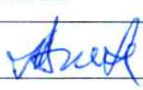
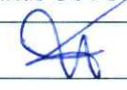
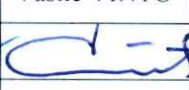


UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

PROCEDURĂ
PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU
UAIASI.POB.55

ELABORAT	VERIFICAT	AVIZAT	APROBAT	EDIȚIA	REVIZIA
DAC	Director Dep. Managementul producțiilor animale	Director SDE	RECTOR	1	0
Prof. Luminița DOMINTE	Prof. univ.dr. Marius USTUROI	Prof. univ.dr. Eugen ULEA	Prof. univ.dr. Vasile VÎNTU		
					

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

INDICATORUL APROBĂRILOR ȘI AL REVIZIILOR

Nr. crt.	Revizia/data aplicării	Numărul capitolelor și al paginilor revizuite	Conținutul modificării	Elaborat	Verificat	Aprobat
1	R0/17.07.2019	Procedura completă	Elaborare ediția 1	Prof. Luminița DOMINTE	Prof. univ.dr. Marius USTUROI	Prof.univ.dr. Vasile VÎNTU
2						
n						

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

1. SCOP

Prezenta procedura stabilește norme specifice care se aplică produselor alimentare de origine animală, norme privind prelevarea probelor de lapte, a regulilor de igienă în desfășurarea activității de recoltare, manipulare și depozitare a laptelui.

De asemenea, procedura reglementează efectuarea analizelor medicale de către toți salariații, precum și regulile de igienă în desfășurarea activității de recoltare, manipulare și depozitare a laptelui.

2. DOMENIU DE APLICARE

Procedura se aplică în Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară “Ion Ionescu de la Brad” din Iași, la ferma Redit.

3. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

3.1. Definiții

3.1.1 Organizație furnizoare de educație - Instituție de învățământ sau altă persoană juridică care, potrivit statutului, desfășoară activități de învățământ

3.2. Abrevieri

3.2.1 USAMV Iași = Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară „Ion Ionescu de la Brad” din Iași.

3.2.2. S.D.E. = Stațiunea Didactică Experimentală

3.2.3. D.A.C. = Departamentul pentru Asigurarea Calității

4. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

4.1. Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

4.2. Ord. Nr.13/2005 privind aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor ce stabilește regulile pentru prelevare de probe de produse de origine animală pentru examenul de laborator.

4.3. OUG Nr. 42/2004 *privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor.*

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

- 4.4. Lege Nr. 215 din 27 mai 2004 pentru aprobarea Ordonanței Guvernului nr. 42/2004 privind organizarea activității veterinare.
- 4.5. H.G. Nr. 308/2004 privind organizarea și funcționarea Agenției Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia.
- 4.6. H.G. Nr. 1557/2004 pentru modificarea și completarea Hotărârii Guvernului nr. 308/2004 privind organizarea și funcționarea Agenției Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia.
- 4.7. Ord. Nr. 55/2010 pentru aprobarea Normei sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor privind condițiile sanitar-veterinare în care se poate efectua vânzarea directă a laptelui crud prin intermediul automatelor.
- 4.8. OUG Nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor.
- 4.9. LEGE Nr. 57/2002 pentru aprobarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor.
- 4.10. H.G. Nr. 1415/2009 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia.
- 4.11. SR ISO 21527-2:2008
- 4.12. SR EN ISO 9308-1:2015/A1:2017
- 4.13. SR ISO IWA 2:2006

5. DESCRIEREA ACTIVITĂȚII DE SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ

Pentru desfășurarea activității în condiții de siguranță alimentară la Ferma Reditu se au în vedere următoarele măsuri:

1. *Prelevarea probelor de lapte în vederea analizei, la Ferma Reditu;*
2. *Efectuarea analizelor medicale de către toți salariații din cadrul Fermei Reditu;*
3. *Dezinfecția tuturor echipamentelor și instalațiilor folosite pentru producția de lapte;*
4. *Respectarea cu strictețe a tuturor regulilor de igienă în desfășurarea activității de recoltare, manipulare și depozitare a laptelui.*

5.1. Generalități

Laptele constituie materia primă de bază pentru obținerea a numeroase și variate sortimente de produse lactate.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

Principalele grupe de produse lactate fabricate în țara noastră sunt: produsele lactate acide, smântâna, untul, laptele praf, înghețata și brânzeturile.

Procedee tehnologice generale aplicate în industria laptelui și a produselor lactate:

Procedee tehnologice generale aplicate în industria laptelui pot fi considerate: recoltarea laptelui materie primă, recepția laptelui materie primă, filtrarea și ultrafiltrarea, standardizarea, omogenizarea, pasteurizarea și fermentația lactică dirijată.

5.2. Calitatea laptelui

Conform noii legislații a Uniunii Europene, calitatea laptelui nu este reprezentată de conținutul de grăsime și proteine din lapte, ci de:

- încărcătura microbiană (nr.total de germeni=NTG);
- starea de sănătate a glandei mamare, reprezentată de numărul de celule somatice (NCS);
- conținutul în substanțe antimicrobiene (antibiotice, dezinfectanți).

Pentru a fi comercializat sau supus autorizării/înregistrării sanitar-veterinare, laptele crud trebuie să provină de la animale sănătoase, să fie obținut, manipulat și păstrat în condiții igienice și să îndeplinească criteriile de calitate.

5.3. Sursele de contaminare a laptelui crud

Contaminarea laptelui se poate produce în orice etapă a lanțului alimentar, de la producția primară până la recepția în unitatea de procesare.

Administratorul fermei are responsabilitatea de a identifica aceste surse de contaminare și de a lua măsurile necesare pentru a preveni contaminarea laptelui.

Contaminarea laptelui se poate realiza în glanda mamară (contaminare internă) sau după muls (contaminare externă).

1. Contaminarea laptelui înainte de muls (contaminarea internă) poate fi datorată:

- microbilor care ajung pe calea circulației sangvine și se localizează în glanda mamară, producând boli specifice denumite mastite (agenții patogeni specifici mastitelor, bacilul tuberculozei, Brucella etc.);
- microbilor din mediul exterior care pătrund prin canalul mamelonului, datorită condițiilor precare de igienă a animalelor și adăposturilor, precum și relaxării sfincterelor mamelonare.

2. Contaminarea laptelui după muls (contaminare externă) poate fi de natură microbiană, fizică sau chimică.

a) Contaminarea laptelui cu microorganisme după muls se poate produce datorită:

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

- nerespectării condițiilor de igienă, care are drept rezultat contaminarea laptelui cu fecale de pe ugerul, mameloanele și cozile animalelor murdare;
- rănilor ugerului și mameloanelor;
- practicilor necorespunzătoare a echipamentelor de muls aplicate pe uger;
- mâinilor murdare ale mulgătorilor;
- rănilor de pe mâinile mulgătorilor;
- echipamentului de protecție murdar al persoanelor care realizează mulsul și/sau manipularea laptelui;
- lipsei/insuficienței curățării și dezinfectiei ugerului și mameloanelor înainte de muls;
- curățării și dezinfectiei necorespunzătoare a echipamentelor de muls și a echipamentelor (tancurilor) de stocare a laptelui;
- apei contaminate folosită pentru spălarea și clătirea suprafețelor și echipamentelor care intră în contact direct cu laptele.

b) Contaminarea fizică a laptelui se poate realiza în special cu componentele desprinse din instalația de muls și tancurile de lapte (garnituri, piese etc.), praf, furaje, pământ, bălegar, insecte și păr de animale.

c) Contaminarea chimică a laptelui se poate realiza cu medicamente de uz veterinar, produse chimice de curățare (detergenți, dezinfectanți), lubrifianți (vaselină) și ca urmare a utilizării unor echipamente, containere etc. care nu sunt confectionate din materiale rezistente la coroziune și care să nu transfere laptelui substanțe care pun în pericol sănătatea publică, să nu modifice constituentii naturali ai laptelui și să nu afecteze caracteristicile sale senzoriale (gust, miros, culoare etc.).

5.4. Cerințe privind igiena adăposturilor pentru animale

Animalele producătoare de lapte, indiferent de specie, trebuie adăpostite în spații separate de spațiile în care laptele este depozitat, manipulat sau răcit.

Adăposturile pentru animalele producătoare de lapte trebuie să fie astfel proiectate, construite și menținute încât să se asigure:

- condiții bune de stabulație, igienă și de sănătate a animalelor;
- condiții bune de igienă pentru efectuarea operațiilor de muls, răcire și depozitare a laptelui; facilități pentru izolarea animalelor bolnave sau suspecte.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

Spatiile folosite pentru adăpostirea animalelor producătoare de lapte, instalațiile folosite pentru furajarea și adăparea animalelor, precum și spațiile auxiliare trebuie menținute în condiții corespunzătoare de igienă.

5.5. Recoltarea laptelui-materie primă

Recoltarea laptelui se realizează prin muls, manual sau mecanic.

Dupa muls, laptele este supus operațiunilor numite *condiționare*. Acesta se evacuează imediat din adăpost (pentru a nu împrumuta mirosul de grajd și pentru a nu expus contaminărilor suplimentare), este filtrat și este supus unei răcirii intensive la temperaturi cât mai apropiate de 0⁰ C.

Operațiunea de răcire este fundamentală pentru instalarea și prelungirea fazei bacteriostatice a laptelui și se poate face fie prin introducerea bidoanelor fără capac (acoperite cu tifon) în bazine cu apă rece, fie cu ajutorul aparatelor speciale de răcire.

Laptele crud integral se poate livra numai la temperaturi mai mici de +4⁰C. Temperatura de răcire variază în funcție de intervalul de timp până la livrare.

Vasele utilizate trebuie spălate, decontaminate, clătite cu apă rece și scurse (uscate). În cazul utilizării bidoanelor clasice pentru recoltarea laptelui, capacele bidoanelor se spală separat, după ce au fost scoase garniturile de cauciuc.

5.6. Colectarea laptelui materie primă

Colectarea laptelui este o etapă extrem de importantă sub raportul influenței asupra calității laptelui. Laptele provenit din ferma Reditu este colectat în centru autorizat sanitar-veterinar și sanitar propriu.

6. PRELEVAREA PROBELOR DE LAPTE ÎN VEDEREA ANALIZEI

La momentul predării/preluării, laptele crud, integral, trebuie supus analizelor necesare stabilirii parametrilor calitativi, în vederea încadrării acestuia în prețurile de livrare.

În acest scop, este necesară recoltarea probelor de lapte și conservarea acestora dacă este cazul, precum și pregătirea lor în vederea analizelor.

6.1. Recoltarea probelor

Prelevarea probelor de lapte destinate analizelor se face la locul de predare către beneficiar (punctul sau centrul de colectare, în fermă) și la unitatea de procesare (după transport); în caz de litigiu, recoltarea probelor se face la locul de producție.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

O probă de lapte trebuie în așa fel recoltată încât să exprime cât mai real caracteristicile laptelui și să fie suficientă pentru efectuarea tuturor analizelor și, eventual, repetarea acestora, motiv pentru care se impune respectarea următoarelor reguli:

- omogenizarea obligatorie a laptelui din care se recoltează probele, prin transvazarea laptelui dintr-un recipient în altul sau cu ajutorul unui omogenizator cu care se efectuează 8-10 mișcări pe verticală; este eronată omogenizarea prin imprimarea mișcării de rotație a vasului;
- dacă laptele este predat în mai multe recipiente, se formează o probă medie din mai multe probe parțiale; probele parțiale se recoltează proporțional cu numărul și mărimea recipientelor (situația este valabilă și pentru laptele recoltat din autocisternele cu mai multe compartimente);
- mărimea probei recoltate trebuie să asigure efectuarea tuturor analizelor propuse (500-1000 ml);
- probele de lapte se introduc în sticle incolore, curate, uscate și prevăzute cu dop rodat; pentru înlăturarea suspiciunilor, este recomandată spălarea prealabilă a sticlei în laptele din care se recoltează proba;
- pe timpul verii, umplerea sticlelor se face complet (se evită smântânirea din timpul transportului probei), iar iarna, cu 2-3 cm sub dopul sticlei;
- etichetarea sticlelor (numărul probei; numele și adresa producătorului; data recoltării).

În cazul în care apar litigii referitoare la integritatea sau calitatea igienică a laptelui, controlul se face la locul de producție, cu respectarea următoarelor condiții:

- proba se recoltează cel mai târziu la 3 zile de la ivirea litigiului, de la aceeași vacă (sau același număr de vaci) și de la aceeași mulsoare (sau același număr de mulsori) ca și proba în litigiu;
- se va controla dacă alimentația animalelor nu s-a schimbat între timp;
- mulgerea va fi completă și făcută în aceleași condiții ca și cea de la care s-a obținut laptele aflat în litigiu;
- pentru depistarea germenilor din lapte, se recoltează probe individuale de la fiecare animal (în cazuri speciale, de la fiecare sfert/jumătate în parte), direct în recipientul de recoltare, după prealabila dezinfecție a ugerului și mâinilor muncitorului. Probele se vor recolta la începutul mulsorii (după îndepărtarea primelor 3-4 jeturi) sau la sfârșitul mulsului (numai în cazul controlului pentru bruceloză și tuberculoză);
- obligatoriu, probele de lapte care constituie obiectul unui litigiu se vor recolta în prezența unui martor și se va proceda la sigilarea probei și la întocmirea unui proces verbal, datat, semnat, în 2 exemplare).

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

6.2. Pregătirea probelor pentru analize

Analiza calitativă a laptelui crud, integral, trebuie efectuată în decurs de maximum 6 ore de la momentul recoltării probei.

Atunci când nu poate fi respectat acest termen (imposibilitatea transportării laptelui datorită unor condiții atmosferice nefavorabile sau executarea analizelor la un laborator de specialitate), laptele este expus pericolului de alterare, fiind necesară conservarea acestuia prin refrigerare.

Laptele destinat analizelor trebuie omogenizat și adus la $+20\pm 2^{\circ}\text{C}$ (la această temperatură se exprimă corect proprietățile sale fizice). În acest sens, probele se încălzesc lent pe baie de apă, până la temperatura de $+20^{\circ}\text{C}$, după care se omogenizează prin răsturnări consecutive (de 8-10 ori), efectuate cu atenție pentru a se evita formarea spumei.

Dacă apar dificultăți la omogenizarea grăsimii, proba se încălzește la $+35\ldots+40^{\circ}\text{C}$ (sub agitare continuă), după care se răcește rapid la temperatura de lucru ($+20^{\circ}\text{C}$).

După ce laptele a fost omogenizat și adus la temperatura necesară, se lasă în repaus 1-2 minute, timp în care se agită ușor cu o baghetă de sticlă, pentru eliminarea aerului conținut.

În situația în care laptele conține particule albe care aderă pe pereții recipientului (flocoane de cazeină) sau când se separă grăsimea lichidă, proba nu poate fi supusă analizelor.

7. EFECTUAREA ANALIZELOR MEDICALE DE CĂTRE TOȚI SALARIAȚII DIN CADRUL FERMEI REDIU

7.1. Principalele boli transmisibile omului prin lapte

Pe lângă flora lactică și de poluare, laptele poate conține și floră patogenă a cărei sursă poate fi reprezentată de oamenii bolnavi care vin în contact nemijlocit cu laptele sau de animalele bolnave.

Prin lapte se pot transmite la om numeroase boli bacteriene, virale sau de altă natură. Oamenii bolnavi sau purtători pot constitui surse importante ale unor bacterii și virusuri.

7.2. Cerințe privind starea de sănătate și igiena personalului

Persoanele care suferă de o boală sau care sunt purtătorii unor microbi care ar putea contamina laptele nu trebuie să efectueze mulsul sau să manipuleze laptele.

Tot personalul trebuie să respecte regulile de igienă și să poarte echipament de protecție curat. Trebuie puse la dispoziție facilități adecvate de spălare a mâinilor (chiuvete) și mijloace igienice de uscare a mâinilor (prosoape de hârtie) în apropierea spațiului de muls.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

La nivelul fermei trebuie să fie accesibilă o trusă de prim ajutor care să conțină bandaje impermeabile pentru a acoperi tăieturile și rănilor deschise de pe mâinile personalului care efectuează mulsul sau manipularea laptelui.

7.3. Examenul medical al lucrătorilor la angajarea în muncă

Este o procedură care stabilește aptitudinea/aptitudinea condiționată/inaptitudinea permanentă sau temporară în muncă pentru profesia/funcția și locul de muncă în care angajatorul îi va desemna să lucreze privind:

- a) compatibilitatea/incompatibilitatea dintre eventualele afecțiuni prezente în momentul examinării și viitorul loc de muncă;
- b) existența/inexistența unei afecțiuni ce pune în pericol sănătatea și securitatea celorlalți lucrători de la același loc de muncă;
- c) existența/inexistența unei afecțiuni ce pune în pericol securitatea unității și/sau calitatea produselor realizate sau a serviciilor prestate;
- d) existența/inexistența unui risc pentru sănătatea populației căreia îi asigură servicii.

Personalul care lucrează la îngrijirea animalelor din unitățile zootehnice cu producție de lapte trebuie să efectueze următoarele examinări:

Examen medical la angajare:

- examen clinic general (atenție: examenul tegumentelor);
- spirometrie;
- examen coprobacteriologic;
- examen coproparazitologic;

Examen medical periodic:

- examen clinic general - semestrial (atenție: examenul tegumentelor);
- spirometrie – anual;
- examen coprobacteriologic - în trimestrul II sau III;
- examen coproparazitologic – anual.

Contraindicații:

- afecțiuni dermatologice transmisibile, acute sau cronice (furunculoze, piodermite);
- boli infectocontagioase în evoluție;
- leziuni tuberculoase pleuropulmonare.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

8. DEZINFECȚIA ECHIPAMENTELOR ȘI INSTALAȚIILOR FOLOSITE PENTRU PRODUCȚIA DE LAPTE

8.1. Echipamentele de muls

Echipamentele de muls trebuie să fie în perfectă stare de funcționare și verificate conform cerințelor tehnice.

Echipamentele de muls nu vor fi depozitate în spațiile în care sunt cazate animalele, ci trebuie menținute în condiții corespunzătoare într-un spațiu separat; ele se vor păstra curate tot timpul și vor fi spălate înainte de muls.

Echipamentele de muls trebuie să fie confecționate din materiale corespunzătoare (netede, ușor lavabile, necorodabile) care să nu interacționeze cu laptele, pentru a-i modifica compoziția și să nu transfere laptelui gust și miros anormal.

Suprafețele care intră în contact cu laptele trebuie curățate, dezinfectate și clatite cu apă potabilă imediat după fiecare muls.

Echipamentul de muls automat trebuie verificat de mulgători cel puțin de 2 ori/zi.

Pentru efectuarea mulsului trebuie luate câteva măsuri adecvate:

- vacile să nu aștepte în stația/platforma de muls;
- echipamentul de muls să nu fie atașat/aplicat în mod necorespunzător pe mameloane;
- se va evita mulsul incomplet;
- să nu se producă pierderi ale producției de lapte;
- se asigură funcționarea alarmei generată de diferiți senzori ai echipamentelor, ce au rolul de a detecta deficiențe, cum ar fi compoziția anormală a laptelui, inclusiv mastitele.

8.2. Curățarea echipamentelor de muls

Orice murdărire a echipamentelor de muls trebuie îndepărtată prin spălare înainte de reatașarea cupelor aparatului de muls.

Imediat după muls, echipamentele folosite pentru mulsul automat sau manual (găleti, recipiente etc.) trebuie curățate, dezinfectate și clătite cu apă potabilă.

8.3. Sistemele recomandate pentru curățarea echipamentelor de muls automat

În spațiul de muls se recomandă folosirea unui echipament cu furtunuri pentru menținerea curățeniei în timpul mulsului.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

După fiecare muls, înainte de curățarea la interior prin circularea soluției de spălare, se recomandă curățarea suprafețelor exterioare ale echipamentelor de muls automat cu o soluție de dezinfectantă caldă.

Suprafețele interioare ale echipamentelor de muls automat vor fi curățate după fiecare muls, folosind una din următoarele proceduri:

- spălare în circuit închis cu o soluție fierbinte (prespălare cu apa caldă, spălare prin recirculare cu o soluție dezinfectantă fierbinte), urmată de o clătire finală cu apă rece (care conține o soluție alcalină); se recomandă folosirea unui detartrant pentru îndepărtarea depunerilor de săruri minerale la interiorul echipamentului;
- spălare cu o soluție acidă fierbinte (o singură spălare cu soluție acidă); se recomandă folosirea săptămânală a unei soluții cu hipoclorit pentru a preveni depunerile de proteine (biofilm).

Indiferent de tipul de echipament folosit pentru mulsul automat, conductele de vacuum vor fi curățate cel puțin lunar, iar zonele „oarbe” (de ex., garniturile, capacele, racordurile, valvele) vor fi verificate curățate zilnic.

8.4. Recomandări cu privire la apa fierbinte folosită pentru curățarea echipamentelor de muls automat

Se recomandă curățarea echipamentelor de muls prin recircularea apei calde cu soluție dezinfectantă; pentru a asigura o curățare eficientă se va folosi o cantitate de apă corespunzătoare și se vor respecta recomandările din fișele tehnice și prospectele echipamentelor.

Temperatura apei folosită pentru spălarea echipamentelor de muls trebuie să fie în conformitate cu instrucțiunile producătorului.

Pentru curățarea eficientă a echipamentelor de muls se recomandă prespălarea cu apă la temperatura corespunzătoare, spălarea cu o soluție dezinfectantă adecvată, urmată de clătirea finală cu apă rece.

În cazul curățării echipamentului de muls prin recirculare cu soluție acidă fierbinte se recomandă utilizarea apei fierbinți, astfel ca toate suprafețele echipamentului de muls care intră în contact cu laptele să atingă o temperatură care să asigure eliminarea tuturor bacteriilor patogene; pentru a asigura o curățare eficientă se va utiliza o cantitate de apă corespunzătoare pentru fiecare unitate de muls, ținând cont de recomandările producătorului de echipamente.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

Este necesară verificarea regulată a temperaturii apei fierbinți utilizate pentru spălarea echipamentelor de muls (cel puțin lunar).

De asemenea, se va verifica dacă laptele a fost contaminat cu soluția folosită pentru spălarea echipamentului de muls și se vor lua măsuri adecvate atunci când este cazul.

8.5. Eficiența curățării echipamentelor de muls

Această procedură depinde de următoarele elemente:

- utilizarea corectă a substanțelor folosite pentru curățare și dezinfectie;
- viteza cu care este recirculată soluția de curățare în circuit închis a echipamentului de muls;
- volumul de apă utilizat pentru a asigura o distribuție uniformă a soluției de curățare.

9. CONDIȚII PENTRU ECHIPAMENTELE AUTOMATE DE VÂNZARE DIRECTĂ A LAPTELUI CRUD (AUTOMATELE PENTRU VÂNZAREA DIRECTĂ DE LAPTE)

9.1. Operatorii din sectorul alimentar care comercializează lapte crud prin intermediul automatelor trebuie să se asigure că automatele îndeplinesc următoarele criterii:

a) sunt construite din materiale care pot fi ușor de curățat, dezinfectat atât la interior, cât și la exterior și să respecte prevederile cap. V din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare, cu amendamentele ulterioare;

b) sunt prevăzute cu sisteme de răcire care să permită menținerea laptelui crud la o temperatură de până la maximum +4°C și minimum 0°C; temperaturile de depozitare pentru laptele crud trebuie asigurate chiar și în tubulatura dintre rezervorul de lapte și căile de distribuție, până la robinet;

c) suprafețele care vin în contact direct cu laptele crud trebuie să fie în bună stare, ușor de curățat și, dacă este cazul, de dezinfectat; în acest scop se acceptă materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice;

d) robinetul de curgere trebuie să fie construit astfel încât să nu permită contaminarea microbiologică, să fie ușor detașabil pentru a permite curățarea și dezinfectarea; sub robinetul de curgere este obligatoriu să existe o tavă pentru colectarea oricărei scurgeri sau picături, care trebuie păstrată curată;

e) rezervoarele de depozitare a laptelui crud trebuie să fie ușor de curățat și dezinfectat;

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

f) automatele pentru vânzarea directă a laptelui trebuie să fie dotate cu senzor de temperatură cu afișarea externă a acesteia, care se verifică periodic pentru recalibrare de către un organism specializat și acreditat în acest scop;

g) monitorizarea temperaturilor trebuie să fie păstrate de către operatorul de industrie alimentară de la care provine laptele crud cel puțin un an;

h) automatele pentru vânzarea laptelui crud trebuie să fie prevăzute cu un sistem care să nu permită vânzarea în cazul întreruperii curentului electric care implică o creștere a temperaturii laptelui peste valoarea maximă de $+4^{\circ}\text{C}$.

9.2. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui trebuie să prezinte în mod obligatoriu vizibil, lizibil și permanent actualizarea următoarelor informații:

- descrierea produsului: "Lapte crud de la" (specia);
- denumirea exploatației de origine a laptelui crud care face obiectul vânzării directe și data mulgerii;
- data la care a fost alimentat automatul;
- data expirării valabilității laptelui;
- instrucțiuni pentru depozitarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la temperaturi de $0.....+4^{\circ}\text{C}$);
- numărul de înregistrare sanitară veterinară acordat de direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană pentru fiecare automat, precum și a activităților de producție, procesare, depozitare, transport și comercializare a produselor alimentare de origine animală, cu modificările și completările ulterioare.

9.3. La automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud prevăzute cu un sistem de îmbuteliere, recipientele trebuie să prezinte inscripționat pe o etichetă următoarele informații:

- descrierea produselor: "Lapte crud de la" (specia);
- data ambalării (ziua, luna, anul);
- data expirării (ziua, luna, anul);
- denumirea exploatațiilor de vaci producătoare de lapte și numărul de înregistrare, locația completă;
- instrucțiuni pentru păstrarea laptelui la domiciliu (de exemplu: a se păstra în frigider la temperaturi de $0.....+4^{\circ}\text{C}$).

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

9.4. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se amplasează în spații închise sau în spații deschise, care să elimine orice risc de contaminare; ele vor fi alimentate cu energie electric și racordate la o sursă de apă potabilă caldă și/sau rece în condițiile în care automatele nu sunt dotate cu sistem propriu de igienizare.

Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se amplasează astfel încât consumatorul final să nu aibă acces la rezervorul de păstrare a laptelui.

10. CONDIȚII APLICABILE LAPTELUI CRUD DESTINAT VÂNZĂRII DIRECTE PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) să fie obținut de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte;

b) să fie obținut de la animale care sunt în bună stare de sănătate și care nu prezintă niciun semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;

c) să fie obținut de la animale cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau de la animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal;

d) să fie obținut de la animale pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe;

e) să fie obținut de la vaci care aparțin unui efectiv care este oficial indemn de tuberculoză;

f) să fie obținut de la vaci care aparțin unui efectiv care este indemn sau oficial indemn de bruceloză;

h) laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final trebuie să se încadreze în parametrii de calitate în ceea ce privește criteriile care se aplică laptelui crud stabiliți în anexa III, secțiunea IX, cap. I, pct. III din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 24 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală, cu amendamentele ulterioare (număr total de germeni, număr total de celule somatice și reziduuri de antibiotice);

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

i) să fie obținut cu respectarea tuturor cerințelor de igienă a mulsului și să fie răcit, păstrat la fermă și transportat corespunzător;

j) laptele crud trebuie transportat de la locul producerii la locurile de vânzare directă către consumatorul final prin intermediul automatelor în recipiente confecționate din materiale ușor de spălat și de dezinfectat, rezistente la coroziune, care să nu modifice compoziția laptelui, să nu producă modificări ale laptelui (culoare, gust, miros etc.) și să nu transfere laptelui substanțe care pun în pericol sănătatea consumatorului.

11. CONDIȚII APLICABILE EXPLOATAȚIEI DE PRODUCERE A LAPTELUI CRUD DESTINAT VÂNZĂRII DIRECTE PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR

Exploatațiile de producere a laptelui crud destinat vânzării directe prin intermediul automatelor trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- a) să fie autorizate/înregistrate sanitar-veterinar de către direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, inclusiv pentru activitatea de vânzare directă a laptelui crud;
- b) instalațiile de muls, ustensilele și spațiile în care se depozitează laptele după muls, manipulat și răcit, să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui;
- c) spațiile destinate depozitării laptelui după muls să fie bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele;
- d) suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele (ustensilele, recipientele utilizate la muls și transport) să fie ușor de curățat, de întreținut și dezinfectat, în care scop se impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.

12. CONDIȚII APLICABILE AMBALAJELOR ÎN CARE SE VINDE LAPTELE PRIN INTERMEDIUL AUTOMATELOR PENTRU VÂNZAREA DIRECTĂ A LAPTELUI CRUD

12.1. Condiții pentru ambalajele de laptele care sunt oferite de automatele de lapte.

Acestea trebuie să fie de unică folosință, curate și să asigure protecție împotriva contaminării pe durata transportului și pe timpul păstrării (de exemplu: recipiente din material plastic, pungi, sticle din material plastic etc.).

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

12.2. Condiții pentru materialele care vin în contact cu laptele crud.

Acestea trebuie să îndeplinească prevederile regulamentelor Uniunii Europene privind materialul și obiectele din materialul plastic destinat să vină în contact cu produsele alimentare și trebuie să se supună inclusiv prevederilor Directivei nr. 2002/72/CE a Comisiei din 6 august 2002 privind materialele și obiectele din material plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, cu amendamentele ulterioare.

12.3. Este permisă vânzarea directă de lapte crud prin introducerea acestuia în ambalajele consumatorului final.

În acest caz, responsabilitatea privind asigurarea curățării și igienizării ambalajelor revine în totalitate consumatorului.

Automatele destinate vânzării directe de lapte trebuie să aibă inscripționate în lateral și în față următoarea mențiune: "LAPTE CRUD - se va fierbe".

12.4. Laptele nu se încadrează în parametrii de calitate și salubritate stabiliți de legislația în vigoare (numărul total de germeni, numărul de celule somatice, reziduuri de medicamente, parametrii microbiologici și fizico-chimici).

Dacă în urma controalelor oficiale efectuate de medicii veterinari sau în baza rezultatelor de laborator se constată că produsul nu îndeplinește parametrii de calitate, se va dispune suspendarea sau interzicerea vânzării directe a laptelui crud până la eliminarea neconformității și remedierea deficiențelor constatate, în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

12.5. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se pot amplasa la nivelul exploatației și în afara exploatației.

Atunci când automatele pentru vânzarea laptelui crud sunt amplasate în afara exploatației, operatorii din exploatațiile producătoare de lapte, proprietari ai automatelor, au obligația elaborării procedurilor pentru transportul laptelui de la exploatație până la locul de amplasare a automatului.

12.6. Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se alimentează cu lapte zilnic.

Laptele crud nevândut va fi preluat de către proprietarul fermei de origine și va fi utilizat în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Alimentarea unui automat se efectuează numai cu lapte crud provenit de la un singur operator, producător de lapte crud.

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ „ION IONESCU DE LA BRAD” DIN IAȘI	P R O C E D U R A PRIVIND SIGURANȚA ALIMENTARĂ LA FERMA REDIU COD: UAIASI.POB.55	Ediția: 1 Revizia: 0 Data: IULIE 2019
---	---	---

Alimentarea automatelor cu lapte crud se efectuează direct numai de către producătorul de lapte căruia îi aparține exploatarea de animale producătoare de lapte și automatele pentru distribuirea laptelui.

Automatele pentru vânzarea directă a laptelui crud se supun controlului sanitar-veterinar conform legislației sanitar-veterinare în vigoare.

13. ÎNREGISTRĂRI

13.1. Autorizație ANSVSA

13.2. Aviz de însoțire a laptelui de vacă

13.3. Fișă materiale

13.4. Act de recoltare lapte

13.5. Buletin de analiză pentru sănătate animală

13.6. Buletin de analiză pentru siguranța alimentelor

13.7. Raport de analiză

13.8. Formular de informare

14. LISTA DE DIFUZARE

1. Rectorat
2. Stațiunea didactică experimentală
3. Prorectoratul didactic cu activitatea educațională
4. Direcția Generală Administrativă
5. Direcția Financiar – Contabilă