

**Hygienické podmienky pre
produkčné hospodárstva, zberné
strediská, štandardizačné
strediská, mliekarne na ošetrovanie
mlieka a mliekarne na
spracúvanie mlieka**

1/26

(Všeobecná hygiena potravín - cvičenie č. 5)

Podmienky pre produkčné hospodárstva

Ustajňovacie priestory:



- hygienické podmienky ustajnenia, dojenia a manipulácie s mliekom.
- **Priestory dojarní:** vylúčiť kontamináciu mlieka, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné a spĺňať tieto hygienické podmienky:
 - steny a podlahy: ľahko čistiteľné a dezinfik.,
 - podlahy: tekuté odpady ľahko odtekať, musí byť zariadenie na ich odstraňovanie,

- dostatočné vetranie a osvetlenie,
- dostatočné zásobovanie pitnou vodou - dojenie a čistenie zariadení,
- dostatočné oddelenie od všetkých zdrojov kontaminácie - pripravovňa krmív, záchody, skládky hnoja a i.,
- potrubia a zariadenia: ľahko umývateľné, čistiteľné a dezinfikovateľné,
- v blízkosti miesta dojenia – vhodné zariadenia na umývanie rúk.

3/24



- Priestory na skladovanie mlieka: zariadenia na chladenie mlieka, ochrana pred škodcami, dostatočné oddelenie od stajní.



Produkčné hospodárstva s mobilným dojacím zariadením (MDZ)- podmienky:

- pred dojením zo stojiska odstrániť exkrementy,
- zabrániť kontaminácii mlieka počas dojenia,
- udržiavanie čistoty vnútorných povrchov MDZ,
- do priestorov, v ktorých sa mlieko chladí, nesmú mať prístup zvieratá.



- Produkčné hospodárstva – maštale pre zvieratá v karanténe.



- Zariadenia, nástroje, cisterny na prepravu mlieka - z hladkého nehrdzavejúceho materiálu, ľahko čistiteľ. a dezinf., bez zdraviu škodlivých látok.





Všeobecné hygienické podmienky pre mliekarne na ošetrovanie mlieka a mliekarne na spracovanie mlieka

- Prístupové komunikácie: pevný, čistiteľný, bezprašný a nepoškodený povrch, bez zdržiavania vody (mláky).
- Vstup do mliekarní: len cez samostatné kontrolovateľné dvere a vchody, ktoré nesmú viesť priamo do výrobných a manipulačných priestorov, pred vchodom dezinfekčný brod a dezinfekčná rohož.
- Budovy: udržiavané v dobrom technickom stave.



- Ak je mliekareň súčasťou produkčného hospodárstva, priestory, kde sa ustajnené zvieratá doja, musia byť **úplne stavebne oddelené**, aby sa zamedzilo priamemu a nepriamemu kríženiu činností.



- Pracovné priestory: dostatočne veľké, pracovné operácie v hygienických podmienkach, vylúčiť možnosť kontaminácie polovýrobkov a výrobkov alebo ich zložiek.

- Príjem zložiek a ich skladovanie: oddelené od výrobných a skladovacích priestorov.



- Čistá a nečistá časť prevádzky musí byť oddelená hygienickou slučkou.

V miestnostiach, kde sa spracúvajú a upravujú zložky, a kde sa vyrába mlieko a mliečne výrobky: 9/24

- nepriepustné ľahko čistiť a dezinfikovať **podlahy**, kanalizačné vpuste s mriežkou a so sifónom,
- hladké, nepriepustné, nepoškodené, ľahko čistiteľné **steny** so svetlým obkladom alebo náterom,
- ľahko čistiteľné **stropy**,
- **dvere** z odolného, ľahko čistiť. materiálu,
- **dostatočná ventilácia**, podľa druhu prevádzky miestnosti alebo priestory vybavené zariadeniami na *odvod pary, kondenzovanej vody a kontaminovaného vzduchu*,

- dostatočné prirodzené alebo umelé osvetlenie, neskresľujúce farby, o intenzite najmenej:
- 220 luxov, pre pracovné priestory,
- 110 luxov, pre ostatné priestory,



- osvetľovacie telesá: funkčné, zabezpečené proti kontaminácii a rozbitiu,
- okná: so sieťkami,
- rámy okien: z nekorodujúceho materiálu s odolným, hladkým, netoxickým, nepriepustným, čistit. a dezinfik. povrchom a ak sú zhotovené z dreva, musia mať túto úpravu na všetkých povrchoch,

- dostatočný počet umývadiel ,
- zariadenia na čistenie pracovných nástrojov,
pomôcok a zariadení.

Hygienické podmienky pre priestory spracúvanie a úpravu zložiek na výrobu mlieka



- chladiarne: podlahy ľahko čistiť a dezinfik., riešené tak, aby umožňovali dobrý odtok vody,
- mraziarne: podlahy nepriepustné, odolné voči hnilobe, ľahko čistiť a dezinfik.

- Odvod kondenzovanej vody a vody z námraz v mraziarňach: uzavretým potrubím (hadicou) do kanalizácie.
- Sklady: dostatočná skladovacia kapacita a chladiace zariadenie alebo mraziace zariadenie s dostatočným výkonom.
- Výrobné priestory: chránené proti hmyzu, škodlivým hlodavcom, vtáctvu.
- Nástroje a pracovné zariadenia: vyrobené z materiálu odolného voči korózii, ľahko čistiť a dezinfikovať.



Mliečne výrobky alebo ich zložky, odstredivkové kaly z diskontinuálnych odstrediviek nevhodné na výživu ľudí

- nepriepustné nádoby z nekorodujúceho materiálu,
- ak sa odstraňujú potrubím: vylúčiť možnosť kontaminácie iných výrobkov alebo iných zložiek.



Výrobné prevádzky

- samostatnú miestnosť alebo uzamykateľné zariadenie na skladovanie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov,
- miestnosť alebo vhodné zariadenie na oddelené skladovanie pomôcok na čistenie, dezinfekciu a údržbu.



- Mliekarne - zásobovanie výlučne **pitnou vodou**, vybavené zariadením na čistenie a na dezinfekciu **cisterien**, schopným prevádzky aj pri vonkajších teplotách **nižších ako 0 °C**.



- Vhodná uzamykateľná miestnosť na výhradné použitie **zamestnancami RVPS**.

- laboratórium na vykonávanie vlastných kontrol alebo zmluvné laboratórium.



Hygienické podmienky pre salaše

- Miestnosti na spracúvanie mlieka a na formovanie syra,
- teplý sklad syrov o teplote prostredia od 18 °C do 22 °C a studený sklad o teplote prostredia do 15 °C.
- Sklad - police na ukladanie syra so žľabmi na zachytávanie srvátky, ústiacimi do vhodných nádob.



Miestnosti na výrobu ovčieho hrudkového syra

21/24



- úplne oddelené od obytných a ustajňovacích priestorov, skládok hnoja, záchodov a zariadení na skladovanie a prípravu krmív,
- podlaha ľahko umývateľná, vyvýšená v porovnaní s okolím,
- steny svetlé, umývateľné,
- strop z materiálu, z ktorého sa neodlupujú alebo neoddeľujú jeho časti,
- zabezpečené proti vnikaniu hmyzu a škodlivých hlodavcov,
- dobre vetrateľné,



- dostatočné prirodzené alebo umelé **osvetlenie**,
- zariadenie, náradie, nástroje a nádoby z ľahko čistiť. a dezinfik. materiálu,
- **chránené pred vstupom zvierat**,
- vybavené **zdrojom pitnej vody** a zariadením na jej ohrev,
- nádoby na zložky a na výrobky, ktoré **nie sú určené na výživu ľudí**,
- zariadenie alebo **skriňa na čistiace a na dezinfekčné prostriedky, pomôcky na čistenie a dezinfekciu.**



Sklad čistiacich a dezinfekčných prostriedkov



- Ak je na salaši odpadová jama, musí byť vzdialená **najmenej 100 m** od výrobných priestorov. Ak sa na salaši chovajú ošípané, musí byť ich chov vzdialený **najmenej 20 m** od výrobných priestorov.



Hygienické podmienky pre mliekarne na ošetrovanie a spracúvanie mlieka s nízkou kapacitou a limitovanou kapacitou

24/24



- Mliekarne s nízkou kapacitou, sú prevádzkarne, ktoré spracujú **ročne najviac 500 000 litrov mlieka.**
- Mliekarne na ošetrovanie mlieka **s limitovanou kapacitou** a mliekarne na spracovanie mlieka s limitovanou kapacitou sú prevádzkarne, ktoré spracúvajú **ročne najviac 2 000 000 litrov mlieka.**
- Oba typy mliekarní musia spĺňať všeobecné a osobitné hygienické podmienky.

ŠPECIALITY ZO SALAŠA

BRYNDZA
TVAROH

KOZIE MLIEKO
SYRY

OVČIE
SYRY

DOMÁCE
MASLO

OVČÍ SYR



Výnimky možno povoliť, ak má prevádzkareň

- doklady, na základe ktorých preukáže množstvo spracovaného mlieka v predchádzajúcom roku,
- doklady o tom, že množstvo spracovaného mlieka v prevádzkarni v predchádzajúcom roku neprekročilo 500 000 litrov ak ide o prevádzkareň s nízkou kapacitou, alebo 2 000 000 litrov, ak ide o prevádzkareň s limitovanou kapacitou,
- údaje o spôsobe evidencie a množstve spracovaného mlieka v prevádzkarni,
- údaje o druhu a množstve mliečnych výrobkov, vyrobených v predchádzajúcom roku.