

## Kvalita a zvoz mlieka

**Celý systém výroby a spracovania mlieka sa riadi princípmi HACCP (skratka z anglického názvu, ktorý v preklade znamená „Analýza rizík a kritických kontrolných bodov“) a Správnej hygienickej praxe.**

Je to systém, ktorým sa určujú, hodnotia a ovládajú riziká významné pre zdravotnú bezpečnosť potravín. HACCP stanovuje aj systém opatrení a činností prevádzkovateľa zameraný na zabezpečenie a preukázanie zdravotnej neškodnosti potravín. Je to nástroj, pomocou ktorého podnikový manažment organizačne a technicky zabezpečuje zdravotnú neškodnosť produkcie potravín od prvovýroby cez spracovanie, distribúciu, predaj až po spotrebiteľa.



**Hygienické opatrenia** sa týkajú prevádzkarne, zvierat, personálu, technologických zariadení, materiálov, čistenia a sanitácie, skladovania, prepravy atď.

Napríklad pracovníci, ktorí sa zúčastňujú na získavaní a spracovaní mlieka musia byť zdraví, podliehajú pravidelným lekárskeym prehliadkam a musia mať zdravotné preukazy. Pracovníci sú pravidelne preškoľovaní o systémoch, ktoré zabezpečujú jeho zdravotnú bezpečnosť.

Všetky postupy a opatrenia na zabezpečenie kvality mlieka a mliečnych výrobkov sú súčasťou podrobnej dokumentácie, ktorá podlieha prísnej kontrole veterinárnych orgánov a inšpekcií.

**Kvalita surového kravského mlieka**, ktoré môže byť použité na ďalšie spracovanie na ľudskú výživu, ako aj kvalita spracovaného mlieka a mliečnych výrobkov je daná legislatívou EÚ. Sú stanovené fyzikálno-chemické, biologické a mikrobiologické vlastnosti mlieka.

**V mliekarni** sa denne pri preberaní mlieka odobere vzorka mlieka. Zvyčajne sa stanovuje obsah tuku, bielkovín, kyslosť, teplota tuhnutia, rezíduá antibiotík, špecifická hmotnosť, počet somatických buniek, celkový počet mikroorganizmov, merná hmotnosť. Podrobnú analýzu mlieka a jeho kvalitatívne zaradenie uskutočňujú nezávislé certifikované centrálné laboratóriá.

**Mlieko sa zväža** špeciálnymi cisternami denne z väčších zberných miest a z menších objektov každý druhý deň. Pri každom zvoze mlieka z poľnohospodárskeho objektu je prítomný aj pracovník mliekarne, ktorý kontroluje množstvo a kvalitu mlieka pri odbere a vedie o tom evidenciu. Zároveň hygienickým spôsobom odobere vzorku mlieka, ktorá je zaslaná na vyhodnotenie do skúšobného laboratória.

Po každom zvoze sa cisterna a čerpacie hadice dôkladne čistí a preplachuje.

