

Geita- og sauðamjaltir

Leiðbeiningar um góða starfshætti og innra eftirlit
við geita- og sauðamjaltir smáframleiðenda



Faggreinaleiðbeiningar



© Matís 2019

Texti Óli Þór Hilmarsson

Ljósmyndir Shutterstock

Teikningar Sólveig Eva Magnúsdóttir

Unnið af Matís, í samvinnu við:

Geitfjárræktarfélag Íslands

Landssamband sauðfjárbænda

Samtökin Beint frá býli

Matvælastofnun



Efnisyfirlit

Innleiðing.....	4
Starfssemin	5
Lög og reglugerðir.....	6
Framleiðslan.....	7
Flæðirit mjalta	7
Leiðbeiningar fyrir framleiðendur í lítilli mjólkurvinnslu	8
Hættumat	8
Stýristaðir.....	8
Skráning.....	8
Undirbúningur og framkvæmd mjalta og meðferðar mjólkur.....	8
Mjaltir	10
Júgurbólga.....	10
Mjaltir í haga.....	10
Mjaltir í fjósi.....	11
Aðstaða við frágang mjólkur.....	11
Meðferð mjólkur eftir mjaltir.....	11
Mælingar.....	12
Viðaukar:	
Mælingar/safnsýni reglugerð, viðauki 1.....	12
Mjaltir, viðauki 2.....	13
Þrifaáætlun gólf í mjólkurhúsi, viðauki 3.....	14
Þrifaáætlun - Bær X mjólkurhús, viðauki 4	15

Innleiðing

Stjórnvöld eiga samkvæmt matvælalöggjöf að hvetja faggreinar matvælaframleiðanda, s.s. samtök í iðnaði, samtök verslana og veitingahúsa og samtök fiskvinnslustöðva til að taka saman leiðbeiningar um góða starfshætti, innra eftirlit með GÁMES, sem er „Greining áhættuþátta og mikilvægra eftirlitsstaða. Á ensku kallast það HACCP sem stendur fyrir „Hazard analysis and critical control points. Markmiðið er að faggreinar skilgreini staðal sem greinin vill að fyrirtæki uppfylli og að auðvelda fyrirtækjum að setja upp og innleiða innra eftirlit byggt á GÁMES. Matvælastofnun á að yfirfara slíkar leiðbeiningar til að sannreyna að þær uppfylli þær kröfur sem gerðar eru. Við framkvæmd opinbers eftirlits er stuðst við leiðbeiningarnar hjá þeim fyrirtækjum sem hafa byggt upp sitt GÁMES kerfi. Fyrirtæki sem nýtir sér slíkar leiðbeiningar verður þó ávallt að vera meðvitað um að það geta verið þættir í starfsemi fyrirtækisins sem ekki eru í samræmi við leiðbeiningarnar og því þarf alltaf að aðlagja þær í hverju tilviki fyrir sig.

Faggreinaleiðbeiningar, eins og hér eru framsettar, eru leiðbeiningar um góða starfshætti, innra eftirlit og GÁMES fyrir mjaltir á geita- og sauðamjól. Stuðst var við útgefið efni frá Eldrimner í Svipjóð 2013; *Fæbodnáringens branschriktlinjer og Riskbedömning och kritiska stympunkter vid framställning av fæbodprodukter* og frá Danmörku; *Branchekode for egenkontrol i mælkeleverende besætninger*, 4. útgáfa 2017.

Í faggreinaleiðbeiningum er tiltekið hvernig hægt sé að koma í veg fyrir hættur og hvaða verklag er hentugast að viðhafa við mjaltir og söfnun mjólkur fyrir áframhaldandi úrvinnslu. Leiðbeiningarnar eiga að hjálpa bóndanum að ná markmiðum um heilnæm matvæli.

Verkið var unnið af Matís, í samvinnu við Geitfjárræktarfélag Íslands, Landssamband sauðfjárbænda, samtökin Beint frá býli og Matvælastofnun, sem hefur samþykkt þessar fagleiðbeiningar.



Starfssemin

Frumframleiðsla á sauða-, geita- og kaplamjólk er starfsleyfisskyld samkvæmt breytingalögum nr. 40/2016 á lögum nr. 93/1995 um matvæli.

15.06.2016 Frétt af vef Mast - Matvælaöryggi

Framleiðsla kapla-, geita- og sauðamjólkur.

Þann 1. júní sl. tók gildi breyting á lögum um matvæli nr. 93/1995 sem gerði framleiðslu á ofangreindum mjólkurtegundum starfsleyfisskylda til jafns við kúamjólk.

Smáframleiðendur eru skilgreindir í reglugerð 856/2016 um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli eftir tilteknu hámarks framleiðslumagni á viku. Lítil mjólkurvinnsla er þannig skilgreind sem „Vinnsla sem vinnur að hámarki úr 300 lítrum af mjólki á viku“.

Mjöltun geita og sauðfjár fer vaxandi hérlandis og oftast en ekki eru slíkar mjaltir nátengdar úrvinnslu mjólkurinnar á sama stað. Í þessum faggreinaleiðbeiningum er aðeins fjallað um mjaltirnar, sýnatöku á hráamjólki og geymslu mjólkurinnar og þær hættur varðandi matvælaöryggi sem starfseminni fylgir, en ekki er fjallað um frekari úrvinnslu mjólkurinnar s.s. osta- eða smjörgerð.

Í matvælaframleiðslu þarf framleiðandi að þekkja hættur sem fólgnar eru í hráefnum og starfsemi og gera sér grein fyrir hættum og að þeim sé stjórnað eða þær takmarkaðar með góðum starfsháttum. Mikilvægt er að fylgja leiðbeiningum þar sem hvergi er slakað á kröfum um matvælaöryggi, en þó þannig að kröfunum sé stillt í hof út frá því hvert eðli framleiðslunnar er. Hafa þarf í huga að smáframleiðendur hafa matvælaframleiðslu oftast sem aukabúgrein við sína meginstarfsemi. Oftast er unnið úr hráefni sem fellur til við aðra framleiðslu.

Lög og reglugerðir

Hér verður gerð grein fyrir helstu lögum og reglugerðum sem fara þarf eftir í viðkomandi framleiðslu. Einnig kemur fram hvenær leiðbeiningarnar voru samþykktar. Í hvert sinn sem breytingar á lögum eða reglugerðum verða, þarf að uppfæra leiðbeiningarnar.

Heiti laga og reglugerða	Nr.
Reglugerð um velferð sauðfjár og geitfjár	1066/2014
Reglugerð um mjólkurvörur	851/2012
Breyting á reglugerð um mjólk og mjólkurvörur	1201/2016
Reglugerð EB um hollustuhætti sem varða matvæli	852/2004
EB reglugerð sem er breyting á reglugerð 853/2004 Viðmiðanir fyrir hrámjólk og brodd	1662/2006
Reglugerð um gildistöku EB reglugerðar 852/2204	103/2010
Reglugerð EB um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli	853/2004
Reglugerð um gildistöku EB reglugerðar 853/2004	104/2010
Reglugerð um breytingu á reglugerð 104/2010	579/2012
Reglugerð um neysluvatn	536/2001
Reglugerð um breytingu á reglugerð 536/2001	570/2018
Reglugerð um breytingu á reglugerð 536/2001	145/2008
Lög um matvæli	93/1995
Lög um breytingu á lögum 93/1995	40/2016
Reglugerð um lítil matvælafyrirtæki og hefðbundin matvæli	856/2016
Reglugerð um gildistöku EB reglug. 2073/2005 ásamt breytingum	135/2010

Áður en starfssemin hefst er nauðsynlegt að fara yfir ætlaða starfssemi með því að yfirfara gátlistann hér að neðan.

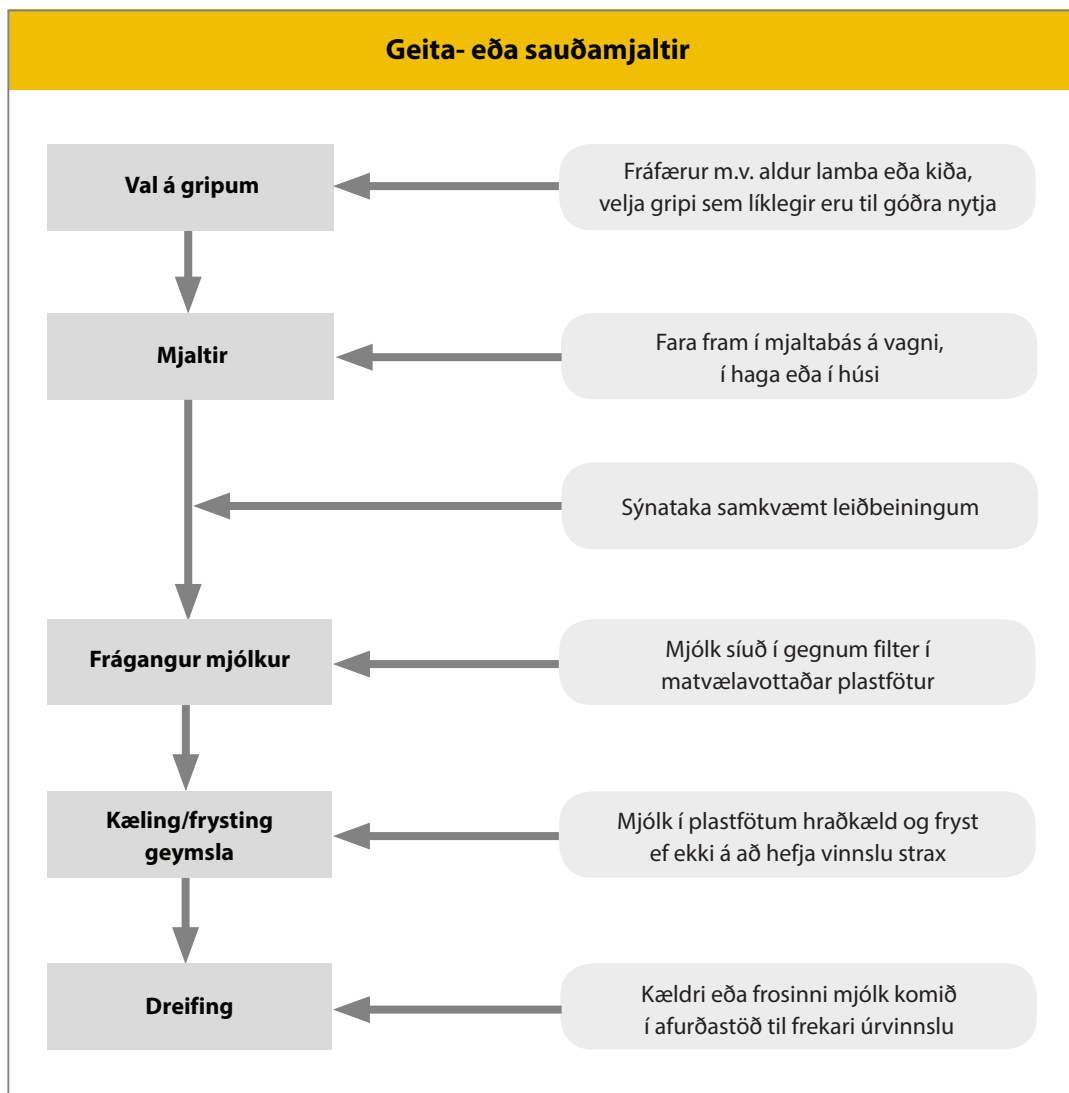
Gátlisti starfsseminnar	
Er fyrirbyggjandi gilt starfsleyfi fyrir mjaltir?	
Uppfyllir aðstaðan kröfur laga og reglugerða?	
Þekkir þú lög og matvæla- og reglugerðir sem fara þarf eftir vegna framleiðslunnar?	
Heldur þú skriflegar skrár yfir alla birgja sem þú sækir aðföng til s.s. umbúðir o.fl.?	
Er framleiðsluferillinn kunnugur öllum sem að framleiðslunni koma?	
Hefur þú gert skriflegar þær matvælaöryggisráðstafanir sem fara þarf eftir s.s. skráningar á eyðublöð og söfnun sýna?	
Framleiðsluskráning. Er skráð hvaða gripi er verið að mjólka, hvenær og framleiðslumagn?	
Hefur þú uppfært matvælaöryggisráðstafanir eftir því sem nýjar berast?	
Hefur þú og þitt starfsfólk kynnt ykkur meginreglurnar um gott hreinlæti?	
Hefur þú og þitt starfsfólk kynnt ykkur reglur um heilsuvernd og öryggisráðstafanir?	
Hefur þú gert áætlun um hvernig staðið skuli að sýnatöku mjólkurinnar?	

Framleiðslan

Mjaltir flokkast sem frumframleiðsla matvæla, framleiðslan snýst um:

- Val á gripum til mjalta
- Mjaltir
- Frágangur mjólkur í geymsluumbúðir
- Kælingu og e.t.v. frystingu, sé mjólkinni ekki komið kældri á vinnslustað
- Geymslu á frosinni mjólk sem hráefni í aðra vinnslu
- Kæld eða fryst mjólk send í afurðastöð til frekari úrvinnslu

Flæðirit mjalta



Leiðbeiningar fyrir framleiðendur í lítilli mjólkurvinnslu

Um hættumat og mikilvæga eftirlitsstaði ásamt skýringum á táknum

Hættumat

Hvert vinnsluþrep í skjalinu *Hættugreining og forvarnarráðstafanir við undirbúning mjalta og meðferðar mjólkur* er metið út frá áhættu, bæði sem líkur eru á, að upp komi atvik sem hefur slæm áhrif á heilsu fólks og út frá hversu alvarlegar afleiðingar sá atburður myndi hafa á neytandann. Við einstaka verkþætti, eru upphrópunarmerki, eitt ! eða tvö !! Sé lítill hættu í vinnsluþrepinu þá er ekkert merki, meðalhætta er merkt sem ! en mikil hættu !!

Stýristaðir

Til að vinnsluþrep geti flokkast sem stýristaður, skal þar vera a.m.k. meðal hættu til staðar auk þess þarf að vera viðráðanlegt að skoða og stýra vinnsluferlinu.

Vinnsluþrepi, sem á að stýra, skal merkt með stýri 🛑

Vinnsluþrep sem eru mælanleg og stýranleg og geta haft áhrif á öryggi matvæla, kallast mikilvægir stýristaðir og þá skal merkja með 🛑 🛑

Slíka staði er ekki að finna í þessum leiðbeiningum sem snúa aðeins að mjóltum, en verða hinsvegar í þeim köflum sem snúa að úrvinnslu mjólkur s.s. osta- eða smjörgerð, þegar að þeim þáttum kemur.

Ef ekki er hægt að hafa stýristað á mikilvægum stöðum til að stjórna ferlinu og til að tryggja öryggi vörunnar, skal framleiðandi taka ábyrgð á skýran hátt og viðhafa góða framleiðsluhætti með skráðu eftirliti því til sönnunar.

Skráning

Í þeim vinnsluþrepum sem eru auðkennd með stýri, skulu niðurstöður mælinga skráðar, í þeim vinnsluþrepum sem auðkennd eru með tveimur stýrum, er það mjög mikilvægt.

Í þessu skráningarskjali skal skrá tveggja stýra vinnsluþrep í dálkinn Stjórnun og eftirlit.

Þar sem vinnsluþrep er skráð með einu stýri, skal hafa þær upplýsingar í gæðahandbók eða verklagsreglum. Upplýsingar um lyfjanotkun allra afurðagefandi dýra skal skrá. Hægt er að nota gagnagrunnana *fjarvis.is* fyrir sauðfé og *heidrun.is* fyrir geitur eða í gæðastýringargögn/eyðublöð.

Undirbúningur og framkvæmd mjalta og meðferð mjólkur

Hættugreining og forvarnarráðstafanir við undirbúning mjalta og meðferðar mjólkur.

Vinnsluþrep	Hættustig	Stýristaður
Mjaltir	!!	🛑
Síun	!	🛑
Skiljun	!	🛑
Kæling og geymsla	!	🛑

Vinnsluþrep	Hvaða hættur	Fyrirbyggjandi aðgerðir	Stjórnun og eftirlit	Úrbætur/aðgerðir S= Strax F= Framvegis
Mjaltir	!! Tilvist óæskilegra örvera í hrámmjólk.	Viðhafa góða framleiðslu-hætti og hreinlæti við mjaltir s.s. skilvirkan handþvott. Koma má í veg fyrir óhreina spena með hreinum og þurrum básum/stíum og nóg af undirburði. Hreinsa skal spena mjög vel fyrir mjaltir, nota eingöngu hrein flát.	Skoða júgur og spena fyrir mjaltir. Kanna hreinleika spena fyrir hverjar mjaltir. Skoða spenaenda vel með því að beygja þá upp.	
		Sár/sprungur á spenum auka líkur á óæskilegum örverum. Hafið spenana mjúka og forðist þurrk með því að mýkja þá með viðeigandi áburði.	Ganga úr skugga um að spenar séu mjúkir, án sára eða sprungna, við hverjar mjaltir. Þreifði vel spenana þegar fyrstu bunu er þrýst í gegnum þá, með fingrum, fyrir mjaltir.	
		Mjólkurdýr með sýnilega júgurbólgu, gefa mjólk með óæskilegum örverum. Góð meðhöndlun júgra og góðar mjalta-aðferðir draga úr líkum á júgurbólgu.	Fylgist vel með hnúð-myndun og hita í júgri. Opinberar kröfur eru um örveruinnihald hrámmjólkur, mismunandi eftir dýrategundum, sjá viðauka 1 hér að neðan. Fylgist vel með að þrýstingur mjaltavéla sé rétt stilltur.	 S. Ekki nota mjólk með greinilegu blóði. Aðskilja mjólk frá dýrum með hærri frumutölu en leyft er. F. Finna orsök og lagfæra ástæður blóðmyndunar í mjólkinni.
		Viðurkennd þrif mjaltavéla eftir hverjar mjaltir, rétt notkun þvottefna og heitt vatn, sjá þrifaáætlun. Viðauki 3.	Fullvissa um að búnaður sé rétt þrífinn fyrir notkun með sjónmati ásamt því að yfirfara spenagúmmí. Hreint gúmmí er stamt og ískrar þegar strokið er yfir það.	
	! Tilvist sýklalyfja og annarra aðskotaefna í hrámmjólkinni	Fylgist með virknitíma (útskolunartíma) lyfja sem notuð eru, til að útiloka sýklalyfjaleyfar í mjólk og þá einnig í mjólkurvörum. Notið aðeins viðurkenndar vörur á spena og notið þau eftir mjaltir, til að koma í veg fyrir að óæskileg efni berist í mjólkina.	Skráning á eftirfarandi: númer mjaltadýrs, sjúkdómsgreining, meðferðardagur en tíma ef meðferðin stendur skemur en 24 tímar, lengd meðferðar, skammtastærð og nafn dýralæknis.	 S. Fargið allri mjólk sem mengast hefur eða grunur um mengun af völdum sýklalyfja. F. Endurskoða og bæta reglur um meðferð sýklalyfja og framfylgja reglum um <u>útskolunartíma</u> lyfs.

Vinnsluþrep	Hvaða hættur	Fyrirbyggjandi aðgerðir	Stjórnun og eftirlit	Úrbætur/aðgerðir S= Strax F= Framvegis
Síun	Krossmengun óæskilegra örvera frá búnaði.	Mjólkinni hellt í hrein ílát, við hreinar aðstæður. Notið eingöngu hrein ílát og hreinan búnað. Sjá þrifaáætlun.	Kannið hvort ílát og búnaður sé hreinn, með sjónmati.	
	Tilvist aðskotahlutar eða blóðs í mjólkinni.	Kannaðu hvort sían sé rétt staðsett og að öll mjólkinn fari í gegnum hana. Skoðaðu síunarfilterinn eftir síun <u>t.d. hvort moð úr undirburði sé í síunni.</u>	Kannaðu hvað situr eftir í filternum. Blóð, kögglar og aðskotahlutir geta bent til júgurvandamála. Hægt er að taka sýni úr fyrstu spenabunu dýrs, ef eitthvað er grunsamlegt er notuð hreytikanna eða skálapróf. Í skálaprófi er blávökva bætt úti, sem hleypir mjólkinni og þá er hægt að grófáætla frumutölu og útloka óæskilega mjólk.	☹ S. Fargið allri mjólk sem grunur leikur á að sé menguð. F. Fara með samstarfsfólki í gegnum verkferla. Finna uppruna mengunar eða kekkja.

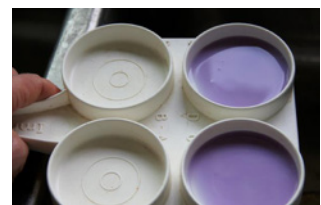
Vinnsluþrep	Hvaða hættur	Fyrirbyggjandi aðgerðir	Stjórnun og eftirlit	Úrbætur/aðgerðir S= Strax F= Framvegis
Kæling og geymsla	! Vöxtur óæskilegra örvera við kælingu og frystingu.	Kæla mjólkina eins fljótt og auðið er í hraðkæli eða í köldu, rennandi vatni. Hröð kæling dregur úr möguleikum örvera að fjölga sér.	Fylgist með og skráið á framleiðslueyðublað, hitastig á kæli á meðan kælingu stendur. Kæling mjólkur niður fyrir +6°C skal ekki taka lengur en 3-6 klst.	☹ S. Hafi ekki tekist að kæla mjólkina niður fyrir 6°C innan 6 klst skal henni fargað. F. Tryggja að ásættanleg kæling geti átt sér stað.

Mjaltir

Mjaltir geta verið hvort heldur í haga eða fjósi, gengið er út frá því að notaðar séu mjaltavélar og mjólkinni safnað saman úr þeim ám eða geitum sem mjólkaðar eru hverju sinni. Þeir sem fást við mjaltir og/eða meðhöndla hrámjólk skulu klæðast hentugum og hreinum fatnaði, þeir skulu líka gæta fyllsta persónulegs hreinlætis. Nauðsynlegt er að viðeigandi aðstaða sé í námunda við mjaltastað þar sem þeir sem mjólka og meðhöndla hrámjólkina geta þvegið sér um hendur og handleggi. Í viðauka 2 er skjal þar sem hægt er að skrá mjaltir einstakra gripa, s.s. magn, sjónmat mjólkur og hitastig mjólkur 6 klst. eftir mjaltir. Einnig athugasemdir og viðbrögð við þeim.

Júgurbólga

Júgurbólga er bólga og sýking í mjólkurkirtlum spendýra Júgurbólga er algeng í kúm, ám og geitum en finnst einnig í hryssum. Sýklar valda oftast júgurbólgu en einnig getur erting á slímhúð spena og högg valdið henni. Júgurbólga er meðhöndluð með lyfjum í spena, vöðva, æð eða um munn. Hægt er að ganga úr skugga um hvort júgurbólga sé til staðar með skálaprófi, þar sem blávökva (CMT vökví) er bætt í skálar með mjólk. Þá hleypur mjólkinn og mögulegt er að grófáætla frumutölu.



Mjaltir í haga

Mjaltir í haga fara fram á mjaltavagni sem er með þaki og skjólvegg og vagni snúið þannig að skjól fyrir regni og vindi verði við mjaltirnar.

Mjaltir í fjósi

Mjaltir í fjósi fara fram á mjaltabás með mjaltavélum, fjós skal vera upplýst, hreint og laust við meindýr. Hvort sem mjaltir fara fram í fjósi eða haga þarf aðgengi að mjaltastað að vera gott fyrir gripi þannig að þeir fari á mjaltastað öruggir og rólegir. Þar má nefna atriði eins og hæfilegan halla og hæfilega breidd á braut upp og niður af mjaltabásnum og að gólfíð í brautinni og básnum sé ekki sleipt heldur notað stamt gólfefni sem er jafnframt auðvelt er að þrifa. Væntanlega eru að lágmarki tvær ær eða geitur mjólkaðar í einu (hvert mjaltatæki er fyrir tvo gripi) og víst er að gripirnir verða almennt rólegri og öruggari ef þeir fara nokkrir í einu saman upp í mjaltabásinn, t.d. 4-6 gripir. Rólegir og óþvingaðir gripir selja betur og mjólka þar með meira. Til að venja gripi við mjaltir og fá þá til að renna á mjaltastað án mikilla þvingana er gott að í mjaltabásnum sé aðstaða til að gefa fódurbæti meðan á mjöltum stendur. Nauðsynlegt er að gripirnir séu hreinir og er athugandi að snyrta/klippa ull/fíðu aftan á lærum til að auðvelda þrif á spenum og jógri. Mjaltabúnaður skal vandlega hreinsaður og síðan sótthreinsaður samkvæmt viðurkenndum þvotta- og sótthreinsaðferðum svo fljótt sem verða má eftir notkun og síðan varinn óhreinindum milli mjalta.

Aðstaða við frágang mjólkur

Frágangur mjólkur fer fram í mjólkurhúsi sem er rúmgott, vel um gengið, bjart, vel loftræst og laust við meindýr. Einnig með aðgangi að nægjanlegu rennandi heitu og köldu vatni, sem fullnægir kröfum reglugerðar nr. 536/2001 um neysluvatn. Rýmið skal vera útbúið með handlaug, við hana skal vera gerileyðandi sápulögur og einnota handþurrkur, skolvaskur, niðurfali í gólfi og yfirborð borða, gólfa og veggja sé þannig að auðvelt sé að þrifa, þvo og þurrka eftir hverjar mjaltir. Í rýminu skal vera þrifaáætlun starfsmanna, húsnæðis og búnaðar, upplýsingar um staðfest þrif og eftirlit með þrifum, eftirlit með kæli og frysti, sjá viðauki 4 tillögu að þrifaáætlun og meindýravarnir og virkt eftirlit með þeim.

Ekki skal vera önnur starfssemi í rýminu á meðan meðhöndlun mjólkur fer fram. Ræstiefni sem notuð eru til þrifa á búnaði og húsnæði og til persónulega þrifa skulu geymd í loftræstu rými, ætlað til þeirra nota.

Í reglugerð nr. 104 frá 2010 er að finna ákvæði sem lúta að mjöltum. Í viðauka III með reglugerðinni, kafla II er að finna undir lið **A. Kröfur er varða húsnæði og búnað. B. Hollustuhættir við mjaltir, söfnun og flutning. C. Hreinlæti starfsfólks.**

Meðferð mjólkur eftir mjaltir

Úr safntanki mjaltavélar er mjólkinni hellt í gegnum einnota síur, í hreinar matvælavottaðar plastfötur, þeim lokað og merktar með dagsetningu og bæjarnafni. Tryggt skal að plastumbúðir sem matvæli komast í snertingu við séu ætluð til slíks. Framleiðandi eða innflytjandi plastfata, þarf að staðfesta, með gögnum að þær uppfylli kröfur. Á umbúðum, sem ætluð eru fyrir snertingu við matvæli, er að finna sérstak merki, glas og gaffall, sem er þá fullyrðing framleiðandans um að kröfur séu uppfylltar.



Eftir hverjar mjaltir skal kæla mjólkina hratt niður í 6°C eða lægra hitastig eða þá að mjólkinn er fryst í tómun frystiskáp (hraðfryst). Áður en næsta frysting á sér stað, er frosinni mjólk komið í frystigeymslu. Halda skal framleiðsluskráningu þar sem fram kemur hvaða ær eða geitur voru mjólkaðar, staðfesting um heilbrigði þeirra, hver mjólkur og gengur frá mjólk og magn mjólkur eftir hverjar mjaltir. Við úrvinnslu kapla-, geita- og sauðamjólkur gilda að öðru leyti sömu reglur og um kúamjólk.

Mælingar

Við úrvinnslu mjólkur er tekið á vinnslustað safnsýni frá hverjum bæ, úr hverri framleiðslulotu. Í reglugerð nr. 1201/2016 sem er breyting á reglugerð 851/2012 segir:

„Skyld er að taka sýni af kapla-, geita- og sauðamjólk í hvert skipti sem mjólkað er, merkja það með dagsetningu og auðkennisnúmeri framleiðanda og heimilt er að frysta það síðan við -18°C í sérstökum frysti á framleiðslustað. Sýni þessi skulu rannsökuð á viðurkenndri rannsóknastofu áður en mjólk frá viðkomandi dögum er notuð til framleiðslu á mjólkurvörum. Heimilt er að rannsaka öll sýni frá viðkomandi dögum, sem eitt sýni.“ Þetta er til mikils hagræðis og dregur verulega úr kostnaði sem annars yrði.

Ekki gilda sömu reglur um heilnæmi sauða- og geitamjólkur og um kúamjólk í reglugerð EB 1662/2006, sem er breyting á reglugerð 853/2004, í viðauka II C lið III. Viðmiðanir fyrir hrámjólk og brodd í 3. grein a) eru í viðauka 1:

Eftirfarandi tafla eru leiðbeiningar með nánar lýsingum Athugið að b) hlutinn á ekki við hér á landi þar sem samkvæmt íslenskum reglugerðum er ekki heimilt að framleiða aðrar mjólkurvörur en brodd, úr mjólk sem ekki hefur verið hitameðhöndluð.

Viðauki 1

3. a) Stjórnendur matvælafyrirtækja skulu gera ráðstafanir til að tryggja að hrámjólk uppfylli eftirfarandi viðmiðanir:

ii) þegar um er að ræða hrámjólk úr kúm:

Líftala við 30°C (í ml) $\leq$ 100 000 (*)

Frumutala (í ml) $\leq$ 400 000 (**)

(*) Hlaupandi faldmeðaltal á þriggja mánaða tímabili þar sem tekin eru a.m.k. tvö sýni á mánuði.

(**) Hlaupandi faldmeðaltal á tveggja mánaða tímabili þar sem tekið er a.m.k. eitt sýni á mánuði nema lögbæra yfirvaldið tilgreini aðra aðferð þar sem tekið er tillit til árstíðabundinna magnsveifla í framleiðslunni.

ii) þegar um er að ræða hrámjólk úr öðrum dýrategundum:

Líftala við 30°C (í ml) $\leq$ 1 500 000 (*)

(*) Hlaupandi faldmeðaltal á þriggja mánaða tímabili þar sem tekin eru a.m.k. tvö sýni á mánuði.

- b) Sé hrámjólk úr öðrum dýrategundum en kúm hins vegar ætluð til framleiðslu á vörum sem eru unnar úr hrámjólk á annan hátt en með hitameðhöndlun skulu stjórnendur matvælafyrirtækja gera ráðstafanir til að tryggja að mjólkinn samrýmist eftirfrandi viðmiðum:

Líftala við 30°C (í ml) $\leq$ 500 000 (*)

(*) Hlaupandi faldmeðaltal á þriggja mánaða tímabili þar sem tekin eru a.m.k. tvö sýni á mánuði.

Viðauki 2

[illegible]

Viðauki 3

Þrifaáætlun gólf í mjólkurhúsi

Áhöld:

Vatnsslanga	skafa
smúll	svunta
kvoðukanna	gúmmihanskar
bursti	

1. Sundurtekt tækjabúnaðar

Tiltekt (lífrænar leifar, umbúðir o.þ.h. fjarlæggt).

2. Undirbúningur og hreinsun

Ítarleg skolun með vatni.

Mikilvægt er að öll sýnileg óhreinindi séu skoluð burt áður en froðan er borin á.

3. Lýsing á þrifum

Kvoða gólfíð og láta sápunu standa í 10-15 mín.

Skola vel með volgu vatni.

Úða sótthreinsiblöndu og láta liggja í 10 mín.

Skola vel og skafa allt vatn af gólfinu.

4. Frágangur þveginna hluta

Sjá til þess að engir pollar séu eftir á gólfinu.

5. Frágangur búnaðar og hreinsiefna

Hreinsiefni sett á sinn stað. Vinda slöngu upp.

Þrifa og ganga frá áhöldum.

Efni 1

Tvívirk froðusápa:

setja nafn vöru og framleiðanda

Háalkalískt klórkvoðuhreinsiefni

pH-gildi: Óblandað >13,5. Litlaus tær vökvi.

Hitastig: kalt/volgt. Virknitími 5-10 mín

Efni 2

setja nafn vöru og framleiðanda

Notist óblandað, úðað yfir þvegna fleti, látið

liggja í allt að 10 mínútur, þá þurrkað af með

þurrum klút eða skolað af með vatni.

Óreglubundin þrif

Þrifið að verki loknu

Viðauki 4

Bær X - mjólkurhús

MINNISLISTI

- Dagleg þrif
- Eftir notkun

- Vikuleg þrif
- 2 x í mán

- Mánaðarleg þrif
- Önnur þrif

Vikan frá _____ til _____ Kvitta með upphafsstöfum í viðkomandi dálk eftir þrif

Dagleg þrif/ Þrifið eftir notkun eða þörfum

Gólf						
Veggir						
Borð						
Mjaltavél						
Síur						

Vikuleg þrif

Stoðrymi						
Umbúðageymsla						

Mánaðarleg þrif / Önnur þrif

Kælir	Tíðni þrifa	Dags. þrifa/Kvittun: _____ / _____
Frystir	Tíðni þrifa	Dags. þrifa/Kvittun: _____ / _____

Hitastigseftirlit: kælar, frystir og vinnusalur

Kælir	Hitastig:	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Frystir	Hitastig:	°C	°C	°C	°C	°C	°C

