



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

What should be tested at the MCP and how?

20-22.02.2017

Measurement of the temperature of milk

Investigation of the following on the milk:

- organoleptic properties, purity
- consistence
- appearance
- color
- taste
- scent

Determination of the main parameters of milk

Fat
Protein
Dry nonfat milk residue
Freezing point
The percentage of added water
The content of somatic cells

Control of milk quality



What do you think, is this right?



<http://exon.in.ua/?page=new&id=16229>



<http://kurkul.com/spetsproekty/38-kooperativ-onlayn-pershi-kroki-s-tereshki-na-shlyahu-do-kooperatsiyi>



Order number 18


On approval of veterinary and sanitary requirements for MCP from animals held in small scale producers

Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до пунктів закупівлі молока від тварин, які утримуються [...]
Держветмедицини, Мінагрополітики України; Наказ, Інші від 21.03.2002 № 18

Картка Файли Історія Зв'язки Публікації Текст для друку

Документ **z0337-02**, поточна редакція — Редакція від **08.10.2012**, підстава z1627-12

08.10.2012



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ

НАКАЗ

№ 18 від 21.03.2002
м. Київ

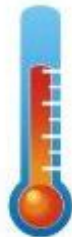
Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
5 квітня 2002 р.
за № 337/6625

Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до пунктів
закупівлі молока від тварин, які утримуються в особистих
селянських господарствах

(Із змінами, внесеними згідно з Наказом Державного
комітету ветеринарної медицини
№ 548 (z0195-11) від 09.12.2010



Transportation of milk



http://www.dcengineering.co.uk/milk_cooling.htm

Indexes of natural milk

Index	Normal value
Appearance and consistency	homogeneous liquid of light-crème color without sediment and flakes
Taste and smell	incident to fresh milk without foreign taste and smell
Density of milk (gram per sm ³)	1,027-1,032
Weight part of fat %	3,5-6,0
Weight part of dry substance %	10,6-12,5
Acidity (°T)	16-18



After milking and admission to the MCP milk is subjected to:

**Cooling
Filtering**



Not higher 6°C



Determination of the milk temperature



Investigation on milk of the following:

- organoleptic properties, purity



- **consistence**
- **appearance**
- **color**
- **taste**
- **scent**



Determination of milk density

Areometer – lactodensimeter

- 250 ml of milk
- $t = (20 \pm 2) ^\circ \text{C}$
- not earlier than 2 hours after milking



What draws attention

- Foreign matter
- Dilution with water
- Skimmed milk
- Presence of residues of detergents
- Antibiotics

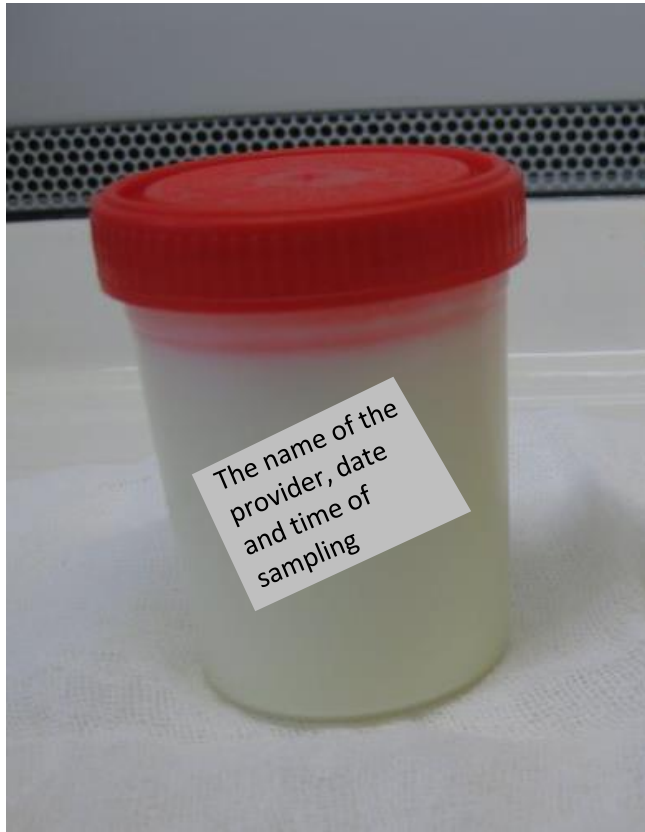


Determination of the main parameters of milk

Fat
Protein
Dry nonfat milk residue
Freezing point
The percentage of added water



Control of milk quality



2 ways

Quality milk



Milk processors



Non quality milk

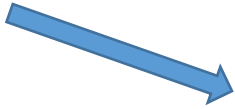


Milk producers

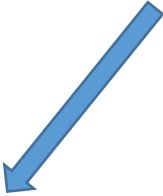


Proper interaction

E
D
U
C
A
T
I
O
N



100% quality milk



Milk processors

O
F
M
I
L
K

P
R
O
D
U
C
E
R
S





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!



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: www.safoso.ch; safoso.com.ua