



Вхідний контроль

збір даних та відбір зразків

Приймання молока – збір даних



Облік кількості молока

- Маса в кг
- Вимірювач потоку молока у літрах (можливо необхідна корекція температури)

Збір даних для простежуваності

Запис температури доставки

Відбір зразків для вхідного контролю і контрольних зразків

- Об'єднана проба за маршрутом
- Зразок від індивідуального постачальника



Контроль кількості та температури



- Контроль температури при кожному завантаженні

Запитання: що говорить температура при завантаженні про якість молока?

- Температура в нормі?
- Температура не в нормі?

- 1 л молока = 1.03 кг молока

Tel: 058 220 34 15
Mail: dispo@mooh.swiss
www.mooh.swiss

Datum: 23.01.19 02:07
Tour-Nr: 2691
Kass.-Nr: 0000
Führer-Nr: 2590
Fahrzeug-Nr: 5435
Vorlaufmenge: 50,0L

Chauffeur: K. Kobler

001	*045858*1	4,4°C + 01328,9L	02:15	
	14241359			
		(incl. Vorlaufmenge)		
002	*045874*1	4,3°C +*01296,7L*	02:21	
	14095110			
003	*045880*1	3,7°C +*00373,9L*	02:29	menge <u>22035,6</u> lt/kg
	14291837			
004	*045049*1	3,8°C +*02389,5L*	02:42	menge <u>22035,6</u> lt/kg
	17678790			
005	*045092*1	3,5°C +*01174,6L*	02:51	iz <u>—</u> lt/kg
	14238711			
006	*045050*1	3,5°C +*03744,6L*	03:04	
	14309089			
007	*045037*1	5,2°C +*04875,0L*	03:42	<input type="checkbox"/> Emmi
	13468837			
008	*045028*1	4,7°C +*06852,4L*	05:01	ngen <input type="checkbox"/> Cremo
	14099083			
009	F90421 0	0,0°C 00000,0L	05:02	
	00000000			

Toursumme: 22035,6L
Abgabe: 0,0L
Restmenge: 22035,6L
gef. Km: 0000
23.01.19 05:02

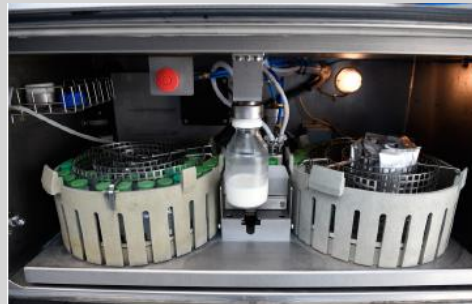
geladen werden.
bladen und neuen Test ansetzen!

Datum: 23.1.19 Chauffeur: KK Annahmestelle: _____

Original weiss = Dispositionsstelle / 1. Kopie rosa = Abnehmer / 2. Kopie gelb = Transporteur

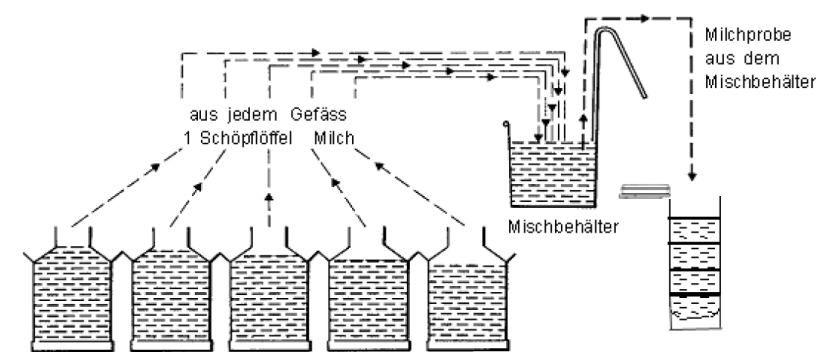
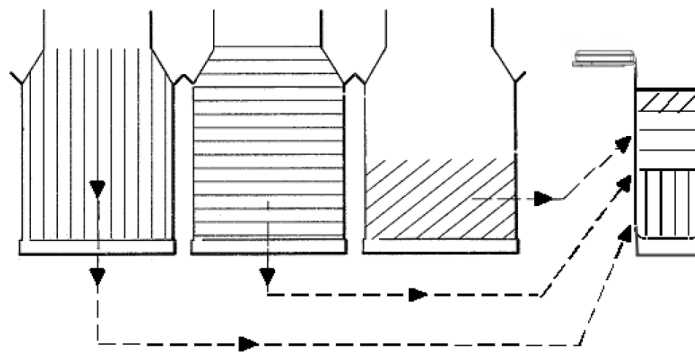
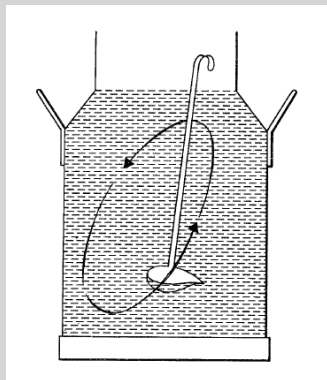
Відбір зразків

- Автоматичний відбір зразків в транспортному засобі
- Ручний відбір на пунктах збору
- Автоматичний відбір на пунктах збору
- Ручний відбір з автомолцистерни
- Автоматичний відбір при прийманні молока



Причини помилок при відборі зразків

- Стерильні контейнери та матеріал для відбору зразків?
- Не відповідний відбір зразків?
 - Гомогенність зразку
 - Гігієнічний відбір зразків
 - Аліквотна частина
- Зразок охолоджений?



Правила відбору зразків



Інструкції Suisselab чи галузеві настанови з відбору зразків та навчання делегатів з відбору зразків

- Вимоги до здійснення відбору зразків в рамках контролю молока
- Операційні інструкції з здійснення автоматичного відбору зразків в рамках контролю молока
- Операційні інструкції з здійснення ручного відбору зразків в рамках контролю молока
- Операційні інструкції з здійснення відбору зразків в нестационарному режимі в рамках контролю молока

- Правила створюють довіру!

Вимоги до здійснення



- Регулюють відповідальність та розподіл витрат при неналежному відборі зразків:
Перший покупець
 - Навчання делегатів з відбору зразків (витрати переймає перший покупець)
 - Визначення матеріалів для відбору зразків
 - Визначення способу, яким чином відбуватиметься відбір зразків
 - Вручну
 - Вручну нестационарно (на маршруті збору молока з окремих молочних танків)
 - Автоматично
 - Стационарно автоматично (прилад АВ на пункті збору або сироварні)



Використання зразків

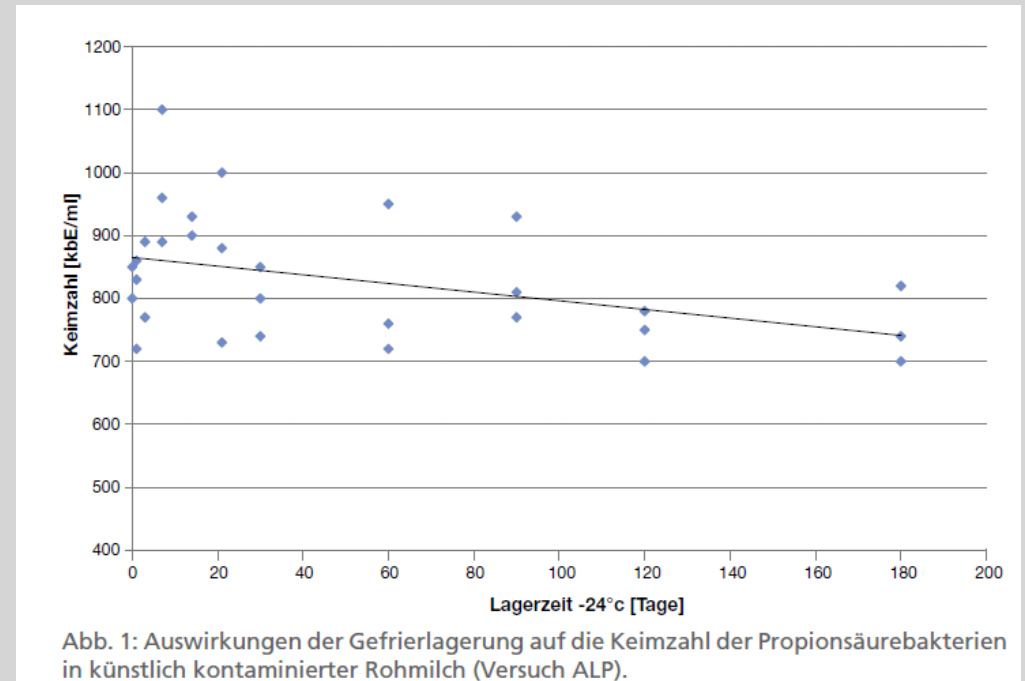
- Об'єднаний зразок за рейс
 - Пропорційна частина кожному завантаженню
 - Використовується для визначення інгібіторів перед вивантаженням
 - Багаторазові ємності – миття на молокозаводі
- Індивідуальні постачальники
 - Пропорційна частина кожному завантаженню від кожного постачальника
 - Вивантаження в переробника молока
 - Простежуваність при недостатніх результатах вхідного контролю
 - Контрольні зразки



Контрольні зразки

Як довго зберігати контрольні зразки?

- Завершення вхідного контролю, якщо це молоко, йогурт.
 - охолоджені
- Завершення дозрівання сирів
 - Проблеми з якістю під час зберігання
 - заморожені



Заморожені контрольні зразки



Наслідки, які є результатом цього:

- Зниження кількості вегетативних форм мікроорганізмів
- Зростання кількості вільних жирів
- Спад активності певних ензимів
- В екстремальних випадках це призводить до осадження казеїну

Підходить до підтвердження :

- Анаеробні спори (пізніе здуття)
- Підтвердження пропіоновокислих бактерій

Важливо:

- Швидко заморозити
- Без коливань температур

Вплив зберігання за низьких температур



Тривалість зберігання

Lagerdauer Monate місяці	Aerobe mesophile Keime		Coliforme Keime	
	-15°C	-27°C	-15°C	-27°C
0 (frisch) (свіже)	8200	8200	44	44
1	4100	4100	26	10
2	2500	3200	21	9
3	3400	3700	12	12
6	2200	2800	<1	8
9	340	2700	<1	8
12	610	1800	<1	5

nach Wendorff&Rauschenberger

Дії при результатах з відхиленнями



- Чи був відбір належним?
- Позаплановий контроль можливий?
 - Приклад з інгібіторами— чи всі секції контаміновані?
 - Про що говорить неналежний результат
- Можливості визначення винуватця – простежуваність?

Запитання / Обговорення:



- За якими зразками відбувається вхідний контроль?
- Для яких категорій продуктів повинні зберігатися зразки?
- Якщо так, то як?
- Як підписуються чи позначаються зразки?