

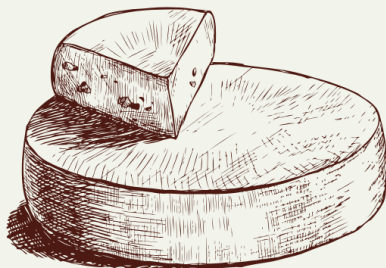


INSTYTUT BIOTECHNOLOGII
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO
im. prof. Wacława Dąbrowskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

MIKROBIOLOGICZNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA SUROWEGO MLEKA I SERÓW Z MLEKA SUROWEGO

PORADNIK DLA ROLNIKÓW –
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY (RHD)

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI | WYMAGANIA PRAWNE



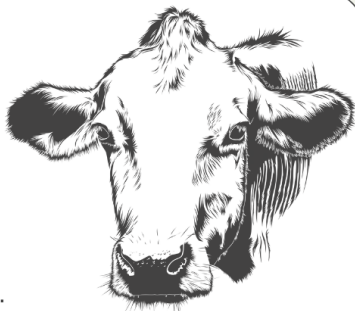
WYMAGANIA HIGIENICZNE W PRODUKCJI MLEKA I PRODUKTÓW Z MLEKA SUROWEGO

Produkcja i wprowadzanie do obrotu surowego mleka oraz produktów wytwarzanych z mleka surowego podlega szczególnym wymaganiom higienicznym.

Wymagania te zostały określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, w załączniku III, sekcji IX.

Celem tych wymagań jest zapewnienie, aby surowe mleko:

- pochodziło od zdrowych zwierząt,
- było pozyskiwane w higienicznych warunkach,
- było odpowiednio przechowywane i chłodzone,
- nie stanowiło zagrożenia dla zdrowia konsumenta.



Zdrowie zwierząt



Surowe mleko może pochodzić wyłącznie od zwierząt:

- zdrowych,
- bez objawów chorób zakaźnych,
- bez objawów zapalenia wymienia,
- które nie są w trakcie leczenia substancjami mogącymi przenikać do mleka.

Mleko od zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę nie może być przeznaczone do sprzedaży ani do przetwarzania.

Podstawa prawna: Rozporządzenie (WE) nr 853/2004, załącznik III, sekcja IX, rozdział I

Wymagania mikrobiologiczne stanowią potwierdzenie spełnienia podstawowych wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, higieny i przechowywania.



Higiena doju i sprzętu



Podczas doju należy zapewnić:

- czystość strzyków i wymienia,
- czystość rąk osoby dojącej,
- czystość sprzętu udojowego i pojemników na mleko.

Sprzęt mający kontakt z mlekiem powinien być:

- wykonany z materiałów łatwych do mycia,
- regularnie myty i dezynfekowany,
- przechowywany w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu.

Podstawa prawna:
Rozporządzenie (WE) nr 853/2004, załącznik III, sekcja IX, rozdział I i II

Warunki przechowywania surowego mleka



Po udoju surowe mleko powinno być:

- jak najszybciej schłodzone,
- przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 6°C, jeżeli nie jest natychmiast przetwarzane.

Utrzymanie odpowiedniej temperatury ma kluczowe znaczenie dla ograniczenia rozwoju drobnoustrojów oraz zachowania jakości mleka.

Podstawa prawna:
Rozporządzenie (WE) nr 853/2004, załącznik III, sekcja IX, rozdział II

BADANIA MIKROBIOLOGICZNE

SUROWE MLEKO

Badania mikrobiologiczne surowego mleka służą potwierdzeniu spełnienia wymagań dotyczących zdrowia zwierząt, higieny produkcji oraz warunków przechowywania.

Badany parametr	Wymaganie	Podstawa prawna
Ogólna liczba drobnoustrojów	$\leq 100\,000$ jtk/ml*	Rozporządzenie (WE) nr 853/2004, zał. III, sekcja IX
Komórki somatyczne	$\leq 400\,000$ /ml**	Rozporządzenie (WE) nr 853/2004, zał. III, sekcja IX

* średnia geometryczna krocząca z dwóch miesięcy, przy co najmniej dwóch próbkach miesięcznie

**średnia geometryczna krocząca z trzech miesięcy, przy co najmniej jednej próbce miesięcznie, chyba że właściwy organ określi inaczej

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia wymagania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa surowego mleka, nie wprowadzając jednak szczegółowych kryteriów mikrobiologicznych w odniesieniu do określonych drobnoustrojów chorobotwórczych.

SERY Z SUROWEGO MLEKA

Badania mikrobiologiczne serów z mleka surowego pozwalają ocenić bezpieczeństwo produktu gotowego przed wprowadzeniem do obrotu i w ciągu okresu przydatności do spożycia.

Badany parametr	Wymaganie	Podstawa prawna
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecna w 25 g	Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., załącznik I, rozdział 1, pkt. 1.11.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Nieobecna w 25 g	Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., załącznik I, rozdział 1, pkt. 1.2.
<i>Staphylococcus aureus</i>	$< 10^5$ jtk/g	Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., załącznik I, rozdział 2, pkt. 2.2.3.
Enterotoksyny gronkowcowe	Nieobecne***	Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., załącznik I, rozdział 1, pkt. 1.4.
<i>Escherichia coli</i>	Poziom kontrolowany ($\leq 1\,000$ jtk/g)	Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., załącznik I, rozdział 2, pkt. 2.2.2.

***kryterium ma zastosowanie, jeżeli liczba gronkowców koagulazododatnich $\geq 10^5$ jtk/g

Właściwe podejście do jakości i bezpieczeństwa żywności:

- chroni zdrowie konsumentów,
- ułatwia przejście kontroli urzędowych,
- buduje zaufanie do produktów wytwarzanych w gospodarstwie.



Przepisy, na których oparto niniejsze opracowanie:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004

Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z późn zm.

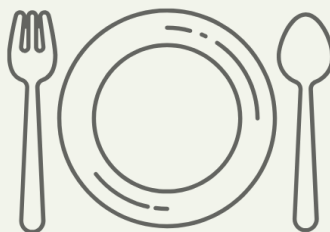


OPRACOWANO

 Strona internetowa
www.ibprs.pl

 Email
ibprs@ibprs.pl; zj@ibprs.pl

 Adres
Zakład Jakości Żywności
Al. Marszałka J.
Piłsudskiego 84
92-202 Łódź



 mgr Nikola Maciejewska
dr inż. Anna Szosland Faltyn