

Важливість безперервного холодового ланцюга

⚠ Забруднення молока:

- **Мікробіологічна контамінація**, напр. патогенними мікроорганізмами, що викликають захворювання у людей (зоонози, такі як збудники бруцельозу, мікобактерії туберкульозу)
- **Хімічні речовини**, як напр. залишки ветеринарних препаратів та залишки миючих і дезінфікуючих засобів)
- **Механічні домішки**, напр. частини доїльної гуми, сальників та інших запчастин доїльного обладнання)

⚠ Недотримання холодового ланцюга:

- **Нестабільна робота охолоджувального обладнання**
- **Недостатнє охолодження молока**
- **Пошкодження термоізоляції танка**
- **Підвищення температури молока вище 10°C**

⚠ Небезпечні та неякісні молочні продукти:

- **Скисання молока**
- **Псування молока та молочних продуктів**
- **Розмноження патогенних мікроорганізмів**
- **Наявність токсинів та патогенних мікроорганізмів, стійких до високих температур**



Холодовий ланцюг має бути безперервним — температура молока не перевищує +10°C

Зайкращі практики:



! Майте на увазі, якщо молоко охолоджується надто повільно або зберігається при температурі вище +4°C, то бактерії будуть розмножуватися!

- **Належна техніка доїння** мінімізує забруднення молока
- Молоко від тварин з **маститом** та молоко із залишками **ветеринарних препаратів** не має надходити в загальний танк
- Якісна та ефективна **фільтрація**

- Використання **спеціалізованих резервуарів** і виключно для молока
- Транспортування **неохолодженого сирого молока** впродовж **2 годин** після доїння (якщо немає можливості охолодження)

- **Контроль температури** молока після доставки на пункт збору молока
- Ведення **записів** по обліку господарств-виробників молока та ідентифікації тварин
- Якісна та ефективна **фільтрація**

- Використання **сучасних молочних цистерн** із автоматичною системою охолодження та контролю температури молока
- **Перевірка** стану транспортного засобу та цистерни перед використанням

- ✓ **Належна особиста гігієна**
- ✓ **Належна санітарно-гігієнічна практика**
- ✓ **Якісне та своєчасне технічне обслуговування обладнання**
- ✓ **Належне миття та дезінфекція обладнання**

This publication was financed within frame of the Swiss-Ukrainian Project «Establishment of a risk-based food safety control system in the Ukrainian dairy value chains», implemented by SAFOSO, funded by the State Secretariat for Economic Affairs (SECO)

Contacts:
10 Malopidvalna Str., office 1, Kyiv 01001, Ukraine
Tel.: +38 044 279 87 12 / 13
Fax: +38 044 279 88 45
www.safoso.com.ua

Published by



Financed by
Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Confederation