



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



Основні положення проекту наказу «Про затвердження вимог до контролю операторів ринку щодо гігієни молока та молочних продуктів при їх первинному виробництві, виробництві та введенні в обіг»

Богдан Андрющенко

Хмільник - 2017



Чому треба змінити вимоги до гігієни молока та підходи до контролю?

1. Потреба в більш якійсній та безпечній молочній сировині для українського споживача.

Частка молока класу екстра склала у 2016 році лише 14,6% від зданого на переробку.

1. Виконання міжнародних зобов'язань.

Угода про Асоціацію (ст. 59), передбачає наближення українського законодавства до законодавства ЄС.



Зміст проекту наказу

Проект складається з 10 розділів:

1. Загальні положення

- Основна термінологія: молоко, молозиво, молочна сировина, молочні продукти, незаконне лікування та інші.
- Вимога оператору ринку мати експлуатаційний дозвіл або реєстраційний номер, а також дозвіл мати власні вимоги до молочної сировини не нижчі, ніж встановлені проектом.



Зміст проекту наказу

2. Гігієнічні вимоги до виробництва сирого молока та молозива, придатних для споживання людиною, державний контроль

- Молоко тільки від здорових тварин, без поранень і незаконного лікування, з дотриманням каранції.
- Ізоляція та реєстрація хворих.
- Ідентифікація всіх тварин.
- Обмеження на збір молока у випадку неможливості оператора ринку за 3 місяці виправити ситуацію із дотриманням вимог гігієни.



Зміст проекту наказу

3. Сире молоко та молозиво, непридатні для споживання людиною

- Непридатне: змінений колір чи консистенція, з вмістом антибіотиків та інших забруднювачів, невідповідні за мікробіологією.
- Непридатне молоко та молозиво або утилізуються, або йдуть на корм чи технічні цілі за окремим розпорядженням компетентного органу.



Зміст проекту наказу

4. Гігієнічні вимоги до доїльного обладнання та гігієна у господарствах, які виробляють сире молоко та молозиво, державний контроль

- Миття та дезинфекція після кожного завершеного циклу. Використання тільки питної води для миття.
- Контроль стану обладнання, якості миття та дезинфекції (візуальний, мікробіологічний, хімічний) здійснюють оператор і компетентний орган.
- Відбір зразків (стандарт ISO 18593) та частота відбору не рідше ніж передбачено проектом.



Зміст проекту наказу

5. Гігієна під час доїння і збору молока та молозива

- Дійки, вим'я та прилеглі до нього ділянки шкіри повинні бути чистими та сухими.
- Перевірка молока на придатність.
- Молоко одразу після доїння охолоджується до $+8^{\circ}\text{C}$, якщо збирається щодня, або до $+6^{\circ}\text{C}$, якщо через день. Виключення: молоко переробляється через 2 години після доїння або є технологічна потреба (окремий дозвіл)
- Молозиво збирається окремо і одразу охолоджується до $+6^{\circ}\text{C}$ або заморожується.



Зміст проекту наказу

6. Вимоги до гігієни під час транспортування молока та молозива

- Молочні ємності тільки для молока. Запобігання забрудненню при завантаженні.
- Дотримання холодового ланцюга (прибуття + 10°C).
- Молоко в ємності повинно бути захищеними від впливу навколишнього середовища та забруднення.
- Ємності для транспортування молока та молозива повинні піддаватись миттю та дезінфекції після кожного повного розвантаження.



Зміст проекту наказу

7. Гігієна персоналу

- Чистий, цілий, придатний спецодяг.
- Миття рук під час доїння. Застосування рукавичок.
- Неможливість працювати без проходження медогляду.
- Щоденний огляд відкритих частини тіла осіб, що контактують із тваринами. Погіршення стану здоров'я (нудота, температура), рани тощо - негайне інформування.
- Постійне навчання персоналу з вимог гігієни.



Зміст проекту наказу

8. Критерії для сирого молока та молозива, державний контроль

- Вміст мікроорганізмів при 30°C (на мл) $\leq 100\ 000$ (Перемінне середнє геометричне за двомісячний період, принаймні два зразки на місяць).
- Вміст соматичних клітин (на мл) $\leq 400\ 000$ (Перемінне середнє геометричне за трьохмісячний період, принаймні один зразок на місяць)

NB: компетентний орган може визначити іншу методологію з метою врахування сезонних коливань рівнів виробництва



Зміст проекту наказу

8. Критерії для сирого молока та молозива, державний контроль

- Коров'яче молоко повинно мати температуру замерзання не вище, ніж - 0,52 °С.
- Питома вага молока повинна бути не менше 1028 г/л (незбиране молоко при температурі 20°С).
- Для молока інших видів вміст мікроорганізмів при 30°С (на мл) $\leq 1\ 500\ 000$. Якщо таке молоко йде на переробку без пастеризації, допустимий вміст мікроорганізмів при 30°С (на мл) $\leq 500\ 000$



Зміст проекту наказу

8. Критерії для сирого молока та молозива, державний контроль

- Якщо сире молоко чи молозиво є невідповідними (залишки антибіотиків та/або інших речовин, щодо вмісту та/або концентрації яких є обмеження) оператор ринку повинен поінформувати про це компетентний орган та вжити заходів з метою виправлення ситуації.
- Всі результати мають бути задокументовані.

NB. Виробники зобов'язані аналізувати тенденції досліджень.



Зміст проекту наказу

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

- Вміст мікроорганізмів при температурі 30°C у сирому коров'ячому молоці чи молозиві (безпосередньо перед використанням) для приготування молочних продуктів < 300 000.
- Вміст мікроорганізмів при температурі 30°C у раніше термічно обробленому коров'ячому молоці чи молозиві (безпосередньо перед використанням), для подальшої переробки < 100 000.



Зміст проекту наказу

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

- Після прийняття на переробку молоко швидко охолоджується до температури не вище 6°C.
 - Молоко термічно обробляється чи використовується:
 - а) по можливості негайно, якщо не охолоджувалося;
 - б) за 36 годин, якщо зберігалось при температурі не вище 6°C;
 - в) за 48 годин, якщо зберігалось при температурі не вище 4°C, або протягом 72 годин для молока буйволиць, овець і кіз.
- NB. Компетентний орган може допускати технологічні відступи.**



Зміст проекту наказу

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

- Пастеризація досягається обробкою:
 - а) високою температурою протягом короткого часу (принаймні 72°C протягом 15 секунд); або
 - б) низькою температурою протягом тривалого часу (принаймні 63°C протягом 30 хвилин); або
 - в) будь-якою іншою комбінацією часу і температури, яка дає еквівалентний результат, щоб отримати негативну реакцію на виявлення лужної фосфатази.



Зміст проекту наказу

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

- Високотемпературна обробка досягається за наступних умов:

а) витримка за температури не нижче 135°C, яка є неперервною протягом короткого часу; або

б) будь-яким еквівалентним методом, щоб оброблений продукт не містив жодних живих мікроорганізмів чи спор, здатних рости у асептичних умовах закритого контейнера при кімнатній температурі.



Зміст проекту наказу

9. Вимоги щодо термічної обробки молочних продуктів та продуктів із молозива

Оператори ринку, які здійснюють термічну обробку та переробку сирого молока чи молозива, повинні:

- Дотримуватись процедур, розроблених на основі принципів НАССР.
- Дотримуватись вимог, встановлених при видачі експлуатаційного дозволу чи після перевірок.
- Доводити відповідність затвердженим мікробіологічним критеріям безпеки продуктів.



Зміст проекту наказу

10. Особливості пакування та нанесення позначок для молока та молочних продуктів

Забороняється відокремлення процесу пакування молочних продуктів, які пройшли термічну обробку, від технологічного циклу виробництва продукції (окрім пакування масла, сиру, сухих молочних продуктів структурними підрозділами однієї переробної потужності та/або переробними потужностями, що входять до складу одного об'єднання із використанням проміжного пакування).



Зміст проекту наказу

10. Особливості пакування та нанесення позначок для молока та молочних продуктів

Тара і упаковка для молока та молочних продуктів повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для використання з цією метою компетентним органом.

Споживча тара одразу після наповнення герметизується на потужності останньої термічної обробки, засобами асептичного фасування, які виключають забруднення. Система герметизації повинна бути розроблена так, щоб факт відкриття було легко розпізнати та контролювати.



Зміст проекту наказу

10. Особливості пакування та нанесення позначок для молока та молочних продуктів

Оператори ринку повинні забезпечити, щоб на пакуванні було нанесено ідентифікаційну позначку:

а) безпосередньо на продукт, первинне пакування чи подальше пакування, або

б) надруковано на етикетці, прикріпленій до продукту, первинного пакування чи подальшого пакування.

Позначка також може мати форму бирки з такого матеріалу, щоб її неможливо було зняти не пошкодивши



Зміст проекту наказу

10. Особливості пакування та нанесення позначок для молока та молочних продуктів

Ідентифікаційна позначка повинна містити номер потужності і наноситься до того, як продукт залишає дану потужність.

Якщо продукт перепаковується/переробляється, наноситься нова позначка із номером нової потужності.

Позначка повинна бути читабельною і незмивною, а літери повинні бути розбірливими. Вона повинна бути легко помітною для компетентних органів.



Що отримаємо в результаті прийняття проекту?

1. Обмеження обігу недостатньо безпечного та неякісного молока і молочних продуктів.
2. Виконання взятих Україною зобов'язань і відповідність вимог для внутрішнього та зовнішнього ринків.
3. Більш гнучке регулювання як для виробника, так і для інспекторів.
4. Уповноваження на здійснення контролю за безпечністю молока для ліцензованих ветеринарних лікарів.



Поступовий перехід до більш високих вимог безпечності молока - усвідомлена необхідність

Проектом передбачено, що нові вимоги впроваджуватимуться поступово:

- до операторів, що вже експортують молочну продукцію до країн ЄС, з моменту офіційного опублікування;
- до операторів, що заявили про готовність до такого експорту, з моменту отримання заяви про готовність;
- до всіх інших вимоги застосовуються з 01.01.2019, крім вимог контролю до розділу 8, які діятимуть з 01.01.2022.





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

Дякую за увагу!