

Hygienické požadavky na výrobu zdravotně nezávadného mléka

Ivan Kadlec

Milcom servis a.s

Summary

The hygienic requirements for milk production and milk products determine Council Directive No. 92/46 EHS incorporated in national legislations. The new Council Regulations (EC) No. 853,854,882/2004 for food hygiene becomes effective from 1.1.2006. The Council Regulation (EC) No. 178/2002 for safety and traceability of food is valid from 1.1.2005. For national legislation it means considerable limitation. The responsibility for quality milk products bears the dairy plant keeper. For implementation of all requirements is necessary to distribute GAP and GMP. The new integrated systems of milk quality are secured in cooperation of all partners from primary production to retail business.

Úvod

Požadavky stanovuje Vyhláška č.203/ 2003 Sb. ve znění Vyhlášky č.638 /2004 o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky, která přejala požadavky Směrnice ES 92/46. Tímto způsobem pracovala většina členských zemí, které do národního zákonodárství přejímaly a zapracovávaly požadavky ES směrnic. Vzhledem k novým trendům a snaze sjednotit hygienické požadavky a formy hodnocení nejen mléka, ale i dalších surovin a potravin živočišného původu bylo vydáno :

- Nařízení Evropského parlamentu /dále EP/ a Rady /ES/ č.178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin / Platnost od 1.1.2005/.
- Nařízení č.852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení EP a Rady /ES/ č. 853/2004 stanovující specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu.
- Nařízení EP a Rady/ES/ č. 854/2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě..
- Nařízení EP a Rady/ES/č.882/2004 o úředních kontrolách krmiv, potravin a zdraví zvířat a dobrých život. podmínkách zvířat.
- Směrnice EP a Rady /ES/ rušící směrnice týkající se hygieny a zdravot. nezávadnosti potravin a pozměňující směrnice Rady č. 89/662 a 91/67/EHS a Rozhodnutí Rady 92/118/EHS./Předpokládaná platnost od 1.1.06/.

Co to pro členské státy znamená

- výraznou deregulaci národních zákonů , regulaci mléka detailně obsahují nařízení EU
- v národních ustanoveních mohou být pouze taková, která nejsou již regulována EU nařízením
- ve všech členských zemích musí být zavedena jednotná forma hodnocení mléka.

Rozhodující požadavky pro kvalitu a bezpečnost mléka

- Primární odpovědnost za bezpečnost mlékárenských výrobků nese provozovatel mlékárenského podniku
- Bezpečnost mléka a mlékárenských výrobků / dříve zdravotní nezávadnost / musí být zajištěna v celém sledu výroby, zpracování a distribuce mléka, počínaje prvovýrobou
- Odpovědnost za bezpečnost výrobků je nutno zabezpečit systémy HACCP a GMP, v prvovýrobě vhodnými hygienickými praktikami a rozšiřováním systému GAP – správné zemědělské praxe.
- Musí být zajištěna sledovatelnost a bezpečnost potravin a všichni od prvovýroby až po maloobchod spolu musí spolupracovat.

Kritéria pro syrové kravské mléko

- V kritériích pro syrové kravské mléko prakticky nedochází k zásadním změnám, pouze bod mrznutí není v nových nařízeních regulován, jeho hodnotu zatím regulují požadavky Směrnice č.46/1992 a naše veter.předpisy, které zapracovaly požadavky uvedené směrnice.
- Kritéria musí být kontrolována provozovatelem, skupinou provozovatelů potravn. podniků, svozcem mléka nebo na jejich objednávku, případně v rámci vnitrostátních nebo regionálních programů
- Pokud syrové mléko nesplňuje uvedená kritéria , musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušné orgány a přijmout nápravná opatření

Návody pro správné techniky zemědělského chovu mléčných zvířat.

- Členské státy mají napomáhat rozšiřování požadavků správné zemědělské praxe. Uvedené návody zpracovaly IDF a FAO
- Všechny produkty z mléka musí podléhat kombinaci kontrolních opatření
- GAP a GMP mají naplňovat příslušnou ochranu veřejnosti a měly by být zaváděny společně

- Správná hygienická praxe má být uplatňována v průběhu celého řetězce produkce a zpracování
- Všichni účastníci musí být součástí integrovaného systému
- GAP musí přispívat k zajištění bezpečnosti mléka a produktů a předcházet problémům.
- Cílem návodů je uplatňovat GAP zejména ve zdraví zvířat, hygieně dojení, krmení zvířat a kvalitě vody, životním prostředí a dobrých životních podmínkách zvířat
- Vedení evidence musí umožňovat vysledovatelnost použití zemědělských a veterin. chem. látek, vysledovatelnost a bezpečnost krmiv, identifikaci zvířat, teplotu skladování mléka a jeho kvalitu, veterinární ošetření atd.
- Pravidelně je třeba prověřovat i znalosti pracovníků provádějících dozor nad operacemi dojení a řízení farem

Integrovaný systém zajišťování kvality mléka/QM mléko/

Potravinová krize posledních let otřásla důvěrou konzumentů ve státní systém střežení potravin a vyžadují systém samokontroly a dokumentace u výrobce i zpracovatele. Proto je např. v Bavorsku zaváděn tento systém, prvně byl uplatněn v oboru masa a to vzhledem k BSE krizi. Základními prvky jsou vyšetřování kvality mléka, kontrola krmiv a závodová dokumentace. Rozhodující body samokontroly navazují na GAP a výrobce mléka dostává od mlékáren každých 14 dní dotazník, dokumentující výrobu dle nových nařízení. Mlékárna tím dostává do rukou dokumentaci ve smyslu nové legislativy a výrobce má doklad o jejím plnění.

Kontrola producentů mléka a kontrola mléka po svozu.

Vedle samokontroly se provádí ve smyslu nových předpisů kontrola úředními orgány s cílem kontroly dodržování hygienických předpisů a zjednání nápravy. Mlékárny jsou povinny hlásit příslušnému orgánu, že nebyla dodržena stanovená kritéria u CPM a PSB, pokud není zjednána náprava do 3 měsíců, dodávky syrového mléka musí být pozastaveny, nebo podrobeny spec. požadavkům ošetření a jeho použití tak, aby nebyla narušena ochrana veřejného zdraví. Toto pozastavení zůstává v platnosti, dokud provozovatel potrav. podniku neprokáže zjednání nápravy.