



KORACI DO

REGISTRACIJE MLJEKOMATA



SAVJETODAVNA SLUŽBA





I. UVOD

Proizvođači mlijeka pokušavaju svoj proizvod – sirovo mlijeko *plasirati* na razne načine do krajnjih potrošača. Tako je osim prodaje mlijeka na kućnom pragu, prerade u različite proizvode, izravne dostave krajnjim kupcima dosta raširena i njegova prodaja putem mljekomata. U zadnjih 5 godina u Hrvatskoj je postavljeno preko 100 mljekomata i to gotovo svi s kravljim mlijekom. Potrošačima su vrlo zanimljivi i mljekomati s kozjim mlijekom ali zbog sezone proizvodnje njihovo otvaranje nije učestalo.

Dobar mljekomat koji će zadovoljiti kupce svih dobnih skupina treba imati dobar softver i opremu za plaćanje u kovanicama, papirnatom novcu, karticama i povrat novca, izdavanje računa sa svim potrebnim podacima, higijensko samoodržavanje ispiranjem komore za točenje, dovoljan kapacitet te police za prodaju flaša. Da bi zadovoljili potrebe malo zahtjevnijih kupaca automati za mlijeko mogu imati i police za prodaju sira - siromate.



Od kraja srpnja 2015. godine Pravilnikom o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15) prodaja mlijeka putem mljekomata prešla je iz nadležnosti Sanitarne inspekcije Ministarstva zdravlja pod nadležnost Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane, Ministarstva poljoprivrede.

II. POSTUPAK REGISTRACIJE MLJEKOMATA

Zahtjev za registraciju svih novih mljekomata (kao i onih postojećih koji su prijavljeni u Ministarstvo zdravlja po starom pravilniku) podnosi se na obrascu naziva Prilog 1., koji se nalazi na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119>.

Uz popunjen i potpisan zahtjev potrebno je dostaviti 50,00 kn državnih biljega, kopiju rješenja iz upisnika poljoprivrednih gospodarstava (za obrte i tvrtke: obrtnica, izvod iz registra trgovačkog suda) te dokaz da je stado iz kojega potječe mlijeko proglašeno službeno slobodnim od bruceloze i tuberkuloze (veterinar). Sve zajedno šalje se na slijedeću adresu:

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
UPRAVA ZA VETERINARSTVO I SIGURNOST HRANE
SEKTOR VETERINARSKOG JAVNOG ZDRAVSTVA I SIGURNOSTI HRANE
PLANINSKA 2a, 10000 ZAGREB

U slučaju promjena i prestanka prodaje mlijeka putem mljekomata potrebno je u roku od 30 dana podnijeti Zahtjev za brisanje objekata iz upisnika registriranih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji se nalazi na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=2316>.

Uz popunjen i potpisan zahtjev potrebno je dostaviti 70,00 kn državnih biljega i poslati na istu, gore navedenu adresu.

III. UVJETI ZA PROIZVODNJU SIROVOG MLIJEKA NAMIJENJENOG PRODAJI PUTEM MLJEKOMATA

Staje u kojima se proizvodi sirovo mlijeko moraju ispunjavati razne zahtjeve vezane za higijenu i zdravlje propisane Uredbom (EZ) 852/2004 i 853/2004 kao i Pravilnikom o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15).

Opći zahtjevi higijene:

- koristiti pitku vodu ili čistu vodu;
- osigurati da prehrambenim proizvodima rukuje osoblje dobrog zdravlja koje je prošlo izobrazbu o rizicima za zdravlje (higijenski minimum);



- koliko god je to moguće spriječiti da životinje i štetočine uzrokuju onečišćenje;
- skladištiti i rukovati otpadom i opasnim tvarima tako da se spriječi onečišćenje;
- sprječavati unošenje i širenje zaraznih bolesti kojima se ljudi mogu zaraziti putem hrane;
- ispravno upotrebljavati dodatke stočnoj hrani i veterinarske lijekove;
- voditi i čuvati zapise o mjerama koje poduzimaju radi kontrole opasnosti i na zahtjev, nadležnome tijelu i onima kojima dostavljaju proizvode staviti na raspolaganje relevantne podatke iz tih zapisa, a naročito o slijedećem:
 - vrsti i podrijetlu hrane kojom su hranjene životinje,
 - veterinarskim lijekovima ili drugim vrstama liječenja, datumu davanja lijekova odnosno liječenja i karenci,
 - pojavama bolesti koje mogu utjecati na zdravstvenu ispravnost proizvoda mlijeka,
 - rezultatima svih analiza koje su obavljene na uzorcima uzetim od životinja ili drugim uzorcima koji su važni za ljudsko zdravlje,
 - svim relevantnim izvješćima o obavljenim pregledima životinja ili proizvoda životinjskog podrijetla.

Zahtjevi vezani uz zdravstveni status životinja - mlijeko mora potjecati od vlastitih životinja koje:

- ne pokazuju simptome zaraznih bolesti prenosivih na ljude putem mlijeka;
- koje su dobrog općeg zdravstvenog stanja, ne pokazuju znakove bolesti koja bi mogla dovesti do kontaminacije mlijeka i koje ne pate od infekcije spolnog sustava, enteritisa ili upale vimena;
- koje nemaju nikakve ozljede vimena koje bi mogle utjecati na mlijeko;
- kojima nisu davane nedopuštene tvari ili proizvodi i koje nisu bile podvrgnute nikakvom obliku nezakonitog liječenja
- kod kojih su poštovane karence pri dozvoljenom liječenju
- koje pripadaju stadu koje je službeno slobodno od **bruceloze** i **tuberkuloze**

Zahtjevi za sirovo mlijeko (proizvodnja):

- odmah nakon mužnje, mlijeko se mora držati na čistom mjestu
- mlijeko se, u slučaju svakodnevnog sakupljanja, mora odmah ohladiti do temperature od najviše 8 °C, ili do najviše 6 °C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno;
- tijekom prijevoza se mora održavati hladni lanac i pri dolasku u odredišni objekt temperatura mlijeka ne smije biti veća od 10 °C;
- sirovo kravlje mlijeko ne smije sadržavati više od 400.000 somatskih stanica i više od 100.000 mikroorganizama;
- sirovo mlijeko drugih životinja ne smije sadržavati više od 1.500.000 mikroorganizama;
- sirovo mlijeko se kontrolira redovitim mjesečnim analizama putem Središnjeg laboratorija za kontrolu mlijeka u Križevcima.

Zahtjevi u pogledu higijene osoblja:

- osobe koje obavljaju mužnju i/ili rukuju sirovim mlijekom moraju nositi odgovarajuću čistu odjeću;
- osobe koje obavljaju mužnju moraju održavati visoki stupanj osobne čistoće;
- u blizini mjesta na kojemu se obavlja mužnja moraju biti osigurane odgovarajuće naprave za pranje ruku osoblja koje obavlja mužnju ili rukuje sirovim mlijekom.

Zahtjevi za prostor i opremu u proizvodnji mlijeka:

- oprema za mužnju te prostori u kojima se mlijeko skladišti, njime rukuje ili se hladi moraju biti tako smješteni i izgrađeni da se ograniči opasnost od kontaminacije mlijeka;
- čistiti sve prostorije i opremu koje se koriste u proizvodnji mlijeka, uključujući prostorije i objekte za skladištenje i rukovanje stočnom hranom;
- prostori za skladištenje mlijeka moraju biti zaštićeni od štetočina, na odgovarajući način biti odvojeni od prostora u kojima su smještene životinje i ako je to potrebno moraju imati odgovarajuću opremu za hlađenje;
- površine opreme koje dolaze u dodir s mlijekom moraju se moći lako čistiti i dezinficirati te održavati u dobrom stanju (glatki, perivi i neotrovni materijali);



- spremnici i cisterne koji se upotrebljavaju za prijevoz sirovog mlijeka moraju se najmanje jednom dnevno očistiti i dezinficirati prije ponovne upotrebe.

Zahtjevi higijene tijekom mužnje, sakupljanja i prijevoza mlijeka:

- prije početka mužnje sise, vime i susjedni dijelovi trebaju biti čisti;
- mlijeko svake životinje treba biti pregledano od strane mužača kako bi se utvrdile organoleptičke ili fizikalno-kemijske promjene i ako

se utvrde takvo mlijeko ne koristiti za prehranu ljudi;

- mlijeko životinja koje pokazuju kliničke znakove bolesti vimena upotrebljavati za prehranu ljudi samo prema uputama veterinaru;
- životinje koje su podvrgnute liječenju kod kojega bi moglo doći do prisutnosti ostataka lijekova u mlijeku označiti, te mlijeko dobiveno od tih životinja ne upotrebljavati za prehranu ljudi prije isteka propisane karence;
- da se sredstva za dezinfekciju sisa upotrebljavaju samo ako ih je odobrilo nadležno tijelo i na način da nema njihovih ostataka u mlijeku;
- odmah nakon mužnje, mlijeko se mora držati na čistom mjestu bez mogućnosti kontaminacije i mora odmah ohladiti do temperature od najviše 8 °C, ili do najviše 6 °C ako se sakupljanje ne obavlja svakodnevno ili ga preraditi u roku od 2 sata;
- tijekom prijevoza mora se održavati hladni lanac i pri dolasku u određeni objekt temperatura mlijeka ne smije biti veća od 10 °C;
- sirovo mlijeko kopitara može se zamrznuti pri čemu se vodi evidencija o održavanju hladnog lanca;
- prijevozna sredstva i/ili spremnici moraju se redovito čistiti i održavati u dobrom stanju kako bi se prehrambeni proizvodi zaštitili od onečišćenja;
- posude u vozilima i/ili spremnici ne smiju se upotrebljavati za prijevoz ničega drugoga, a ako da, tada to mora biti odvojeno;

- mlijeko se mora prevoziti u posudama i/ili spremnicima/cisternama namijenjenim isključivo za prijevoz prehrambenih proizvoda i biti označeni oznakom “*samo za prehrambene proizvode*”;
- prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za prijevoz mlijeka moraju biti takvi da se može održavati odgovarajuća temperatura koja se može pratiti.

IV. UVJETI ZA MLIJEKO U MLJEKOMATIMA

- temperatura mlijeka u mljekomatu mora biti vidljivo istaknuta na ekranu (*display-u*);
- materijal za pakiranje mora biti u skladu s propisanim uvjetima za tu vrstu hrane;
- sirovo mlijeko u mljekomatu ne smije biti starije od 24 sata od mužnje;
- sirovo mlijeko prije otpreme s gospodarstva podrijetla mora biti ohlađeno na temperaturu od 6-8 °C;
- sirovo mlijeko u mljekomatu mora se održavati na temperaturi od 0 – 4 °C;
- sirovo mlijeko koje nije prodano putem mljekomata može se koristiti za proizvodnju mliječnih proizvoda ili za hranu za životinje, na istom gospodarstvu;
- spremnik koji se koristi za prijevoz sirovoga mlijeka, potrebno je nakon svake upotrebe očistiti i dezinficirati.

Prodaju sirovog mlijeka na jednom automatu može obavljati samo jedan proizvođač mlijeka.

V. OBVEZNE INFORMACIJE NA MLJEKOMATU

Na mljekomatu moraju biti dostupne najmanje sljedeće informacije:

- opis proizvoda (»sirovo mlijeko«) i upozorenje o mogućem štetnom utjecaju na određene kategorije ljudi s preporukom o toplinskoj obradi prije konzumacije;
- ime, adresa i kontakt podaci proizvođača;
- evidencijski broj mljekomata s izvoda iz Upisnika registriranih objekata;
- datum mužnje;
- datum i sat punjenja mljekomata.



www.savjetodavna.hr

Autor:

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.

Glavni urednik: Hrvoje Horvat, dr. med. vet.

Grafičko oblikovanje: Ljiljana Jelaković

Zagreb, svibanj 2016.