

PROVOZNÍ a SANITAČNÍ ŘÁD
pro hospodářství produkující mléko

Předkládá:
(název a sídlo právnické osoby podle výpisu z obchodního rejstříku nebo jméno a bydliště fyzické osoby podle znění v osvědčení samostatně hospodařícího rolníka)

Schvaluje: KVS prokraj

Název a adresa hospodářství:

Kravin (stáj):

Chovatelský kód:

Přidělené CZ:

Provozovatel:

Sídlo:

Zastoupený:

Odpovědný vedoucí:

Technický popis a organizační schéma

Druh hospodářských zvířat
produkcujících mléko:

Počet hospodářských zvířat
produkcujících mléko:

Mlékárna odebírající mléko:

Privátní veterinární lékař:

Provozní náplň: produkce syrového kravského (kozího, ovčího) mléka

Maximální produkce mléka:

Doba dojení:

	od	do
první dojení		
druhé dojení		
jiná frekvence		

Počet pracovníků ošetřujících zvířata:

Počet pracovníků dojících:

Umístění kravína v obci (na okraji, uprostřed,...):

Chlév je součástí soukromého objektu.....

Typ kravína:

Umístění přípravný krmiv ve vztahu k mléčnici:.....

Umístění hnojiště a jímky na močůvku ve vztahu k mléčnici:

Likvidace hnoje, močůvky:

Uložení a způsob likvidace odpadů živočišného původu (uhynulé kusy, mléko od nemocných kusů atd.):

Typ dojení : na stání, v dojárně (typ dojírny), mobilní dojírna

Typ dojícího stroje:

Popis uspořádání mléčnice včetně zázemí: samostatná místnost, umývárna dojícího stroje včetně konví, pracovních pomůcek, sociální zázemí (šatna, umývárna, WC) – **viz přiložený plánec** (nákres)

Vybavení mléčnice:
typ chladicího zařízení, skladování mléka:

Typ filtrů:

Mléko přebírá mlékárna:

Jak často vhodin

Sanitační řád

Zásady pro hygienu dojení:

Hygiena personálu

Všechny osoby provádějící dojení a manipulaci se syrovým mlékem musí prokázat zdravotním průkazem, že jsou zdravotně způsobilé k vykonávání těchto činností a podrobují se preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením.

Neprodleně hlásí každé onemocnění infekční nemocí vedoucímu pracovníkovi u velkých hospodářství nebo nezachází s mlékem v průběhu infekčního onemocnění (u malochovatelů), případně používají ochranné roušky při onemocnění dýchacích cest.

Otevřené rány nebo odřeniny musí být překryty obvazem odolným proti vodě

Osoby provádějící dojení a manipulaci se syrovým mlékem musí mít při dojení vhodný a čistý oděv.

Dojiči si musí bezprostředně před začátkem dojení umýt ruce a po celou dobu dojení je musí udržovat pokud možno čisté.

V blízkosti místa dojení je k dispozici vhodné zařízení umožňující dojičům a osobám manipulujícím se syrovým mlékem mytí rukou.

Hygiena dojení

Dojnice musí být čisté a dobře udržované. Před dojením a v průběhu dojení není vykonávána žádná činnost, která by mohla mít nepříznivý účinek na mléko (podestýlání, zametání, zakládání objemného krmiva apod.).

Před zahájením dojení musí být struky, vemeno a podle potřeby i přilehlé části slabiny, stehna a břicha dojnice čisté. Způsob jejich čištění nesmí ohrozit mléko ani zvíře.

Před dojením každé dojnice posuzuje dojič vzhled mléka a mléko příslušné dojnice při zjištění jakékoliv fyzikální odchylky vyřazuje z dodávky do mlékárny.

Dojnice s klinicky zjevným onemocněním vemene jsou dojeny jako poslední nebo zvláštním dojícím strojem, popřípadě dojeny ručně a jejich mléko je vyřazeno z dodávky.

Léčené dojnice jsou označeny a evidovány následujícím způsobem:.....

Koupel nebo postřik struku se provádí ihned po dojení. Složení koupelí nebo postřiků struku musí být schváleno ÚSKVBL.

Bezprostředně po nadojení je mléko umístěno v mléčnici.

Je-li mléko filtrováno, je použitý filtr v závislosti na jeho typu vyměněn nebo vyčištěn před vyčerpáním jeho absorpční schopnosti. V každém případě je vyměněn nebo vyčištěn před každým dojením. K filtraci nejsou použity tkané textilie.

Typ používaných filtrů je uveden na straně **Error! Bookmark not defined.**

Jsou-li dojnice dojeny ve stáji do konví, jsou konve ve stáji, jakož i při přemístění ven a do mléčnice zakryty.

Pokud není mléko sváženo do 2 hodin po nadojení, je zchlazeno na teplotu 8°C nebo nižší při denním svozu, anebo na teplotu 6°C, pokud není svoz prováděn každý den.

Zásady pro hygienu prostorů, zařízení a nástrojů

Zařízení a nástroje nebo jejich povrchy, které přicházejí do styku s mlékem (pomůcky, nádoby, určené k dojení, ke svozu nebo přepravě), jsou vyrobeny z hladkého snadno čistitelného a dezinfikovatelného materiálu, odolného proti korozi, které neuvolňuje do mléka látky v množství nebezpečném pro zdraví lidí, látky, jež mění složení mléka, anebo látky, jež nepříznivě ovlivňují smyslové vlastnosti mléka.

Pomůcky používané při dojení, mechanické dojící zařízení a nádoby, které přicházejí do styku s mlékem, musí být po použití vyčištěny a dezinfikovány.

Používané čisticí prostředky:

Používané dezinfekční prostředky.....

Po vyčištění a dezinfekci musí být zařízení a nástroje pro dojení, ošetření a skladování mléka a jeho přepravu omyty pitnou vodou.

Nástroje a kartáče jsou hygienicky skladovány v:

Velkoobjemové tanky (cisterny PACO apod.) musí být po vyprázdnění, vyčištění a dezinfekci ponechány s otevřeným výpustným kohoutem až do doby následného použití.

Denní úklid podlah a stěn v mléčnici a umývárně. Minimálně 1x za měsíc čištění dveří.

Bílění všech prostor hospodářství minimálně 1x ročně.

Skladování čisticích, desinfekčních a jim podobných prostředků je v oddělené uzamykatelné místnosti nebo na bezpečném místě.

Desinsekcce a deratizace:

Pravidelně se kontroluje výskyt škůdců. Při zvýšeném výskytu je objednána odborná firma:

Jako preventivní opatření je zajišťován pravidelný úklid prostranství, dvorů, odstraňování odpadů, hnoje. Dále jsou uzavírány dveře do mléčnice, které musí doléhat k podlaze a otvíratelná okna jsou opatřena sítěmi.

Stanovení kritického kontrolního bodu v procesu získávání syrového mléka

Diagram produkce mléka



Při **analýze nebezpečí** porušení zdravotní nezávadnosti syrového mléka a stanovení ovládacích opatření bylo vytipováno

mikrobiologické nebezpečí:

- možnost pomnožení patogenní a podmíněně patogenní i saprofytické mikroflóry vstupující do mléka intravitálně a kontaminací ze stájového prostředí a z rukou dojičů

chemické nebezpečí:

- možnost kontaminace mléka prostředky na čištění a dezinfekci, desinsekci a deratizaci při neodborném zacházení s těmito prostředky

- možnost kontaminace mléka zbytky veterinárních léčiv při nedodržení ochranných lhůt

Vyhodnocením výše rizika a možnosti uplatnění rizika byl v procesu získávání syrového mléka stanoven:

kritický kontrolní bod: chlazení mléka

kritická mez: teplota +8°C při denním svozu nebo +6°C, pokud není svoz prováděn každý den.

postup sledování: odečtení teploty na teploměru

frekvence: každá dodávka do mlékárny

nápravné opatření: při zvýšení teploty nad kritickou mez urychlené dochlazení

způsob evidence: záznam naměřené teploty mléka do evidence množství předávaného mléka do mlékárny

způsob kontroly: při každé přejímce potvrdí řidič, nebo vzorkař, při kontrole hospodářství pověřený státní veterinární lékař KVS pro kraj