SAFOSO

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

Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні

Діяльність 3.1.1.2

Тренінг тренера (ToT), фокус: перевізники і ПЗМ

Що має досліджуватись на ПЗМ і як?

Київ, 20-22.02.2017

Визначення температури молока

Дослідження молока на:

- органолептичні показники, чистоту

- **консистенція**
- **зовнішній вигляд**
- **колір**
- **смак**
- **запах**

Дослідження основних параметрів молока:

Густини
Жиру
Білку
Сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ)
Точки замерзання
Процента добавленої води
Підвищеного вмісту соматичних клітин

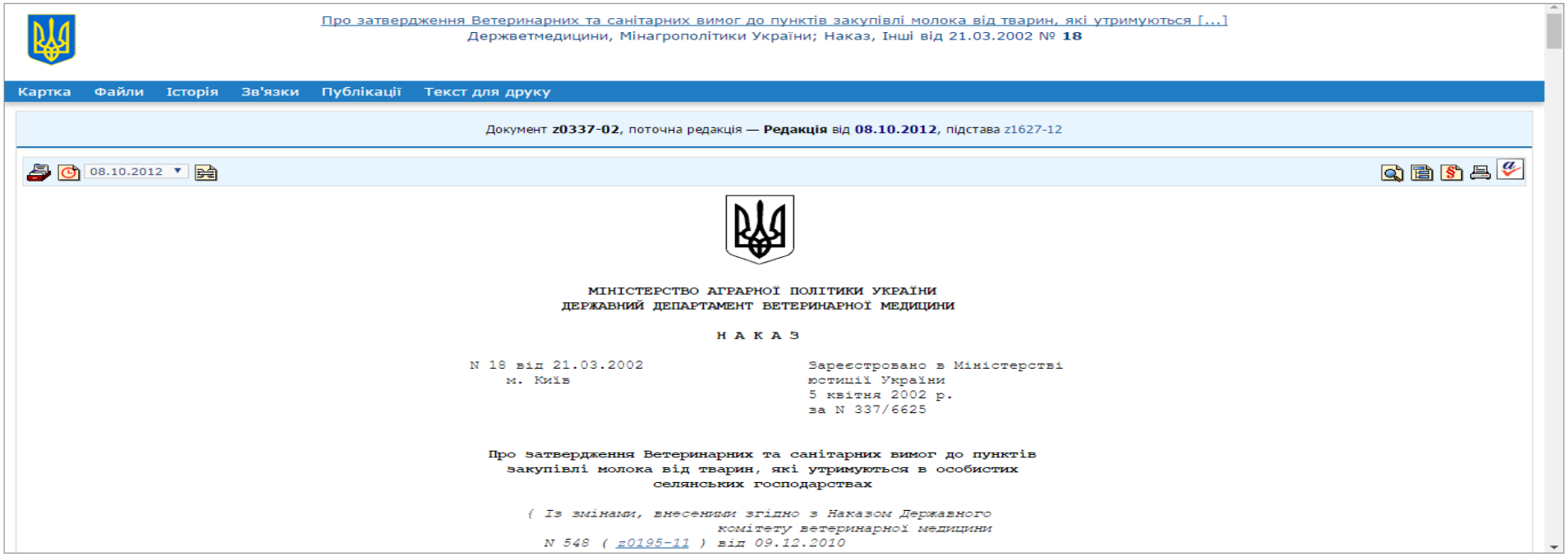
Контроль якості молока

Як ви думаєте, чи є це правильно?

http://exo.in.ua/?page=new&id=16229

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

Наказ № 18
Про затвердження Ветеринарних та санітарних вимог до ПЗМ від тварин, які утримуються в ОСГ



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

Н А К А З

N 18 від 21.03.2002
м. Київ

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
5 квітня 2002 р.
за N 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 N 548 (z0195-11) від 09.12.2010

Транспортування молока

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

Показники натурального молока

Показники	Норма
Зовнішній вигляд і консистенція	Однорідна рідина білого або слабо-кремового кольору, без осаду і хлоп’їв
Смак і запах	Властивий для свіжого молока без стороннього присмаку і запаху
Густина молока (г/см^3)	1,027-1,032
Масова частка жиру %	3,5-6,0
Масова частка сухої речовини %	10,6-12,5
Кислотність (^{0}Т)	16-18

Після доїння та прийому на ПЗМ, молоко піддається:

Охолодженню
Фільтруванню

Не вище 6°С

http://www.news18.com/news/india/tamil-nadu-food-safety-officials-raid-milk-dairies-1010658.html

http://ivano-frankivska-obl.zakupka.com/p/295696093-kuhonniy-termometr-tp3001/

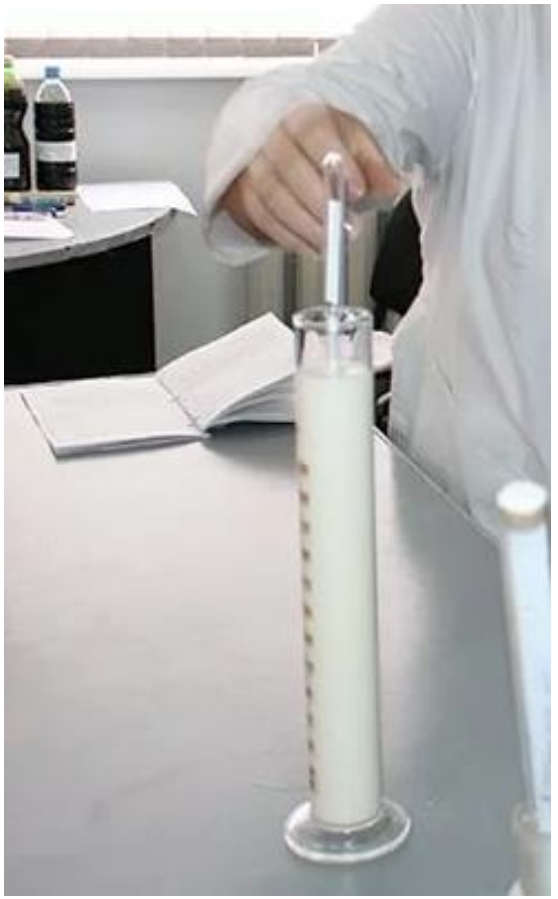
Визначення температури молока

Дослідження молока на:

- органолептичні показники, чистоту

- консистенція
- зовнішній вигляд
- колір
- смак
- запах

Визначення густини молока



Ареометр – лактоденсиметр

250 см³ молока
при t (20 ± 2) °C
не раніше ніж за 2 год після доїння

http://www.thehindubusinessline.com/economy/agri-business/centre-may-lift-ban-on-casein-exports/article2497593.ece

На що звертається увага:

- сторонні речовини
- розбавлення водою
- збиране молоко
- наявність залишків миючих засобів
- антибіотики

Визначення основних параметрів молока:

Жир

Білок

Сухий знежирений молочний залишок (СЗМЗ)

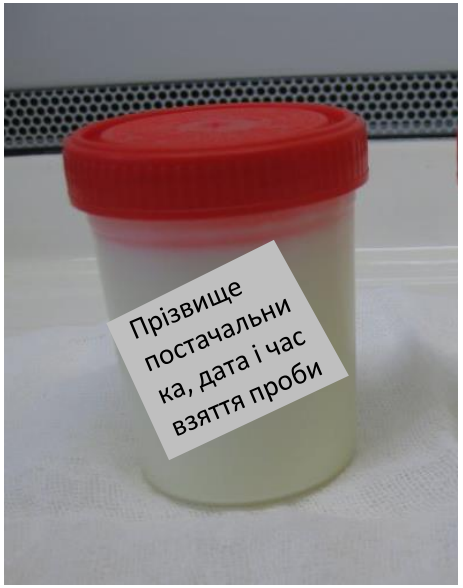
Точка замерзання

Процент добавленої води

Підвищений вміст соматичних клітин

Контроль якості молока

Один раз на декаду приймальник пункту організовує у невідомий для постачальників день черговий контроль якості молока від кожного господарства окремо. Від партії молока, яке підготовлене для передачі пункту, після його перемішування відбирають зразок, не менш як 250 куб. см в окремий посуд з кришкою, на етикетці зазначають прізвище постачальника, дату і час взяття проби. У цей самий час визначають температуру молока.



2 шляхи

Якісне молоко

молокопереробне підприємство

Неякісне молоко

ОСГ

НАВЧАННЯ ОСГ

Правильна взаємодія

100% якісне молоко

молокопереробне підприємство

SAFOSO

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!

Швейцарсько-український проект
“Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні”

Тел.: +38 044 279 87 12 (13) Fax: +38 044 279 88 45
Адреса: вул. Малопідвальна, 10, оф. 1, Київ, Україна
Web: www.safoso.ch; safoso.com.ua