



Animal Health Matters.  
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER  
**State Secretariat for Economic Affairs SECO**

**Створення системи контролю за безпечністю харчових продуктів на основі оцінки ризиків у циклі виробництва та збуту молочних продуктів в Україні**



**Діяльність 3.1.1.2**

**Тренінг тренера (ToT), фокус: перевізники і ПЗМ**

**ТРАНСПОРТУВАННЯ (перевезення)  
МОЛОКА та молочних продуктів.  
Найкращі практики**

**Київ, 20-22.02.2017**



# Національні правила перевезення

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ МОЛОКО КОРОВ'ЯЧЕ НЕЗБИРАНЕ. ПЕРВИННЕ ОБРОБЛЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ. ОСНОВНІ ВИМОГИ ГСТУ 46.069-2003

5.5.2 Транспортування молока повинно проводитися в автоцистернах згідно з ГОСТ 9218 або у флягах згідно з ГОСТ 5037. Цистерни та фляги з молоком повинні бути щільно закриті кришками з прокладками з харчової гуми та опломбовані.

5.5.3 На цистерни та автомашини для перевезення молока необхідно мати санітарні паспорти.

5.5.4 Молоко перед завантаженням у транспортні ємності повинно бути ретельно перемішано.

5.5.5 На кожну партію молока, що відправляється виробником на переробне підприємство або у вільний продаж, разом з накладною повинно надаватися свідоцтво про якість.

5.5.6 Під час перевезення молока у флягах кузова транспортних засобів повинні бути чистими, без сторонніх запахів. Фляги повинні бути надійно вкриті захисним матеріалом від промерзання у холодну пору року та під нагрівання у теплу погоду.

5.5.7 Молоко під час відправлення з господарства повинно мати температуру не вище 6 град. С, а при прибутті на місце реалізації

- не вище 8 град. С. Термін здавання-приймання молока на переробне підприємство не повинен перевищувати 45 хв.

**СКАСОВАНО**



# Національні правила

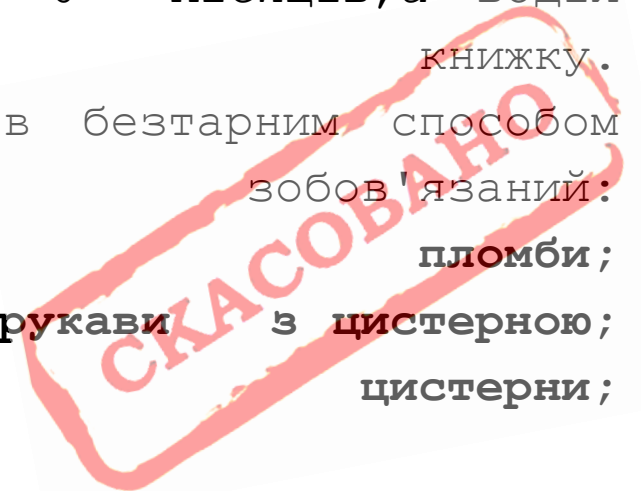
**НАКАЗ** Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом  
в Україні **№ 363** від **14.10.97**

5.6.2. Молоко перевозиться **безтарним способом** у спеціалізованих автомобілях-цистернах чи тарним способом – в авторефрижераторах, автомобілях-фургонах або бортових автомобілях з укриттям вантажу брезентом.

Рухомий склад повинен мати санітарний паспорт, виданий територіальною санепідстанцією терміном не більш як на 6 місяців, а водій особисту санітарну книжку.

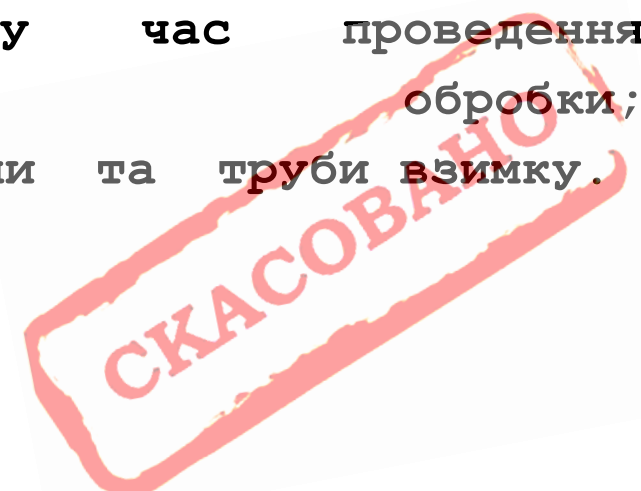
25.6.11. При перевезенні молока з молочних заводів безтарним способом вантажовідправник зобов'язаний:

- **знімати** **пломби**;
- **з'єднувати та роз'єднувати** **завантажувальні рукави з цистерною**;
- **наповнювати** **цистерни**;
- **опломбовувати люки та зливні трубопроводи цистерн.**



# Національні правила

- 25.6.12. Вантажоодержувач (молокопереробне підприємство) зобов'язаний:
- перевіряти наявність та непошкодженість пломб вантажовідправника на люках цистерни та зливних трубопроводах;
  - знімати пломби;
  - промивати та дезінфікувати цистерни всередині та зовні після зливання молока;
  - опломбовувати люки цистерни;
  - відмічати в паспорті на санітарну обробку час проведення санітарної обробки;
  - обігрівати гарячою водою та паром зливні крани та труби взимку.



# Нові вимоги до ГІГІЄНИ транспортування харчових продуктів

## Закон "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"

- Стаття 43. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей
1. **Рухомі** та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, **рухомі транспортні засоби для торгівлі**) повинні відповідати таким вимогам:
- 1) утримуватися в чистоті та належному стані;
  - 2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;
  - 3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;
  - 4) поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;
  - 5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;
  - 6) мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);
  - 7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;
  - 8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.



# Нові вимоги до ГІГІЄНИ транспортування

Стаття 44. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:
- 1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;
  - 2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;
  - 3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможлиблює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;
  - 4) перевезення **рідких**, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, **передбачених для перевезення тільки харчових продуктів**. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери **чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів"**;
  - 5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.



# ПРАВИЛА ЄС

## Регламент ЄС 853/2004

2. Відразу ж після доїння молоко і молозиво повинні бути поміщені в чисте місце, спроектоване та обладнане таким чином, щоб уникнути будь-якого забруднення.

а) Молоко повинно негайно доводитися до температури, **що не перевищує 8° С, коли воно збирається щодня, і 6° С, коли збір не проводиться щодня.**

б) Молозиво має зберігатися окремо і негайно доводиться до температури, що не перевищує 8° С, коли воно збирається щодня, і 6° С, коли збір не проводиться щодня, **або заморожувати.**

3. Під час перевезення повинна підтримуватися **холодильний ланцюг, а температура молока або молозива не повинна перевищувати 10° С на момент прибуття в установу, що є місцем призначення.**





# ПРАВИЛА ЄС

## Регламент ЄС 853/2004

4. Підприємці продовольчого сектора **не зобов'язані дотримуватися вимог в області температури, згадані в пунктах 2 і 3, якщо молоко відповідає критеріям, передбаченим у частині III, і якщо:**

**а) молоко піддається обробці протягом двох годин після доїння, або якщо**

**б) необхідна більш висока температура з технологічних причин, пов'язаних з виготовленням деяких молочних продуктів, і на це отримано дозвіл компетентного органу.**





# ПРАВИЛА ЄС

## Регламент ЄС 853/2004

3. Поверхні обладнання, які контактують з молоком і молозивом (інструменти, ємності, цистерни і т.д., що використовуються для доїння, збору або перевезення) повинні забезпечувати можливість легкого прибирання та, при необхідності, дезінфекції, і утримуватися в хорошому стані. Це вимагає використання гладких поверхонь, що миються і виготовлені із нетоксичних матеріалів.

4. Після використання дані поверхні повинні очищатися і, при необхідності, дезінфікуватися. Після кожного перевезення або кожної серії перевезень, коли інтервал, що відокремлює вивантаження від наступної навантаження, є дуже коротким за своєю тривалістю, але у всіх випадках не рідше ніж один раз на день ємності і цистерни, що використовуються для перевезення сирого молока і молозива, повинні очищатися і дезінфікуватися належним чином перед повторним використанням.



# Кращі та/або Найкращі практики

- **Кращі практики завжди є розширенням та поглибленням діючого, встановленого для усіх законодавства.**
- **Кращі практики є досягненнями і напрацюваннями операторів ринку, ефективність яких офіційно визнана державою (компетентним органом).**
- **Кращі практики є метою, якої прагнуть, а не обов'язковою вимогою з боку Компетентного органу.**
- **Найкращі практики є досягненням, яке знижує рівень навантаження з боку Державного контролю.**



# Базові практики транспортування молочних продуктів

Молочні продукти відносяться до швидкопсувних вантажів. Їх транспортування являє собою непросту задачу, яка під силу лише професійним компаніям-перевізникам, що забезпечує повне збереження вантажу, що перевозиться.

*До молочних продуктів відносяться: сире молоко, питне молоко, сирі вершки, питні вершки, рідкі кисломолочні продукти, сирні продукти, сир, масляна паста, вершкове масло, сметана, інші продукти на основі сметани. Крім того, сюди входять: сирні продукти, молочні консерви, суміші для морозива, морозиво, вторинні продукти, одержані шляхом переробки молока, продукти дитячого харчування, виготовлені на молочній основі, вершково-рослинні топлені суміші, вершково-рослинний спред і т.д.*



# Базові практики транспортування МОЛОКА

- Молоко може перевозитися як тарним, так і безтарним способом.
- Другий варіант передбачає наявність спеціалізованих машин - цистерн. Доставку молочних продуктів здійснюють тільки тарний способом. З низових молочних заводів в цистернах може перевозитися молоко, кислотність якого не перевищує 19 градусів Тернера.
- З квітня по вересень температура молока не повинна бути більше +6 градусів, в інші місяці максимальна температура обмежується +2 град. Молоко, що пред'являється до доставки в торговельні підприємства та пункти громадського харчування з міських молочних заводів, може мати температуру до +8 градусів. Кислотність і температура молока - це ті параметри, які обов'язково мають бути вказані вантажовідправником в накладній.



# Базові практики транспортування кисломолочних продуктів

- Для транспортування кисломолочних продуктів рекомендована температура не перевищує +2-4 градуси. Щоб уникнути нагріву продуктів під час завантаження в спецтехніку температура в автомобілі при постановці на завантаження не допускається вище +4 градусів. Розміщення молочних продуктів в кузові транспортного засобу повинно проводитися так, щоб виключити можливе переміщення піддонів по автомобілю під час руху.



# Базові практики транспортування сирого товарного молока

- Сире молоко чи молозиво завантажуються в спеціальні цистерни, контейнери, резервуари чи інші ємності (далі - ємності) за умови відсутності будь-якого забруднення. Ємності, які використовуються для транспортування молока та молозива, не можуть бути використані для транспортування інших продуктів чи речовин.
- Під час транспортування холодовий ланцюг не повинен порушуватися. Після прибуття до потужності призначення, температура молока та молозива повинна становити не вище 10°C.



# Базові вимоги до транспортних засобів що перевозять сире товарне молоко

- **Внутрішні поверхні ємностей повинні бути виготовлені із нетоксичних матеріалів, які дозволені до контакту із молочною сировиною, легко очищуються, миються та дезінфікуються.**
- **Конструкція ємності повинна передбачати можливість щільного закриття отворів, що унеможлиблює при використанні витікання вмісту, потрапляння сторонніх предметів чи запахів та несанкціонований доступ (замки, пломбування тощо).**
- **Зовнішня поверхня транспортного засобу повинна легко митися, бути гладкою і стійкою до накопичення вологи та протікання.**





# Базові вимоги до транспортних засобів що перевозять сире товарне молоко



Джерело: <http://mazsz.ru>,  
<http://gazelnekst.ru/molokovoz.html>



# Базові вимоги до транспортних засобів що перевозять сире товарне молоко

- Транспортні засоби повинні бути сконструйованими таким чином, щоб уникати забруднення молока та молозива, не вбирати запахи, і мати систему вентиляції молочних секцій.
- При транспортуванні молоко та молозиво повинні бути захищеними від впливу навколишнього середовища та забруднення пилом.



# Базові вимоги до транспортних засобів що перевозять сире товарне молоко

- Транспортні засоби повинні бути обладнаними системами охолодження та підтримки постійної температури, у тому числі і при повному завантаженні. При транспортуванні на відстані, які дозволяють зберігати температуру молока в прийнятних межах, можуть використовуватися термоізововані ємності без систем охолодження.
- Ємності для транспортування сирого молока та молозива повинні піддаватись миттю та дезінфекції після кожного повного розвантаження.



# Базові вимоги до операторів ринку що перевозять сире товарне молоко

- Оператори ринку, які виконують виключно транспортування молока та молозива повинні бути зареєстровані у відповідності до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та відповідати національним вимогам.
- Оператори ринку, в тому числі і ті, які виключно транспортують молоко, повинні ініціювати процедури з метою забезпечити, щоб сире молоко чи молозиво не вводилося в обіг, якщо:
  - Воно містить залишки антибіотиків та/або інших речовин, щодо вмісту та/або концентрації яких встановлені законодавчі обмеження, у кількості, що перевищує рівні, дозволені законодавством;
  - Загальний вміст залишків усіх антибіотичних речовин перевищує найвище максимально допустиме значення для виявлених речовин.



# Кращі практики

Кращі практики, які є досягненнями і напрацюваннями операторів ринку, крім якісних цілей та цілей безпечності мають на меті створити певні умови та бар'єри для формування певного тренду серед постачальників та споживачів.

Зазвичай ті, хто застосовує найвищі галузеві стандарти - кращі практики виробництва, отримує вищу ціну за свою продукцію при продажу її переробнику, або кінцевому споживачу (крім сирого товарного молока).



# Кращі практики отримання молока у ЄС

...Автоматичні доїльні установки.

Додаток III, розділ IX, глава I, частина II, розділ B, пункт 1 (б) Регламенту (ЄС) № 853/2004 встановлює, що молоко від кожної тварини повинен бути "перевірено на органолептичні або фізико-хімічні показники оператором ринку або методом, який доводить досягнення аналогічних результатів".

Традиційно оператор ринку перевіряє молоко від кожної тварини шляхом візуального огляду. Можуть бути використані інші методи досягнення подібних результатів.





# Кращі практики отримання молока у ЄС

...Автоматичні доїльні установки.

Інші методи необхідні, якщо доїння відбувається із використанням повністю автоматизованої доїльної установки. Зокрема, було б гарною практикою, щоб автоматична доїльна установка мала можливість автоматично виявляти молоко із відхиленнями показників від норми і відокремлювати його автоматично від ємності для молока призначеного для споживання людиною. Міжнародне визнання Стандарт ISO щодо вимог до автоматизованих доїльних установок був розроблений і включає в себе методи, використовувані для перевірки органолептичних або фізико-хімічні аномалій в молоці (ISO 20966:2007).





# Кращі світові практики транспортування молока

Кращою практикою при транспортуванні молока сьогодні є використання супутникових радіонавігаційних систем. Які в свою чергу забезпечують централізований моніторинг та управління рядом систем автомобіля ( $t^{\circ}\text{C}$ , тиск, швидкість, час прибуття на переробне підприємство тощо).

Кращою практикою є також використання автоматизованих молочних цистерн із автоматичною системою охолодження та контролю температури молока на рівні оптимальної.

Кращою практикою виробничого контролю є використання автоматизованих систем відбору зразків із молочного потоку операторами транспортування молока.



# Кращі практики отримання молока у великих господарствах



Найкращою практикою є:  
Спеціалізоване обладнання із автоматичними системами реєстрації відхилень молока від норми.

Дотримання найвищих стандартів захисту тварин від жорстокого поводження, благополуччя тварин.

Ведення записів та доведення прозорого рівня простежуваності.

Забезпечення повного комплексу заходів щодо контролю залишків ветеринарних препаратів та ін. забруднювачів у молоці.

Найвищий рівень гігієни при отриманні молока.





# Кращі практики отримання молока у дрібних господарствах



Найкращою практикою є:  
Спеціалізоване обладнання із автоматичними системами реєстрації відхилень молока від норми.

Дотримання найвищих стандартів захисту тварин від жорстокого поводження, благополуччя тварин.

Ведення записів та доведення прозорого рівня простежуваності.

Забезпечення повного комплексу заходів щодо контролю залишків ветеринарних препаратів та ін. забруднювачів у молоці.

Найвищий рівень гігієни при отриманні молока.

Джерело: <http://www.topixagro.com/news/vybor-doilnogo-oborudovaniya-sem-raz-otmer-odin-raz-otrezh>



# Кращі практики отримання молока у дрібних господарствах



Найкращою практикою є:  
Спеціалізоване обладнання із автоматичними системами реєстрації відхилень молока від норми.

Дотримання найвищих стандартів захисту тварин від жорстокого поводження, благополуччя тварин.

Ведення записів та доведення прозорого рівня простежуваності.

Забезпечення повного комплексу заходів щодо контролю залишків ветеринарних препаратів та ін. забруднювачів у молоці.

Найвищий рівень гігієни при отриманні молока.

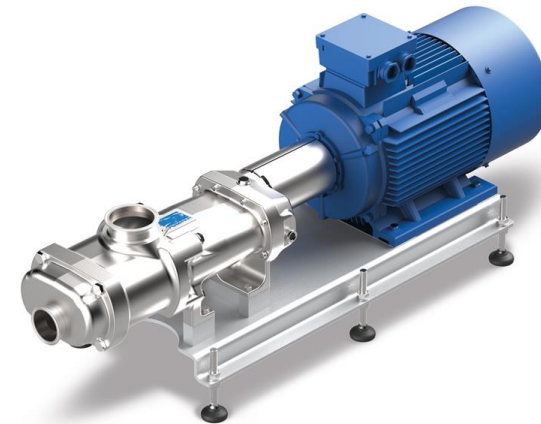
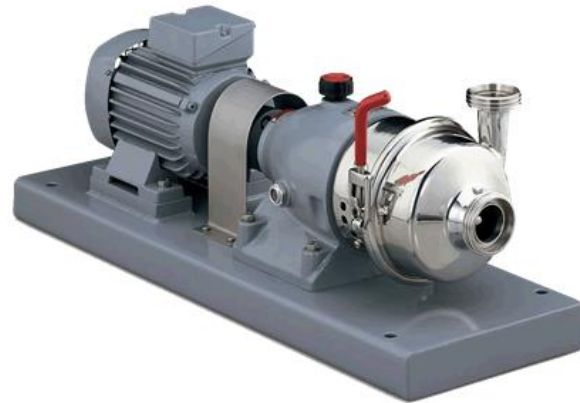
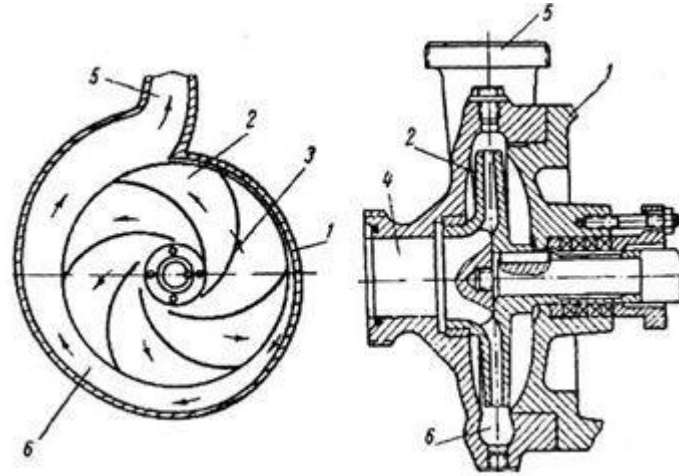
Джерело: <https://damilk.com.ua/doilnye-aparaty.html>





# Кращі світові практики перекачування молока

Використання молочних насосів у відповідності до потреб господарства, необхідної потужності, використання новітніх розробок, які можуть самоочищуватися, становлять мінімальний ризик забруднення молока. Застосування приладів, які забезпечують відповідний тиск.



# Кращі світові практики транспортування молока



Доставка сирого товарного молока на практиці може транспортуватися до переробного підприємства різними шляхами та від постачальників із різною потужністю та можливостями.

Кращою практикою є якомога швидке охолодження молока при його отриманні.

Потужність постачальника перш за все визначається його здатністю охолоджувати молоко до температури 3-4 °C.



Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах



Транспортування молока отриманого без первинного охолодження не є кращою практикою.

Але за незначної потужності дрібного виробника, переробником можуть формуватися кращі практики перевезення, зберігання молока отриманого виробниками невеликих кількостей молока.

Кращою практикою збору молока від дрібних виробників є:

- забезпечення первинних виробників тарою єдиного зразка та форми.
- централізоване миття та дезінфекція малої тари для молока, заміна тари при зборі молока.
- охолодження найпростішими засобами (льод, побудові охолоджуючі прилади). Кращими практиками є забезпечення дрібного виробника охолоджувальним обладнанням від імені переробника.
- централізований збір молока, охолодження молока під час транспортування (льодові камери).

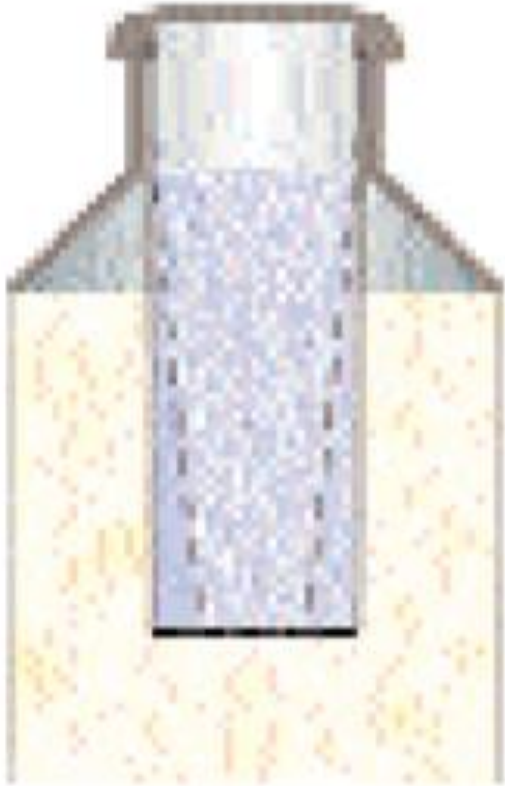


Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)





# Світові практики охолодження молока в дрібних господарствах



Охолодження молока за допомогою льодових конусів. Для цього використовують спеціальні ємності із льодовми конусами, які занурюються в товщу молока.



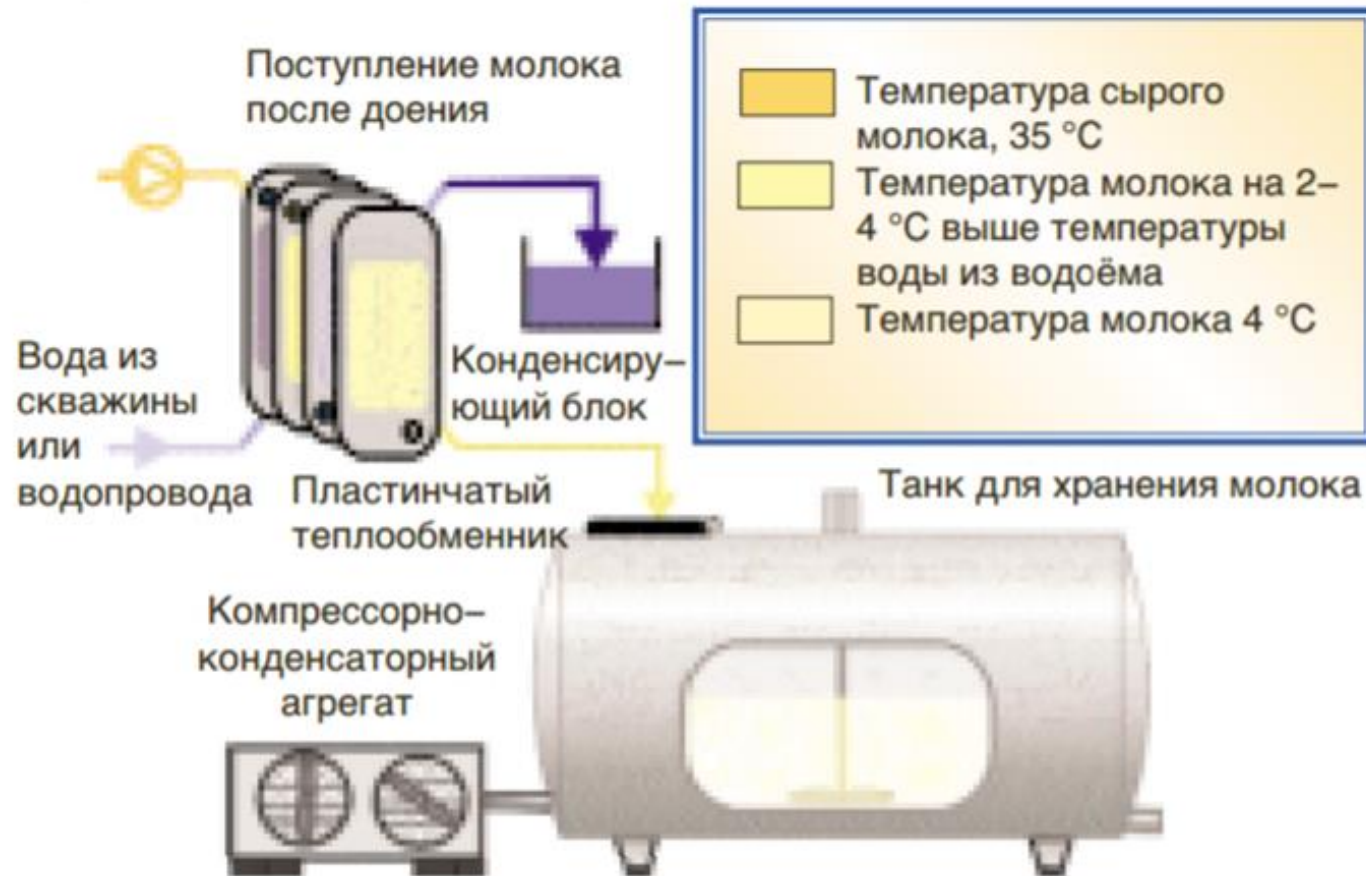
Резервуар для води

Охолодження молока за допомогою льодових ванн. Для цього використовують наповнені холодною водою ємності в які ставлять тару із свіжо-отриманим молоком.

Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах



Деякі невеликі фермерські господарства доводять ефективність охолодження холодною скважинною водою. При цьому підігріту воду використовують в господарстві, що є кращою практикою!

Після первинного охолодження кращою практикою є до-охолодження молока компресорно-конденсаторними агрегатом (чіллером).

Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах

Кращою практикою є використання уніфікованих охолоджуючих систем.

В такому випадку теплота молока використовується для підігріву води, яка використовується в господарстві апаратно.

Охолодження поєднується із додатковим холодильним обладнанням, яке миттєво доводить температуру молока до +4°C.

Установки є невеликими та енергоекономічними.

Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах



Кращою практикою є використання уніфікованих охолоджуючих систем. Установки є невеликими та енергоекономічними.





# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах через МПП



Світові практики доводять, що найкращою практикою є створення пунктів збору молока (молоко-приймальних пунктів) виробниками первинної ланки (сирого товарного молока) в результаті об'єднання дрібних виробників.

Іншим варіантом є створення молоко-приймальних пунктів переробним підприємством. Але це не є найкращою практикою, так як позбавляє реальної конкуренції при закупівлі молока та створює розподіл територій між заводами та не конкурентних відносин із первинними виробниками.

Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах



Кращими практиками, які застосовуються у перехідні періоди (до об'єднання дрібних товаровиробників), є обладнання молоко-приймальних пунктів на базі найбільших виробників, або окремо-розміщених молоко-приймальних пунктів.

Розміщення охолоджувального обладнання на базі (в господарстві) найкращих виробників має крім якісного ще і стимулюючий ефект.

В цих випадках збір молока може перетворюватися із тарного на безтарний, що значно покращує якість молока.

**Доставка не охолодженого молока не є кращою практикою!**

Але законодавство дозволяє доставляти не охоложене молоко на переробні підприємства на протязі двох годин після його отримання. В даному випадку кращою практикою є застосування охолодження під час транспортування молока.

Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)



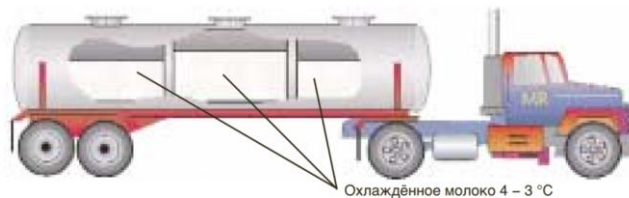
# Кращі світові практики збору та охолодження молока в дрібних господарствах



При зборі молока із декількох пунктів збору молока його змішування не повинно допускатися! Тому загальну цистерну септують, а при завантаженні **ведуть записи** щодо належності кожного відсіку певному молокоприймальному пункту.

Кращою практикою в цьому випадку є ведення реєстру всіх постачальників та щоденний відбір зразків від кожного з них. Дослідження зразків проводиться вибірково та у встановлений переробником час. Іноді до цієї процедури долучається Компетентний орган. Відбір зразків дослідження проводиться за рахунок переробника та є його відповідальністю.

Первинний виробник сирого товарного молока несе матеріальну відповідальність за повний об'єм молока в якому змішана його частина. При цьому переробник бере на себе навчання та **створення найкращих практик** контролю первинного виробництва.



Джерело: [http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id\\_2143/cf\\_5/Efficient\\_Cooling.pdf](http://www.delaval.ru/ImageVaultFiles/id_2143/cf_5/Efficient_Cooling.pdf)





# Кращі світові практики збору охолодження та транспортування молока в дрібних господарствах



Виконання правил не є основою найкращих практик.

Найкращі практики це завжди вища планка.

Кращою практикою є Охолоджувальний танк оснащений приладом що вимірює ємність потоку і закачування відбувається з автоматичною фіксацією обсягу.

В інших випадках, для достовірного вимірювання глибини, калібрують ємність.



Джерело: [molokovozgaz.agroserver.ru/](http://molokovozgaz.agroserver.ru/)



# Найкращою практикою є постійна , якісна підготовка персоналу (фермерів)



Організація постійного навчання та підвищення рівня обізнаності фермерів, власників особистих селянських господарств, навчання професійних фермерів, які спеціалізуються на отриманні сирого товарного молока є ефективним елементом найкращої практики організації сільського господарства в кожній окремо взятій місцевості.

Організація навчання може бути ініціативою об'єднання фермерів, органу місцевої влади, результатом державної програми.



Джерело: <http://agroanimal.com.ua/operatsii-vyipolnyaemyie-pri-zagotovke-sena/>



Animal Health Matters.  
For Safe Food Solutions.



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Swiss Confederation

Federal Department of Economic Affairs,  
Education and Research EAER

**State Secretariat for Economic Affairs SECO**



Дякую за увагу