

**НАКАЗОМ ВСТАНОВЛЕНО ВИМОГИ ДО МОЛОЧНИХ АВТОМАТІВ
ДЛЯ НЕФАСОВАНОГО СИРОГО МОЛОКА**



Впроваджений
HACCP
(спрощений підхід)

Оператор ринку молока та молочних продуктів, який вводить в обіг молоко, що не піддавалося термічній обробці та буде вводитись в обіг як харчовий продукт через молочні автомати для нефасованого сирого молока, повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках



Здійснюються в межах однієї адміністративно-територіальної одиниці та території територіальної громади з господарством з виробництва молока (ГВМ)



Молочні автомати дозволяється розміщувати в чистих приміщеннях, щоб знизити ризик забруднення молока, без потрапляння на них прямих сонячних променів



Приміщення мають бути захищені від шкідників, бути належно відокремлені від приміщень для утримання тварин



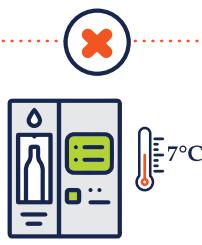
У разі встановлення молочних автоматів на відкритих майданчиках, вони мають бути прикриті навісом



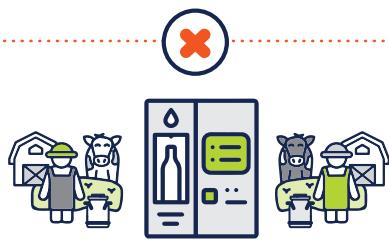
Сире молоко, яке заливається в молочний автомат, повинно мати температуру не вище 6°C



Контроль температури сирого молока в молочному автоматі необхідно проводити щодня



У разі, якщо температура не підтримується на належному рівні, робота молочного автомата повинна бути припинена до усунення виявлених несправностей



Не дозволяється в одному автоматі змішувати молоко з різних ГВМ



Не дозволяється в одному автоматі змішувати різні партії сирого молока одного ГВМ

**ВИМОГИ ДО НАПОВНЕННЯ МОЛОЧНИХ
АВТОМАТІВ ДЛЯ НЕФАСОВАНОГО СИРОГО МОЛОКА**



1 Молочний автомат слід наповнювати регулярно (рекомендовано – щодня) заздалегідь виливши молоко, що залишилося. Це молоко **не може використовуватися для споживання людиною і не має вводитися в обіг як харчовий продукт.** Таке молоко після відповідної обробки можна використати для технічних цілей чи як корм для тварин

2 Між спорожненням та наповненням молочний автомат має підлягати очищенню та дезінфекції з дотриманням інструкцій по догляду від виробника молочного автомата та використанням дезінфекційних засобів. Після дезінфекції молочний автомат обов'язково слід промити водою, що відповідає вимогам, установленим для води питної

3 Перед основним наповненням молочного автомата сирим молоком, через нього слід пропустити невелику кількість сирого молока для видалення промивної води. Резервуар молочного автомата слід заповнювати так, щоб уникнути забруднення сирого молока



ВАЖЛИВО!

Обов'язкова інформація для споживача

розмістити на видному місці
(може надаватись також з використанням QR-коду)

назва ГВМ

номер державної реєстрації та/або експлуатаційного дозволу

фактична адреса

номер телефону

адреса електронної пошти

СИРЕ МОЛОКО, КИП'ЯТИТИ ПЕРЕД ВЖИВАННЯМ

Вжити до _____
дата не пізніше, ніж через 3 дні
після першого дойння молока

Зберігати за температури
від 0°C до 6°C в захищенному
від світла місці

**Правила користування
молочним автоматом**

щодо дотримання високого рівня
персональної чистоти (**не торкатися крана** молочного
автомата руками)



не допускати контакту споживчої тари з краном (з міркувань гігієни та запобігання забрудненню)



біля молочних автоматів для нефасованого сирого молока може бути передбачена можливість **використання одноразових рукавичок**