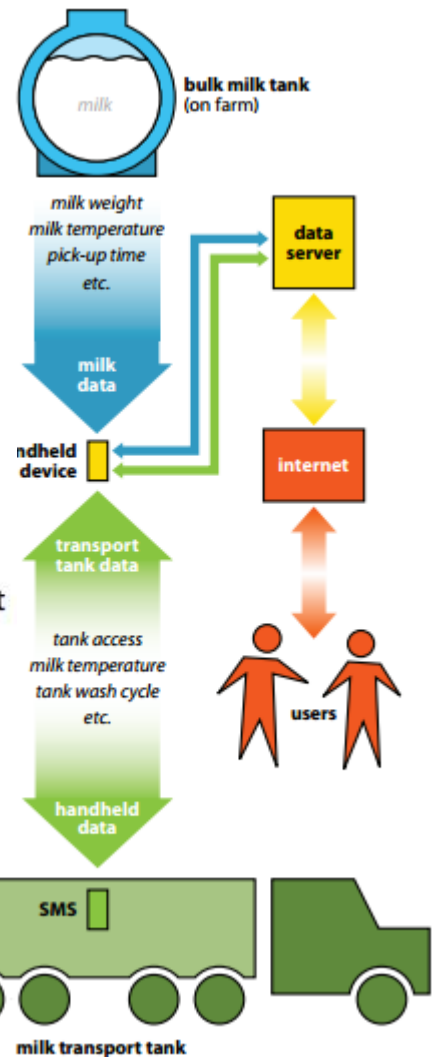
Month:	Day	Bulk Tank Temperature						Corrective Action (if necessary)
		am	initial	mid-day	initial	pm	initial	
	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
	7							
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30							
	31							

Note: Electronic chart recorders or logs may be substituted for this manual method. Please check with a CQM advisor. This record accommodates milking 3 times a day, if you milk only 2 times a day, just use two columns.

28 June 2010



\*USB service port



Source: Implementing the Canadian Quality Milk Program, Producer Self-Evaluation Questionnaire, Mandatory Records, 2010

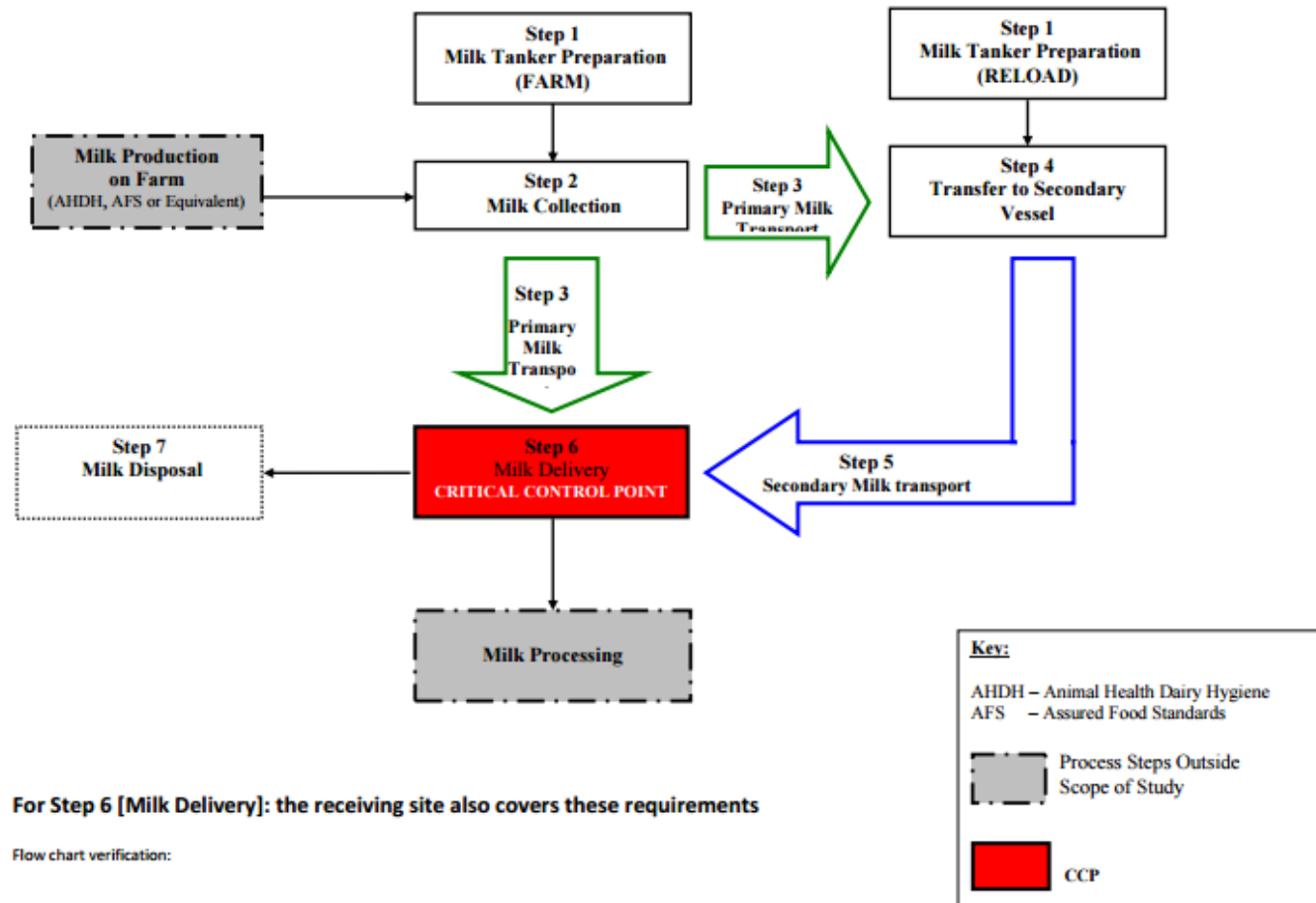
[http://www.rs.uky.edu/regulatory/milk/milktransport/milk\\_transport\\_brochure.pdf](http://www.rs.uky.edu/regulatory/milk/milktransport/milk_transport_brochure.pdf)

<http://dairycoolingsolutions.nz>



# HACCP Study - Raw Milk Collection, Transportation and Delivery

2.4 Flow diagram



For Step 6 [Milk Delivery]: the receiving site also covers these requirements

Flow chart verification:

Source: Dairy UK, Dairy Transport Assurance Scheme, 2016



# HACCP Study - Raw Milk Collection, Transportation and Delivery

Step	Potential Hazard Introduced or Controlled	Is the Potential Hazard Significant	Justification for Inclusion or Exclusion as a Significant Hazard	Preventative Measures of the Significant Hazards
6 Milk Delivery	<u>Biological</u> Potential for material to be contaminated during delivery.	No	Due to preventative control measures, the presence or growth of pathogens in the raw product is not considered significant at this stage.  Raw milk not deemed safe to consume at this point. The raw product will undergo some form of bacteria-reducing process prior to consumption. Tanker cleaning details verified upon delivery. Vehicle security status verified upon delivery. Raw milk quality, age and temperature verified prior to acceptance.	
	<u>Chemical</u> <b>Antibiotic residues detectable due to inadequate withdrawal time or improper treatment or by accident.</b>  Other drugs with milk withdrawal period	Yes  No	<b>Presence of veterinary residues may potentially be allergenic and/or cause antibiotic resistance in humans.</b>  No evidence of any issues at any significant level within the industry Managed at farm level by both legislation and the requirement for a veterinary prescription for these drugs. Statutory and non-statutory surveillance schemes run by the appropriate Government bodies.	<b>Analytical analysis of each batch of milk prior to processing.</b>  On site verification of farm. Periodic testing of producer samples.
	<u>Physical</u> Potential for material to be contaminated during delivery.	No	Milk filtered during transfer to raw milk holding silo. Further filtration steps during processing (typically 1mm).	

Source: Dairy UK, Dairy Transport Assurance Scheme, 2016



# Regulation (EC) No 853/2004, (Annex III, Section IX, Chapter I.III.2, 4 and 5)

requires that:

- i) food business operators must **initiate procedures to ensure that raw milk is not placed on the market if it contains antibiotic residues in excess of regulated limits** (Maximum Residue Limit – MRL);
- ii) a representative number of random samples of raw milk collected from milk production holdings be tested for compliance with the requirement of (i) above.
- iii) food business operators must inform the competent authority when the milk does not meet the requirement of (i) and take corrective measures.



FIGURE 1

**Testing of Milk at Production Holdings by the Producer**

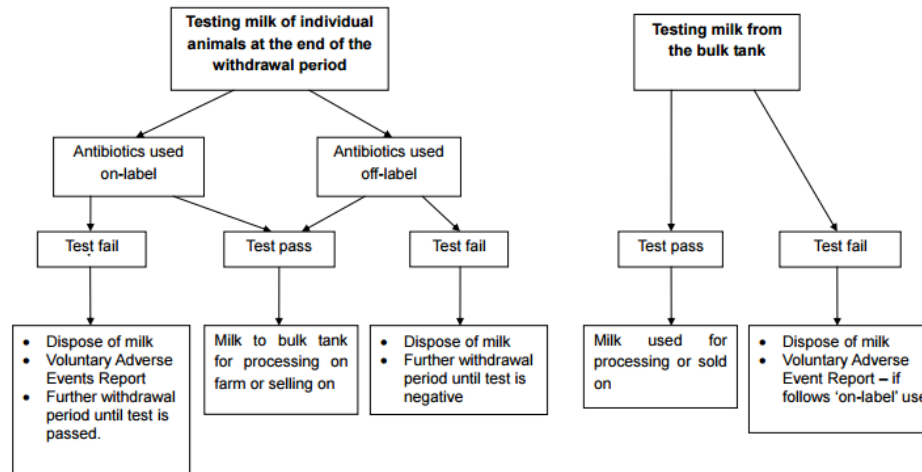
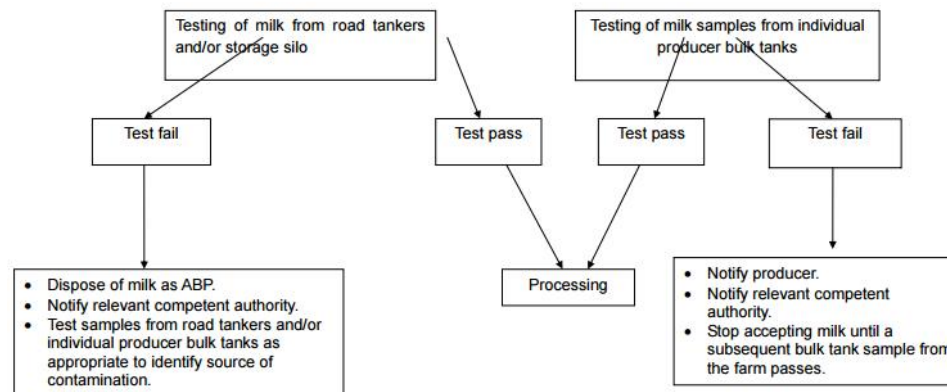


FIGURE 2 **Testing of Milk by Milk Purchasers and Processors**



**Information and guidance on the testing of milk for antibiotic residues**

**February 2015**

Source: <https://www.food.gov.uk/sites/default/files/ENF-E-15-003-doc-a.pdf>



# Canadian Quality Milk On-Farm Food Safety Program

Canadian Quality Milk										
Record 10: LIVESTOCK TREATMENT RECORD										
Animal ID	Expiry Date Valid (c)	Treatment Administered (product, dosage, mode of treatment <sup>a</sup> )	Withdrawal Time (Holidays)		Date of Treatment (# am or pm)	Completed Withdrawal (# am or pm)		Residue Testing (c)	Broken Needles <sup>d</sup> (# & Site)	Person Treating (Signature)
			Milk	Meat		Milk	Meat			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			
					Date: o am o pm	Date: o am o pm	Date: o am o pm			

a: Mode of Treatment IM = Intramuscular (in the muscle) IMM = intramammary (in the udder) IU = Intrauterine (in the uterus) IV = Intravenous (in the vein)  
OR = oral (in the mouth) SQ = subcutaneous (under the skin) TP = topical (on the skin)

b: Residue testing only required for new animals or a letter of guarantee from the previous owner.

c: Broken needles can also be recorded on Record 11.

d. Site R = Source Implementing the Canadian Quality Milk Program, Producer Self-Evaluation Questionnaire, Mandatory Records, 2010

Ex. Records keeping on farm:  
Milk producers test the milk of individual animals at the end of the withdrawal period



Animal Health Matters.  
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER  
**State Secretariat for Economic Affairs SECO**

# Thank you for your attention

[iryna.vysotska@safoso.com.ua](mailto:iryna.vysotska@safoso.com.ua)



Swiss-Ukrainian Project

“Establishment of a risk-based food safety  
control system in the dairy value chain in Ukraine”

Tel.: [+38 044 279 87 12](tel:+380442798712) (13) Fax: [+38 044 279 88 45](tel:+380442798845)

Address: 1, 10, Malopidvalna Str., Kyiv, Ukraine

Web: [safoso.com.ua](http://safoso.com.ua)