

6. εξοπλισμό και εργαλεία που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα,

7. ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, προοριζόμενα για την τοποθέτηση των πρώτων υλών ή των προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Όταν αυτές οι πρώτες ύλες ή προϊόντα απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των άλλων πρώτων υλών ή προϊόντων,

8. κατάλληλες εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού και των εργαλείων,

9. σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής,

10. εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού σύμφωνα με τον 87(1)/2001 "περί της Ποιότητας Πόσιμου Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001". Ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η παροχή μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για ψύξη, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανένα άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού,

11. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες, και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα

αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών- οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια,

12. επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλειδώνει και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για τις ανάγκες του κτηνιατρικού λειτουργού ο οποίος διενεργεί τους ελέγχους, εάν η ποσότητα των προϊόντων που υφίστανται επεξεργασία απαιτεί την τακτική ή μόνιμη παρουσία του,

13. χώρο ή εξοπλισμό για την αποθήκευση των απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών,

14. χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης,

15. κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των βυτίων μεταφοράς γάλακτος και υγρών με βάση το γάλα προϊόντων ή προϊόντων σε σκόνη με βάση το γάλα. Ωστόσο, ο εξοπλισμός αυτός δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε εγκαταστάσεις επίσημα εγκεκριμένες από το Διευθυντή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II - Γενικοί όροι υγιεινής στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης

A. Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία

1. Το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών ή προϊόντων.

2. Κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στους χώρους παρασκευής και αποθήκευσης του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα. Τα τρωκτικά,

τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους χώρους ή το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μη δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνον για την παρασκευή των προϊόντων για τα οποία χορηγήθηκε η έγκριση. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την παρασκευή άλλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση ή άλλων προϊόντων διατροφής με βάση το γάλα τα οποία προορίζονται για χρήση άλλη εκτός από την ανθρώπινη κατανάλωση, ύστερα από άδεια του Διευθυντή, υπό τον όρο ότι οι ενέργειες αυτές δεν προκαλούν μολύνσεις των προϊόντων για τα οποία έχει χορηγηθεί η έγκριση.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, σύμφωνα με τον Νόμο (περί της Ποιότητας Πόσιμου Νερού) όπως ορίζεται πιο πάνω στο Κεφάλαιο I (σημείο 10). Ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς.

5. Τα απορρυπαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από το Διευθυντή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλλουν τον εξοπλισμό, το υλικό, τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς.

Τα δοχεία των ουσιών αυτών πρέπει να αναγνωρίζονται εύκολα και να φέρουν ετικέτα με τον τρόπο χρήσης τους.

Μετά την χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία εργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

B. Γενικοί όροι υγιεινής για το προσωπικό

1. Απαιτείται απόλυτη καθαριότητα από το προσωπικό και ιδίως από τα άτομα που χειρίζονται τις ασυσκευάστες πρώτες ύλες και προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης. Συγκεκριμένα:

(α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά

(β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία ή/και σε περίπτωση μόλυνσης. Οι πληγές του δέρματος πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους-

(γ) στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο και η λήψη στερεάς και υγρής τροφής.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

Κατά την πρόσληψη, κάθε άτομο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι, από ιατρική άποψη, τίποτα δεν είναι

αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ - Ειδικοί όροι έγκρισης των κέντρων συλλογής

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου Ι, τα κέντρα συλλογής πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

(α) σύστημα ή κατάλληλα μέσα για την ψύξη του γάλακτος και, εφόσον το γάλα αποθηκεύεται στο κέντρο αυτό, εγκατάσταση για την αποθήκευση εν ψυχρώ-

(β) εάν σε κέντρο συλλογής το γάλα καθαρίζεται, ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με φυγοκέντρους ή με οποιαδήποτε συσκευή μηχανικού καθαρισμού του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV - Ειδικοί όροι έγκρισης των κέντρων τυποποίησης

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου Ι, τα κέντρα τυποποίησης πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

(α) περιέκτες για την αποθήκευση εν ψυχρώ του νωπού γάλακτος, εξοπλισμό τυποποίησης και περιέκτες για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος-

(β) φυγοκέντρους ή οποιοδήποτε άλλο κατάλληλο μηχανικό μέσο για τον φυσικό καθαρισμό του γάλακτος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V - Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων επεξεργασίας και των εγκαταστάσεων μεταποίησης

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου I, οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας και μεταποίησης πρέπει να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:

(α) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, μια εγκατάσταση η οποία επιτρέπει να πραγματοποιείται καταλλήλως η αυτόματη πλήρωση (γέμισμα) και κλείσιμο, μετά την πλήρωση, των δοχείων που προορίζονται για την πρώτη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος για κατανάλωση και των προϊόντων με βάση το γάλα σε υγρή μορφή. Η απαίτηση αυτή δεν ισχύει για τους κάδους, τα βυτία και τις μεγαλύτερες των τεσσάρων λίτρων πρώτες συσκευασίες.

Ωστόσο, ο Διευθυντής μπορεί, στην περίπτωση περιορισμένης παραγωγής υγρού γάλακτος προς πόσιν, να επιτρέψει εναλλακτικές μεθόδους που χρησιμοποιούν μέσα πλήρωσης και κλεισίματος τα οποία δεν είναι αυτόματα, με την επιφύλαξη ότι οι μέθοδοι αυτές παρέχουν ισοδύναμες υγειονομικές εγγυήσεις.

(β) εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση, εξοπλισμό για την ψύξη και την εν ψυχρώ αποθήκευση του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος, των υγρών προϊόντων με βάση το γάλα και, στις περιπτώσεις που προβλέπονται στα κεφάλαια II και IV, του νωπού γάλακτος. Οι αποθήκες πρέπει να διαθέτουν σωστά ρυθμισμένες συσκευές μέτρησης της θερμοκρασίας-

(γ) - σε περίπτωση που τα προϊόντα συσκευάζονται σε δοχεία μίας χρήσης, χώρο για την αποθήκευσή τους, καθώς και την αποθήκευση των πρώτων υλών που προορίζονται για την κατασκευή αυτών των δοχείων,
- σε περίπτωση συσκευασίας σε δοχεία πολλαπλών χρήσεων, ειδικό χώρο για την αποθήκευσή τους καθώς και εγκατάσταση για το μηχανικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους-

(δ) δοχεία για την αποθήκευση νωπού γάλακτος, εγκατάσταση για την τυποποίηση καθώς και δοχεία για την αποθήκευση του τυποποιημένου γάλακτος-

(ε) ενδεχομένως, φυγοκέντρους ή άλλα μηχανήματα κατάλληλα για τον φυσικό καθαρισμό του γάλακτος-

(στ) (i) Για τις εγκαταστάσεις επεξεργασίας, μηχανήματα θερμικής επεξεργασίας γάλακτος εγκεκριμένα ή επιτρεπόμενα από το Διευθυντή, τα οποία περιλαμβάνουν:

- αυτόματο ρυθμιστή της θερμοκρασίας,

- καταγραφικό θερμόμετρο,

- αυτόματο σύστημα ασφαλείας που απαγορεύει την ανεπαρκή θέρμανση,

- κατάλληλο σύστημα ασφαλείας που απαγορεύει την ανάμιξη γάλακτος που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία με γάλα που δεν έχει θερμανθεί επαρκώς,

- αυτόματο σύστημα καταγραφής του συστήματος ασφαλείας που αναφέρεται στην προηγούμενη περίπτωση ή διαδικασία ελέγχου της αποτελεσματικότητας του εν λόγω συστήματος.

Ωστόσο, ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέψει, στα πλαίσια της έγκρισης των εγκαταστάσεων, διαφορετικούς εξοπλισμούς που επιτρέπουν να εξασφαλίζονται ισοδύναμες επιδόσεις με τις ίδιες υγειονομικές εγγυήσεις.

(ii) Για τις εγκαταστάσεις μεταποίησης, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται εκεί, εξοπλισμός, και τεχνική για τη θέρμανση, το θέρμισμα ή τη θερμική επεξεργασία, που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις υγιεινής.

(ζ), εγκατάσταση και μηχανήματα για την ψύξη, τη συσκευασία και την

αποθήκευση των παγωμένων προϊόντων με βάση το γάλα, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση -

(η), εγκατάσταση και μηχανήματα για την αφυδάτωση και τη συσκευασία των προϊόντων σε σκόνη με βάση το γάλα, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στην εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI Υγιεινή των χώρων, των υλικών και του προσωπικού στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας και στις εγκαταστάσεις μεταποίησης

Εκτός των γενικών όρων του κεφαλαίου II, οι εγκαταστάσεις πρέπει να τηρούν τους ακόλουθους όρους:

1. Πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση μεταξύ των φάσεων της εργασίας μέσω του εξοπλισμού, του προσαγόμενου αέρα ή του προσωπικού. Όπου αυτό είναι απαραίτητο και βάσει της ανάλυσης των κινδύνων του Κανονισμού 20, οι χώροι παραγωγής πρέπει να υποδιαιρούνται σε υγρές και ξηρές ζώνες, κάθε μία από τις οποίες πρέπει να έχει τις δικές της συνθήκες λειτουργίας.
2. Το συντομότερο δυνατόν, μετά από κάθε μεταφορά ή μετά από κάθε σειρά μεταφορών στην περίπτωση που μεταξύ της εκφόρτωσης και της επόμενης φόρτωσης μεσολαβεί πολύ μικρό χρονικό διάστημα- αλλά, οπωσδήποτε, τουλάχιστον μια φορά κάθε ημέρα εργασίας, τα δοχεία και τα βυτία που έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά του νωπού γάλακτος στο κέντρο συλλογής ή τυποποίησης ή στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης του γάλακτος πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται προτού επαναχρησιμοποιηθούν.
3. Στο τέλος κάθε φάσεως εργασίας, και τουλάχιστον μια φορά κάθε ημέρα εργασίας το υλικό, τα δοχεία και οι εγκαταστάσεις που έρχονται σε επαφή με γάλα ή προϊόντα με βάση το γάλα ή άλλες φθαρτές πρώτες ύλες κατά την παραγωγή, πρέπει να καθαρίζονται και εφόσον είναι απαραίτητο, να

απολυμαίνονται τηρώντας τις αρχές της παραγράφου 1 του Κανονισμού 20, όσον αφορά τη συχνότητα και τις μεθόδους.

4. Οι χώροι επεξεργασίας πρέπει να καθαρίζονται τηρώντας τις αρχές της παραγράφου 1 του κανονισμού 20, όσον αφορά τη συχνότητα και τις μεθόδους.

5. Για τον καθαρισμό του υπόλοιπου εξοπλισμού, των δοχείων και των εγκαταστάσεων που έρχονται σε επαφή με μικροβιολογικά σταθερά προϊόντα με βάση το γάλα καθώς και των χώρων στους οποίους εναποτίθεται ο εν λόγω εξοπλισμός, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης καταρτίζει πρόγραμμα καθαρισμού το οποίο βασίζεται στην ανάλυση των κινδύνων που αναφέρεται στον Κανονισμό 20. Το εν λόγω πρόγραμμα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σημείου 1 του παρόντος κεφαλαίου και να εξασφαλίζει ότι θα αποφεύγεται η δημιουργία υγειονομικών κινδύνων, για τα προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, λόγω ακατάλληλων διαδικασιών καθαρισμού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι - Απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα

A. Απαιτήσεις για την παρασκευή του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν

1. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν πρέπει να προέρχεται από ωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του παραρτήματος A.
2. Μόλις παραλαμβάνεται στην εγκατάσταση επεξεργασίας και εάν δεν υφίσταται επεξεργασία μέσα σε τέσσερις ώρες από την παραλαβή του, το γάλα

πρέπει να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους + 6 °C και να διατηρείται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη θερμική επεξεργασία.

Εάν το νωπό γάλα αγελάδας δεν υποβάλλεται σε επεξεργασία εντός 36 ωρών από την παραλαβή του, πρέπει να διενεργείται συμπληρωματικός έλεγχος του γάλακτος αυτού πριν από την θερμική επεξεργασία. Εάν διαπιστώνεται, με άμεση ή έμμεση μέθοδο, ότι η περιεκτικότητα του γάλακτος αυτού σε μικρόβια στους 30° C υπερβαίνει τις 300,000 (ανά ml), το γάλα αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την παραγωγή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν.

3. Κατά την παρασκευή θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα, και ιδίως διενεργούνται δειγματοληπτικοί έλεγχοι, τα οποία αφορούν:

(α) την περιεκτικότητα σε μικρόβια, ώστε να εξασφαλίζεται ότι:

- η περιεκτικότητα του νωπού γάλακτος, εφόσον αυτό δεν έχει υποστεί επεξεργασία στο διάστημα των 36 ωρών μετά την παραλαβή του σε μικρόβια στους 30° C, αμέσως πριν από τη θερμική επεξεργασία, δεν υπερβαίνει τις 300,000 (ανά ml), εάν πρόκειται για γάλα αγελάδας.
- η περιεκτικότητα του παστεριωμένου γάλακτος σε μικρόβια στους 30° C, αμέσως πριν από τη δεύτερη θερμική επεξεργασία, δεν υπερβαίνει τις 100,000 (ανά ml)

(β) την παρουσία πρόσθετου νερού στο γάλα(νοθεία με νερό).

- (i) Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν υποβάλλεται τακτικά σε έλεγχο παρουσίας πρόσθετου νερού ειδικότερα με τον προσδιορισμό του σημείου πήξεως. Προς το σκοπό αυτό θεσπίζεται σύστημα ελέγχου υπό την επίβλεψη του Διευθυντή. Όταν ανιχνεύεται προσθήκη νερού στο γάλα, ο κτηνιατρικός λειτουργός λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.

- (ii) Για τη θέσπιση συστήματος ελέγχου, ο Διευθυντής λαμβάνει υπόψη:
- τα αποτελέσματα ελέγχων στο νωπό γάλα που αναφέρονται στο κεφάλαιο III παράγραφος Δ σημείο 1 του παραρτήματος Α, και ειδικότερα τις διακυμάνσεις και τον μέσο όρο τους,
 - την επίδραση της αποθήκευσης και της επεξεργασίας, στο σημείο πήξεως του γάλακτος που λαμβάνεται με ορθές μεθόδους παρασκευής.
- (iii) Ο Διευθυντής κοινοποιεί στην Επιτροπή όλες τις λεπτομέρειες του συστήματος ελέγχου που εφαρμόζουν, καθώς και τους λόγους που οδήγησαν στην επιλογή του.

Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν μπορεί να υποβάλλεται σε οποιαδήποτε δοκιμασία που μπορεί να παράσχει ενδείξεις της μικροβιολογικής κατάστασης του γάλακτος πριν από τη θερμική επεξεργασία.

4. (α) το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- (i) να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος,
- (ii) να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως "υψηλής παστερίωσης",

- (iii) αμέσως μετά την παστερίωση, να ψύχεται το συντομότερο δυνατό, σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C.

(β) Το γάλα UHT πρέπει:

- να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον + 135°C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο), με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, και τη συσκευασία, υπό ασηπτικές συνθήκες, σε αδιαφανή δοχεία, ή σε δοχεία που καθίστανται αδιαφανή από τη δεύτερη συσκευασία, κατά τρόπο όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές,
- να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, ούτως ώστε να μην ανιχνεύεται δειγματοληπτικά καμία αλλοίωση στο γάλα UHT που έχει διατηρηθεί επί δεκαπενθήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία + 30 °C εφόσον χρειάζεται, μπορεί να προβλέπεται και η διατήρησή του επί επταήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία + 55 °C.

Στην περίπτωση που η λεγόμενη "πολύ υψηλής θερμοκρασίας" μέθοδος επεξεργασίας του γάλακτος χρησιμοποιείται με απευθείας επαφή του γάλακτος με υδρατμούς, οι υδρατμοί αυτοί πρέπει να προέρχονται από πόσιμο νερό και δεν πρέπει να μεταφέρουν ξένες ουσίες στο γάλα, ούτε να επιδρούν δυσμενώς σε αυτό. Επιπλέον, η εφαρμογή της μεθόδου δεν πρέπει να μεταβάλλει την περιεκτικότητα του υφιστάμενου την επεξεργασία γάλακτος σε νερό.

(γ) Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει:

να έχει θερμανθεί και αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία, των οποίων το σύστημα κλεισίματος πρέπει να παραμένει άθικτο,

να είναι δυνατόν να διατηρηθεί, σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου, χωρίς να παρουσιάσει καμία αισθητή αλλοίωση, επί

δεκαπενθήμερο, σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +30°C επιπλέον, εάν αυτό είναι αναγκαίο, μπορεί να προβλέπεται και διατήρησή του επί επτάήμερο σε κλειστή συσκευασία και σε θερμοκρασία +55°C.

(δ) Το παστεριωμένο γάλα, που έχει υποστεί "υψηλή παστερίωση", το γάλα UHT, καθώς και το αποστειρωμένο γάλα μπορούν να παράγονται από νωπό γάλα που έχει υποβληθεί σε θέρμιση ή σε αρχική θερμική επεξεργασία σε άλλη εγκατάσταση. Στην περίπτωση αυτή, το γινόμενο "χρόνου-θερμοκρασίας" δεν πρέπει να υπερβαίνει το γινόμενο που χρησιμοποιείται στην παστερίωση, το δε γάλα πρέπει να παρουσιάζει θετική αντίδραση στη δοκιμασία της υπεροξειδάσης πριν τη δεύτερη επεξεργασία. Η χρήση της παρέκκλισης αυτής πρέπει να γνωστοποιείται στον Διευθυντή. Η πρώτη αυτή επεξεργασία πρέπει να αναφέρεται στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο που προβλέπεται στην παράγραφο 1 (η) του Κανονισμού 7.

Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να παραχθεί υπο τους ίδιους όρους απο νωπό γάλα που έχει υποστεί μόνο αρχικό θέρμιση.

(ε) Οι μέθοδοι θέρμανσης, οι θερμοκρασίες και η διάρκεια της θέρμανσης για το παστεριωμένο και το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα UHT, οι τύποι των συσκευών θέρμανσης, η βαλβίδα παράκαμψης και οι τύποι των συστημάτων ρύθμισης και καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να εγκρίνονται ή η χρήση τους να επιτρέπεται από το Διευθυντή, σύμφωνα με τα κοινοτικά ή διεθνή πρότυπα.

(στ) Τα στοιχεία των καταγραφικών θερμομέτρων πρέπει να φέρουν ημερομηνία και να διατηρούνται επί διείκτα, ώστε να είναι διαθέσιμα προς επίδειξη στους κτηνιατρικούς λειτουργούς που ορίζει ο Διευθυντής για τον έλεγχο της εγκατάστασης, εκτός από την περίπτωση των μικροβιολογικών φθαρτών προϊόντων για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειώνεται σε δύο μήνες από την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

5. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα προς πόσιν πρέπει:

(α) να ανταποκρίνεται στις μικροβιολογικές προδιαγραφές του κεφαλαίου II,

(β) το συνδυασμένο σύνολο των καταλοίπων αντιβιοτικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα επιτρεπόμενα όρια σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εφαρμογή με την πράξη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας 2377/90/ΕΟΚ όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο III (Δ)(3) του Παραρτήματος Α.

Β. Απαιτήσεις για το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το γάλα

(α) Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης μεταποίησης πρέπει να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα που να διασφαλίζουν ότι το νωπό γάλα υφίσταται επεξεργασία ή ότι χρησιμοποιείται εάν πρόκειται για προϊόντα "νωπού γάλακτος"

- το ταχύτερο δυνατό μετά την παραλαβή του, εάν το γάλα δεν έχει καταψυχθεί,
- εντός 36 ωρών από την παραλαβή του, εφόσον το γάλα διατηρείται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6°C
- εντός 48 ωρών από την παραλαβή του εάν το γάλα έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη από 4°C
- εντός 72 ωρών για το γάλα βουβαλίδων και αιγοπροβάτων.

Ωστόσο, για τεχνολογικούς λόγους που αφορούν την παραγωγή ορισμένων προϊόντων με βάση το γάλα, ο Διευθυντής μπορεί να επιτρέπει υπέρβαση του χρόνου και της θερμοκρασίας που αναφέρεται στις προηγούμενες περιπτώσεις.

(β) Ο Διευθυντής ενημερώνει την Επιτροπή για τις παρεκκλίσεις αυτές, καθώς και για τους τεχνολογικούς λόγους που τις αιτιολογούν.

2. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα που προορίζεται για την παρασκευή άλλων προϊόντων με βάση το γάλα πρέπει να προέρχεται από νωπό γάλα που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του κεφαλαίου IV του παραρτήματος Α.

3. Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

(α) Το θερμισμένο γάλα πρέπει:

- (i) να προέρχεται από νωπό γάλα το οποίο, εάν δεν έχει υποβληθεί σε επεξεργασία εντός 36 ωρών από την παραλαβή του στην εγκατάσταση, να περιέχει, πριν από το θέρμισμα, το πολύ 300,000 μικρόβια (ανά ml), στους 30°C, εάν πρόκειται για γάλα αγελάδας
- (ii) να έχει παραχθεί με την επεξεργασία του θερμίσματος όπως ορίζεται στον Κανονισμό 2 των παρόντων Κανονισμών,
- (iii) εάν χρησιμοποιείται για την παρασκευή παστεριωμένου ή αποστειρωμένου γάλακτος ή γάλακτος UHT, να ανταποκρίνεται, πριν από την επεξεργασία, στις ακόλουθες προδιαγραφές: περιεκτικότητα σε μικρόβια, στους 30 °C, το πολύ 100 000(ανά ml).

(β) Το παστεριωμένο γάλα πρέπει:

- (i) να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που συνεπάγεται την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7°C για 15 δευτερόλεπτα ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποιεί διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδύναμου αποτελέσματος,
- (ii) να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική

αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης, υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως "υψηλής παστερίωσης".

(γ) Το γάλα UHT, πρέπει να έχει παραχθεί με συνεχή θέρμανση του νωπού γάλακτος που συνεπάγεται τη βραχυχρόνια εφαρμογή υψηλής θερμοκρασίας (τουλάχιστον + 135 °C επί ένα τουλάχιστον δευτερόλεπτο), με σκοπό την καταστροφή όλων των υπολειπόμενων μικροοργανισμών και των σπορίων τους, κατά τρόπον όμως ώστε να μειώνονται στο ελάχιστο οι χημικές, φυσικές και οργανοληπτικές μεταβολές.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II - Μικροβιολογικά κριτήρια των προϊόντων με βάση το γάλα και του γάλακτος προς πόσιν

A. Μικροβιολογικά κριτήρια για ορισμένα προϊόντα με βάση το γάλα κατά την έξοδό τους από την εγκατάσταση μεταποίησης

1. Υποχρεωτικά κριτήρια: παθογόνα μικρόβια

Τύπος μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή (α) (ml,g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	-τυριά εκτός από σκληρά τυριά	-Απουσία σε 25g (γ) n=5, c=0
	-άλλα προϊόντα (β)	-απουσία σε 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	-όλα εκτός από γάλα σε σκόνη	απουσία σε 1g n=5, c=0

	-γάλα σε σκόνη	απουσία σε 1g n=10, c=0
--	----------------	----------------------------

Επιπλέον, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί και οι τοξίνες τους δεν πρέπει να υπάρχουν σε ποσότητες που επηρεάζουν την υγεία των καταναλωτών.

(α) Οι παράμετροι n , m , M και c ορίζονται ως εξής:

n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα,

m = τιμή κατωφλίου του αριθμού των βακτηρίων- το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό εάν σε καμία μονάδα δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m ,

M = οριακή τιμή του αριθμού των βακτηρίων- το αποτέλεσμα θεωρείται ως μη ικανοποιητικό εάν σε μία ή περισσότερες μονάδες δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων είναι τουλάχιστον ίσος προς M ,

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας των οποίων ο αριθμός των βακτηρίων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ m και M - το δείγμα θεωρείται ακόμη αποδεκτό εάν στις άλλες μονάδες δειγματοληψίας, ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m .

(β) Η έρευνα αυτή δεν είναι υποχρεωτική για το αποστειρωμένο γάλα, τις κονσέρβες γάλακτος και τα προϊόντα με βάση το γάλα που υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μετά την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία τους.

(γ) Τα 25 g λαμβάνονται με 5 δείγματα των 5 g τα οποία λαμβάνονται από διαφορετικά σημεία του ίδιου δείγματος προϊόντος.

Σε περίπτωση υπέρβασης των προδιαγραφών, τα τρόφιμα πρέπει να αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση και να αποσύρονται από την αγορά σύμφωνα με τις διατάξεις της τέταρτης και πέμπτης περίπτωσης της παραγράφου 1 (v) και (vi) του Κανονισμού 20.

Τα προγράμματα δειγματοληψίας καταρτίζονται ανάλογα με τη φύση των προϊόντων και την ανάλυση των καταλοίπων.

1. Αναλυτικά κριτήρια: μικρόβια που είναι δείκτες έλλειψης υγιεινής

Τύπος μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή (ml, g)
- <i>Staphylococcus aureus</i>	-Τυριά από νωπό γάλα και από θερμισμένο γάλα	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	-Μαλακά τυριά (από θερμικά επεξεργασμένο γάλα)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	-Νωπά τυριά	m = 10
	-Γάλα σε σκόνη	M = 100
	-Παγωτά και παρεμφερή προϊόντα	n = 5 c = 2
- <i>Escherichia coli</i>	-Τυριά από νωπό γάλα και από θερμισμένο γάλα	m = 10 000 M = 100 000

	από θερμισμένο γάλα	n = 5 c = 2
	-Μαλακά τυριά (από θερμικά επεξεργασμένο γάλα)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Η υπέρβαση των προδιαγραφών αυτών πρέπει να συνεπάγεται οπωσδήποτε επανεξέταση της εφαρμογής των μεθόδων εποπτείας και ελέγχου των κρίσιμων σημείων οι οποίες εφαρμόζονται στην εγκατάσταση μεταποίησης σύμφωνα με τον Κανονισμό 20. Ο Διευθυντής ενημερώνεται για τα διορθωτικά μέτρα που εισάγονται στο σύστημα εποπτείας της παραγωγής για να αποφευχθεί η επανάληψη των υπερβάσεων αυτών.

Επιπλέον, όσον αφορά τα τυριά νωπού γάλακτος και θερμισμένου γάλακτος και τα μαλακά τυριά, οποιαδήποτε υπέρβαση της προδιαγραφής M πρέπει να συνεπάγεται έρευνα για τυχόν παρουσία εντεροτοξινογόνων στελεχών του *Staphylococcus aureus* ή του *Escherichia coli* για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι είναι παθογόνα και επιπλέον, εφόσο είναι απαραίτητο, έρευνα για τυχόν παρουσία σταφυλοκοκκικών τοξινών στα προϊόντα αυτά. Η ανίχνευση των προαναφερόμενων στελεχών ή/και η παρουσία σταφυλοκοκκικής εντεροτοξίνης συνεπάγεται την απόσυρση όλων των ύποπτων παρτίδων από την αγορά. Στην περίπτωση αυτή, ο Διευθυντής ενημερώνεται για τα αποτελέσματα, που λαμβάνονται κατ' εφαρμογήν της παραγράφου 1 (ν) του Κανονισμού 20 καθώς και για τις ενέργειες που γίνονται για την απόσυρση των ύποπτων παρτίδων και για τις διορθωτικές διαδικασίες που εισάγονται στο σύστημα εποπτείας της παραγωγής.

3. Μικρόβια δείκτες: κατευθυντήριες γραμμές

Τύπος μικροβίου	Προϊόντα	Προδιαγραφή (ml, g)
Κολοβακτηρίδια 30 °C	- υγρά προϊόντα με βάση το γάλα	m = 0
		M = 5
		n = 5
		c = 2
	- Βούτυρο από παστεριωμένο γάλα	m = 0
		M = 10
		n = 5
	- κρέμα	c = 2
	- Μαλακά τυριά (από θερμικά επεξεργασμένο γάλα)	m = 10 000
M = 100 000		
n = 5		
c = 2		

	- Προϊόντα σε σκόνη με βάση το γάλα	$m = 0$ $M = 10$ $n = 5$ $c = 2$
	- Παγωτά και παρεμφερή προϊόντα	$m = 10$ $M = 100$ $n = 5$ $c = 2$
Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια	Όλα τα τυριά, σκόνη γάλακτος, παγωτά και άλλα είδη προϊόντων με βάση το γάλα	$m = 1000$ $M = 5000$ $n = 5$ $c = 2$
Bacillus Cereus	Όλα τα τυριά, σκόνη γάλακτος, παγωτά και άλλα είδη γαλακτοκομικών προϊόντων	$m = 10\ 000$ $M = 100\ 000$ $n = 5$ $c = 2$

Ζύμες – Μύκητες	Βούτυρο	$m = 20\ 000$
	Γιαούρτι	$M = 100\ 000$
	Αϊράνι και παρεμφερή προϊόντα	$n = 5$ $c = 2$
Περιεκτικότητα σε μικρόβια	τυριά (εκτός από όσα ωριμάζουν με ζύμες – μύκητες)	
	-Θερμικά επεξεργασμένα υγρά προϊόντα με βάση το γάλα, τα οποία δεν έχουν υποστεί ζύμωση (α)	$m = 50\ 000$ $M = 100\ 000$ $n = 5$ $c = 2$
	- παγωτά και παρεμφερή προϊόντα (β)	$m = 100\ 000$ $M = 500\ 000$ $n = 5$ $c = 2$

(α) Ύστερα από επώαση πέντε ημερών στους 6 οC (περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21 οC).

(β) Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 οC.

Σκοπός των κατευθυντηρίων αυτών γραμμών είναι να βοηθούν τους παραγωγούς να αξιολογούν την ορθή λειτουργία της εγκατάστασής τους και να εφαρμόζουν το σύστημα και τη μέθοδο αυτοελέγχου της παραγωγής τους.

4. Επιπλέον, τα προϊόντα με βάση το γάλα σε υγρή ή ζελατινώδη μορφή που έχουν υποστεί επεξεργασία UHT ή αποστείρωση και προορίζονται να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει, μετά από επώαση δεκαπέντε ημερών στους 30°C να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές -

(α) περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά 0,1 ml) : ≤ 10

(β) οργανοληπτικός έλεγχος: κανονικός

B. Μικροβιολογικά κριτήρια για το γάλα προς πόσιν

1. Το νωπό γάλα αγελάδας που προορίζεται για κατανάλωση ως έχει πρέπει να ανταποκρίνεται, μετά τη συσκευασία του, στις ακόλουθες προδιαγραφές:

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30°C (ανά ml) : $\leq 50\ 000$ (a)

- Staphylococcus aureus (ανά ml) m = 100, M = 500, n = 5, c = 2

- Salmonella: απουσία σε 25 g n = 5, c = 0

Επιπλέον, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί και οι τοξίνες τους δεν πρέπει να υπάρχουν σε ποσότητες που επηρεάζουν την υγεία του καταναλωτή.

2. Κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργούνται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το παστεριωμένο γάλα πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες προδιαγραφές :

4424

Παθογόνα μικρόβια: απουσία σε 25 g $n = 5, c = 0, m = 0, M = 0$

Κολοβακτηρίδια (ανά ml): $n = 5, c = 1, m = 0, M = 5$

Μετά από επώαση πέντε ημερών στους 6°C :

Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21 °C (ανά ml): $n = 5, c = 1, m = 5 \times 10^4$,

$M = 5 \times 10^5$.

(α) Γεωμετρικός μέσος όρος που διαπιστώνεται σε περίοδο δύο μηνών με δύο τουλάχιστον δειγματοληψίες μηνιαίως.

n = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας που αποτελούν το δείγμα,
 m = τιμή κατωφλίου του αριθμού των βακτηρίων- το αποτέλεσμα θεωρείται ικανοποιητικό εάν σε καμία μονάδα δειγματοληψίας ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m ,

M = οριακή τιμή του αριθμού των βακτηρίων- το αποτέλεσμα θεωρείται ως μη ικανοποιητικό εάν σε μία ή περισσότερες μονάδες δειγματοληψίας ο αριθμός των βακτηρίων είναι τουλάχιστον ίσος προς M ,

c = αριθμός μονάδων δειγματοληψίας των οποίων ο αριθμός των βακτηρίων μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ m και M - το δείγμα θεωρείται ακόμη αποδεκτό εάν στις άλλες μονάδες δειγματοληψίας, ο αριθμός βακτηρίων δεν υπερβαίνει το m .

3. Κατά τους δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργούνται στην εγκατάσταση επεξεργασίας, το αποστειρωμένο γάλα και το γάλα UHT πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες προδιαγραφές, μετά από επώαση 15 ημερών στους 30 °C:

- Περιεκτικότητα σε μικρόβια (30°C): 10 (ανά 0,1 ml),

- Οργανοληπτικός έλεγχος: κανονικός

- Φαρμακολογικές ενεργές ουσίες: δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα όρια σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία που στοχεύει σε εφαρμογή με την πράξη της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο «Κανονισμός 2377/90/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1990 για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης».

Πέραν των ανωτέρω, να μην :

- περιέχουν τοξίνες μικροοργανισμών επικίνδυνες για την υγεία των καταναλωτών.
- έχουν υποστεί προσβολή από ανεπιθύμητη επιφανειακή ευρωτίαση, η οποία δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθεί, χωρίς επηρεασμό της εμφάνισης ή του χαρακτήρα του προϊόντος, ή η οποία έχει επηρεάσει σε βάθος την ουσία του προϊόντος.
- έχουν υποστεί προσβολή από έντομα ή προνύμφες εντόμων.
- έχουν ρυπανθεί τα ίδια ή η συσκευασία τους από έντομα ή οποιαδήποτε ξένη στερεή, υγρή ή αέρια ουσία ή έχουν καταφαγωθεί από τρωκτικά, γάτους ή άλλους μολύνοντες οργανισμούς.
- έχουν δυσάρεστη οσμή, ή οσμή μη χαρακτηριστική του προϊόντος, με την εξαίρεση ειδικών τύπων τυριών με χαρακτηριστική οσμή βουτυρικού οξέος.
- περιέχουν ραδιενεργά κατάλοιπα τα οποία παράγουν ραδιενεργό δράση πέραν των ακόλουθων επιπέδων:

<u>Ιώδιο 131</u>	<u>Ολικό Καίσιο 137 & 134</u>
125 Bq/Kg	370 Bq/Kg

Όσον αφορά το νωπό γάλα και μη ζυμούμενα υγρά προϊόντα με βάση το γάλα να μην –

- περιέχουν αντιμικροβιακές ουσίες
- περιέχουν τοξίνες μικροοργανισμών επικίνδυνες για την υγεία των καταναλωτών
- προέρχονται από ασθενή ζώα
- παρουσιάζουν εμφανή πηγάματα
- παρουσιάζουν θετική αντίδραση στη δοκιμή πήξεως διά βρασμού
- παρουσιάζουν εμφανή πηγάματα στη δοκιμή αιθυλικής αλκοόλης.
- έχουν ρυπανθεί τα ίδια ή η συσκευασία τους από νεκρά ή ζωντανά έντομα, τρίχες, κόππο ή οποιαδήποτε άλλη στερεά, υγρή ή αέρια ουσία.
- περιέχουν ραδιενεργά κατάλοιπα τα οποία παράγουν ραδιενεργό δράση πέραν των ακόλουθων επιπέδων:

Ιώδιο 131	Ολικό Καίσιο 137
<hr/>	<hr/>
125 Bq/Kg	370 Bq/Kg

4. Όταν σημειώνεται υπέρβαση των ανώτατων ορίων και των υποχρεωτικών κριτηρίων και εάν οι μεταγενέστερες έρευνες αφήσουν να διαφανεί πιθανός κίνδυνος για την υγεία, ο Διευθυντής λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα.
5. Πέραν των μικροβιολογικών κριτηρίων που καθορίζονται στο Κεφάλαιο II, δυνατόν να εισάγονται και νέα επιπρόσθετα μικροβιολογικά κριτήρια για σκοπούς προστασίας της δημόσιας υγείας, εφόσον αυτά τα κριτήρια είναι αποδεκτά σε εθνικό κοινοτικό ή διεθνές επίπεδο

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ - Πρώτη και δεύτερη συσκευασία

1. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

ΚΔΠ
120/99

2. Με την επιφύλαξη της νομοθεσίας περι των Υλικών και Αντικειμένων (Επαφή με τα τρόφιμα) Κανονισμών του 1999, όπως τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς.

3. Οι εργασίες εμφιάλωσης, πλήρωσης των δοχείων με θερμικά επεξεργασμένο γάλα και με υγρά προϊόντα με βάση το γάλα καθώς και το κλείσιμο των δοχείων και της δεύτερης συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται με αυτόματο μηχανισμό.

Ωστόσο, ο Διευθυντής μπορεί, στην περίπτωση περιορισμένης παραγωγής να επιτρέπει το μη αυτόματο κλείσιμο, εφόσον παρέχονται ισοδύναμες υγειονομικές εγγυήσεις.

4. Η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιείται για τα προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται μετά από αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.

Το κλείσιμο πρέπει να γίνεται στην εγκατάσταση όπου έγινε τελευταία η θερμική επεξεργασία του γάλακτος για κατανάλωση ή/και των προϊόντων με βάση το γάλα σε υγρή μορφή, αμέσως μετά την πλήρωση, με τη βοήθεια συστήματος κλεισίματος που να εξασφαλίζει την προστασία του γάλακτος από βλαπτικές

επιδράσεις του περιβάλλοντος στα χαρακτηριστικά του γάλακτος. Το σύστημα κλεισίματος πρέπει να είναι σχεδιασμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε, μετά το άνοιγμα, να είναι προφανές και εύκολα ελεγχόμενο το γεγονός ότι το δοχείο έχει ανοιχθεί.

5. Για λόγους ελέγχου, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να αναγράφει εμφανώς και κατά τρόπο ευανάγνωστο, επάνω στη πρώτη συσκευασία του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα σε υγρή μορφή, εκτός από τα στοιχεία που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV -

- το είδος της θερμικής επεξεργασίας στην οποία έχει υποβληθεί το νωπό γάλα,
- κάθε ευκρινή ή κωδικοποιημένη ένδειξη, που επιτρέπει τον προσδιορισμό της ημερομηνίας της τελευταίας θερμικής επεξεργασίας.
- για το παστεριωμένο γάλα, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να αποθηκεύεται το προϊόν.

Ωστόσο είναι δυνατόν οι ενδείξεις αυτές να μην εμφανίζονται στις γυάλινες φιάλες που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν εκ νέου.

6. Κατά παρέκκλιση από το σημείο 1, η παρασκευή των προϊόντων και η συσκευασία μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εάν η συσκευασία αυτή παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 2 και εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

(α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό-

(β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία μεταφέρονται στην εγκατάσταση επεξεργασίας ή μεταποίησης εντός περιτυλίγματος στο οποίο τοποθετήθηκαν

αμέσως μετά την κατασκευή τους και το οποίο τις προστατεύει από οποιαδήποτε φθορά κατά την μεταφορά τους προς την εγκατάσταση και αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται γι' αυτό το σκοπό -

(γ) οι αποθήκες των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένες από σκόνη και επιβλαβή ζωύφια και να είναι χωρισμένες από τους χώρους που περιέχουν ουσίες που μπορούν να μολύνουν τα προϊόντα. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απ' ευθείας στο δάπεδο -

(δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο- είναι δυνατόν να χορηγείται παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή, σε περίπτωση αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων-

(ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στο χώρο υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση, δεν επιτρέπεται δε να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται τα προϊόντα που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία-

(στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τους, τα προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αποθήκες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV - Όροι σχετικά με το σήμα καταλληλότητας και τις ετικέτες

A. Όροι σχετικά με το σήμα καταλληλότητας

1. Τα προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας. Η σήμανση αυτή πρέπει να γίνεται κατά τη στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά, στην εγκατάσταση, σε ευδιάκριτο μέρος, με τρόπο απολύτως ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και με χαρακτηριστές ευδιάκριτους. Το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται είτε επάνω στο ίδιο το προϊόν είτε, αν το προϊόν φέρει ατομική πρώτη συσκευασία, στην πρώτη συσκευασία, είτε σε ετικέτα που τοποθετείται στην πρώτη αυτή συσκευασία. Ωστόσο, σε περίπτωση που μικρά προϊόντα φέρουν ατομική πρώτη συσκευασία και εν συνεχεία έχουν συσκευαστεί μαζί ή σε περίπτωση που οι μικρές ατομικά συσκευασμένες αυτές μερίδες πωλούνται στον τελικό καταναλωτή, αρκεί το σήμα καταλληλότητας να τίθεται στη συνολική τους δεύτερη συσκευασία.

2. Σε περίπτωση που τα προϊόντα τα οποία φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 1, τοποθετούνται εν συνεχεία σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και στη δεύτερη αυτή συσκευασία.

3. (α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις εντός ωοειδούς σχήματος -

(i) είτε:

- στο άνω μέρος: τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία στοιχεία, δηλαδή: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL -A- P - FIN- S-UK-CY, ακολουθούμενα από τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,

- στο κάτω μέρος: ένα από τα αρχικά: CEE - EOEF - EWG - EOK – EEC- EEG-ETY.

(ii) είτε:

- στο άνω μέρος: το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία γράμματα (πχ CYPRUS)

- στο κέντρο, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης,
- στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά: CEE - EOEF - EWG - EOK - EEC - EEG-ETY.

(iii) είτε

- στο άνω μέρος: τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία στοιχεία, δηλαδή: B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL -A- P - FIN- S-UK-CY,

- στο κέντρο, αναφορά του σημείου όπου αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης,

- στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά: CEE - EOEF - EWG - EOK - EEC- EEG-ETY.

Στην περίπτωση που το γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα συσκευάζονται σε γυάλινες φιάλες που πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν και οι οποίες φέρουν ανεξίτηλες ενδείξεις και οι οποίες λόγω του γεγονότος αυτού δεν φέρουν ούτε ετικετα΄, ούτε δακτύλιο, ούτε ετικέτα λαιμού, καθώς και οι συσκευασίες ή δοχεία των οποίων η μέγιστη πλευρά έχει επιφάνεια μικρότερη από 10cm² το σήμα καταλληλότητας περιλαμβάνει μόνο τα αρχικά της χώρας αποστολής και του αριθμού έγκρισης της εγκατάστασης.

(β) το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται κατά την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία με μελανωτήρα (σφραγίδα μελάνης) ή δια πυρογραφίας, επάνω στο προϊόν, - δύναται επίσης να τυπώνεται ή να αναγράφεται σε ετικέτα.

(γ) το σήμα καταλληλότητας δύναται επίσης να συνίσταται σε πλακίδιο από ανθεκτικό υλικό, που ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και φέρει τις ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο (α), και το οποίο στερεώνεται επάνω στο προϊόν έτσι ώστε να μη μπορεί να αφαιρεθεί.

4. Για να ληφθεί υπόψη η διάθεση των υπαρχουσών πρώτων και δευτέρων συσκευασιών, η εναπόθεση του σήματος καταλληλότητας στις πρώτες και δεύτερες συσκευασίες είναι υποχρεωτική. Ωστόσο, οι ενδείξεις που περιλαμβάνονται στο σήμα καταλληλότητας πρέπει να αναφέρονται στο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο που προβλέπεται στην παράγραφο 1 (η) του Κανονισμού 7.

B. Όροι σχετικά με τις ετικέτες

Με την επιφύλαξη της νομοθεσίας περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί Κανονισμοί) του 2002, η ετικέτα πρέπει να αναφέρει καθαρά για λόγους ελέγχου:

Επίσημη
Εφημερίδα
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.

1. τη μνεία "Νωπό γάλα", για το νωπό γάλα που προορίζεται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση,
2. τη μνεία "από νωπό γάλα" ή "νωπού γάλακτος", για τα προϊόντα με βάση το γάλα που παράγονται από νωπό γάλα και των οποίων η μέθοδος παρασκευής δεν περιλαμβάνει καμιά επεξεργασία με θέρμανση, συμπεριλαμβανομένου του θερμίσματος
3. για τα άλλα προϊόντα με βάση το γάλα, το είδος της τυχόν επεξεργασίας με θερμότητα στην οποία υποβλήθηκαν μετά την παρασκευή τους.
4. για τα προϊόντα με βάση το γάλα στα οποία είναι δυνατόν να αναπτυχθούν μικρόβια, την τελική ημερομηνία ανάλωσης ή την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V - Προδιαγραφές για την αποθήκευση και τη μεταφορά

1. Τα προϊόντα που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς και τα οποία δεν μπορούν να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να αποθηκεύονται στη θερμοκρασία που ορίζει ο κατασκευαστής ώστε να εξασφαλίζεται η διατήρησή τους. Συγκεκριμένα, η θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρείται το παστεριωμένο γάλα μέχρι την έξοδό του από την εγκατάσταση και κατά τη μεταφορά του δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6 °C. Σε περίπτωση αποθήκευσης εν ψυχρώ, η θερμοκρασία αποθήκευσης πρέπει να καταγράφεται και η ψύξη πρέπει να γίνεται με τέτοια ταχύτητα ώστε να επιτυγχάνεται το συντομότερο δυνατό η απαιτούμενη θερμοκρασία.

2. Τα βυτία, οι κάδοι και τα άλλα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του παστεριωμένου γάλακτος πρέπει να πληρούν όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- οι εσωτερικές τους επιφάνειες ή οποιοδήποτε άλλο μέρος των δοχείων που μπορεί να έλθει σε επαφή με το γάλα, πρέπει να είναι κατασκευασμένες από λείο και ανοξείδωτο υλικό που να μπορεί να πλένεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα και να μην απελευθερώνει στο γάλα ουσίες σε ποσότητες ικανές να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία, να αλλοιώσουν τη σύνθεση του γάλακτος ή να επηρεάσουν δυσμενώς τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά,

- να είναι σχεδιασμένα κατά τρόπον ώστε να είναι δυνατή η πλήρης εκροή του γάλακτος. Οι στρόφιγγές τους, εάν υπάρχουν, πρέπει να είναι δυνατόν να αφαιρούνται, να αποσυναρμολογούνται, να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα,

- να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αμέσως μετά από

κάθε χρήση και, εφόσον χρειάζεται, πριν από κάθε νέα χρήση- ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να γίνονται σύμφωνα με το κεφάλαιο VI σημεία 2 και 3 του παραρτήματος Β, - να κλείνουν ερμητικά, πριν και κατά την μεταφορά, με τη βοήθεια συστήματος στεγανού κλεισίματος.

3. Τα οχήματα και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των φαρτών προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να είναι κατασκευασμένα και εξοπλισμένα κατά τρόπον ώστε να είναι δυνατή η διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

4. Τα οχήματα μεταφοράς του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και του γάλακτος που έχει συσκευαστεί σε μικρά δοχεία ή σε κάδους πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση- δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίησή τους για τη μεταφορά οποιουδήποτε άλλου προϊόντος ή αντικειμένου που μπορεί να αλλοιώσει το γάλα. Οι εσωτερικές τους επιφάνειες πρέπει να είναι λείες και να είναι εύκολη η πλύση, ο καθαρισμός και η απολύμανσή τους. Το εσωτερικό των οχημάτων που προορίζονται για τη μεταφορά πρέπει να πληροί όλους τους κανόνες υγιεινής. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος συσκευασμένου σε μικρά δοχεία ή σε κάδους πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπον ώστε να προστατεύουν επαρκώς τα δοχεία και τους κάδους από κάθε μόλυνση και ατμοσφαιρική επίδραση και δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώων.

5. Προς το σκοπό αυτό, κτηνιατρικός λειτουργός οφείλει να ελέγχει τακτικά την συμφωνία των μέσων μεταφοράς και συνθηκών φορτώσεως προς τους όρους υγιεινής του παρόντος κεφαλαίου.

6. Η αποστολή των προϊόντων που καλύπτονται από τους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να διενεργείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα να προστατεύονται από οποιαδήποτε πηγή μόλυνσης ή αλλοίωσης, ανάλογα με τη διάρκεια και τις συνθήκες μεταφοράς και το χρησιμοποιούμενο μεταφορικό μέσο.

7. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία του παστεριωμένου γάλακτος που μεταφέρεται σε βυτία ή που είναι συσκευασμένο σε μικρά δοχεία και σε κάδους δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6°C. Ωστόσο, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να επιτρέπουν παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή για την κατ' οίκον διανομή και να επιτρέψουν την μέγιστη διακύμανση +2°C κατά τις παραδόσεις στο λιανικό εμπόριο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI - Υγειονομικός έλεγχος και επιτήρηση της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο και επιτήρηση της παραγωγής που διενεργείται από κτηνιατρικό λειτουργό, ο οποίος πρέπει να εξακριβώνει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις των παρόντων Κανονισμών και ειδικότερα -

(α) να ελέγχει:

- (i) την καθαριότητα των χώρων των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,
- (ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το Κανονισμό 20, ιδίως εξετάζοντας τα αποτελέσματα και τη δειγματοληψία,
- (iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των προϊόντων με βάση το γάλα,
- (iv) την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το γάλα και του θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος προς πόσιν,
- (v) τα ερμητικώς κλεισμένα δοχεία με τυχαία δειγματοληψία,

- (vi) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το γάλα,
 - (vii) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς-
- (β) να διενεργεί κάθε απαραίτητη δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις,
- (γ) να προβαίνει σε οποιονδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει αναγκαίο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων των παρόντων Κανονισμών.
2. Ο κτηνιατρικός λειτουργός πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι - Κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς

Laboratoire central d'hygiene alimentaire

43 rue de Dantzig

75015 PARIS

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ - Αρμοδιότητες και καθήκοντα του κοινοτικού εργαστηρίου αναφοράς

1. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς για τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα:

(α) παρέχει στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς πληροφορίες για τις μεθόδους ανάλυσης και τις συγκριτικές δοκιμές,

(β) συντονίζει την εφαρμογή, εκ μέρους των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς, των μεθόδων που αναφέρονται στην πρώτη περίπτωση, οργανώνοντας ιδίως συγκριτικές δοκιμές,

(γ) συντονίζει την αναζήτηση νέων μεθόδων ανάλυσης και ενημερώνει τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς για τη σχετική πρόοδο,

(δ) οργανώνει εκπαιδευτικά και μετεκπαιδευτικά μαθήματα για το προσωπικό των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς,

(ε) παρέχει τεχνική και επιστημονική υποστήριξη στις υπηρεσίες της Επιτροπής και στο κοινοτικό γραφείο αναφοράς, ιδίως σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων των αναλύσεων μεταξύ κρατών μελών.

2. Το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς εξασφαλίζει τη διατήρηση των εξής συνθηκών λειτουργίας:

(α) διαθέτει ειδικευμένο προσωπικό με επαρκή γνώση των μεθόδων που χρησιμοποιούνται κατά τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες του γάλακτος και των προϊόντων με βάση το γάλα,

(β) διαθέτει τον εξοπλισμό και τις ουσίες που απαιτούνται για την εκτέλεση των καθηκόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 1,

(γ) διαθέτει κατάλληλη διοικητική υποδομή,

(δ) υποχρεώνει το προσωπικό του να σέβεται το απόρρητο ορισμένων θεμάτων, αποτελεσμάτων ή πληροφοριών,

(ε) έχει επαρκή γνώση των διεθνών προδιαγραφών και πρακτικών,

(στ) διαθέτει, εφόσον απαιτείται, ενημερωμένο κατάλογο των ουσιών αναφοράς που διαθέτει το κοινοτικό γραφείο αναφοράς καθώς και ενημερωμένο κατάλογο των παρασκευαστών και πωλητών των ουσιών αυτών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε

1. Οι διαδικασίες αναφοράς σχετικά με τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες για το νωπό γάλα είναι οι ακόλουθες :
 - προσδιορισμός του σημείου κατάψυξης,
 - διαπίστωση του αριθμού των μικροοργανισμών - περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C,
 - διαπίστωση του αριθμού των σωματικών κυττάρων,
 - ανίχνευση αντιβιοτικών και σουλφοναμιδών .

2. Οι διαδικασίες αναφοράς σχετικά με τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες για το παστεριωμένο γάλα είναι οι ακόλουθες :
 - προσδιορισμός του σημείου κατάψυξης,
 - προσδιορισμός της δραστηριότητας της φωσφατάσης,
 - προσδιορισμός της δραστηριότητας της υπεροξειδάσης,
 - διαπίστωση του αριθμού των μικροοργανισμών - περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C,
 - διαπίστωση του αριθμού των μικροοργανισμών - περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 21 °C,
 - διαπίστωση του αριθμού των κολοβακτηριδίων - καταμέτρηση των αποικιών στους 30 °C,
 - ανίχνευση αντιβιοτικών και σουλφοναμιδών,
 - ανίχνευση παθογόνων μικροοργανισμών .

3. Οι διαδικασίες αναφοράς σχετικά με τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες για το UHT και το αποστειρωμένο γάλα είναι οι ακόλουθες :
 - προσδιορισμός του σημείου κατάψυξης,
 - διαπίστωση του αριθμού των μικροοργανισμών - περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30 °C,
 - ανίχνευση αντιβιοτικών και σουλφοναμιδών .

4. Η εφαρμογή των διαδικασιών αναφοράς σχετικά με τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες, τα κριτήρια αξιοπιστίας που πρέπει να ληφθούν υπόψη και η συλλογή των δειγμάτων πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στο παράρτημα ΣΤ .

5. Οι διαδικασίες αναφοράς σχετικά με τις αναλύσεις και τις δοκιμασίες που αναφέρονται στα 1, 2 και 3 περιγράφονται στο παράρτημα ΣΤ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΤ

Δειγματοληψία ανεπεξεργαστου και θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος .

Ι. ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Εισαγωγή

Γενικές διατάξεις σε ό,τι αφορά τα αντιδραστήρια, τον εξοπλισμό, τη διατύπωση των αποτελεσμάτων, την ακρίβεια των μεθόδων και τις εκθέσεις.

Η αρμόδια αρχή και τα εργαστήρια ελέγχου δειγματοληψίας και παρακολούθησης της ποιότητας του γάλακτος πρέπει να τηρούν τις γενικές διατάξεις.

2. Αντιδραστήρια

2.1. Νερό

2.1.1. Οπουδήποτε γίνεται μνεία νερού για διαλύματα, αραιώσεις ή εκπλύσεις, χρησιμοποιείται νερό αποσταγμένο, απιονισμένο ή αφαλατωμένο ισοδύναμης τουλάχιστον καθαρότητας, εκτός αν διευκρινίζεται διαφορετικά. Για μικροβιολογικές χρήσεις πρέπει να είναι ελεύθερο ουσιών που μπορούν να βλάψουν ή να επηρεάσουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών κάτω από τις συνθήκες της δοκιμασίας .

2.1.2. Οπουδήποτε γίνεται μνεία σε "διάλυμα" ή "αραίωση" χωρίς παραπέρα διευκρίνιση νοείται "διάλυμα σε νερό" ή "αραίωση με νερό".

2.2 . Χημικές ουσίες

Όλες οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι αναγνωρισμένης ποιότητας αναλυτικού βαθμού εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

3 . Εξοπλισμός

3.1 . Κατάλογοι οργάνων

Οι κατάλογοι οργάνων που δίνονται στις διάφορες μεθόδους αναφοράς περιέχουν μόνο τα όργανα εξειδικευμένης χρήσης ή με ιδιαίτερες προδιαγραφές.

3.2 . Αναλυτικός ζυγός

Αναλυτικός ζυγός νοείται ζυγός ικανός να ζυγίζει 0,1 mg .

4 . Αποτελέσματα

4.1 . Αν δεν προβλέπεται ρητά κάτι διαφορετικό, τα αποτελέσματα που θα αναφέρονται στο δελτίο ανάλυσης πρέπει να είναι η μέση τιμή που λαμβάνεται από δύο δοκιμασίες ανταποκρινόμενες στο αριθμητικό κριτήριο της επαναληψιμότητας (σημείο 5.1) που έχει καθοριστεί για τη μέθοδο με την οποία πραγματοποιήθηκε η δοκιμασία. Αν το κριτήριο της επαναληψιμότητας δεν πληρούται, τότε η δοκιμή πρέπει να επαναληφθεί όποτε τούτο είναι δυνατό, διαφορετικά πρέπει να κριθεί ότι το αποτέλεσμα δεν ισχύει.

4.2 . Υπολογισμός της επί τοις εκατό αναλογίας

Εκτός αν ορίζεται διαφορετικά, το αποτέλεσμα πρέπει να υπολογίζεται επί τοις εκατό μάζας του δείγματος .

5. Κριτήρια ακριβείας : επαναληψιμότητα και αναπαραγωγιμότητα

5.1 . Τα κριτήρια ακριβείας που δίνονται σε κάθε μέθοδο καθορίζονται ως εξής :

5.1.1 . Επαναληψιμότητα (r) είναι η τιμή κάτω από την οποία τοποθετείται η απόλυτη διαφορά μεταξύ δύο αποτελεσμάτων μονών δοκιμασιών που πάρθηκαν με την ίδια μέθοδο, σε ταυτόσημο υλικό δοκιμασίας, κάτω από ίδιες συνθήκες (ίδιος αναλυτής, ίδιες συσκευές, ίδιο εργαστήριο και βραχεία χρονική διαφορά μεταξύ δοκιμασιών).

5.1.2 . Αναπαραγωγιμότητα (R) είναι η τιμή κάτω από την οποία τοποθετείται η απόλυτη διαφορά μεταξύ δύο αποτελεσμάτων μονών δοκιμασιών που πάρθηκαν με την ίδια μέθοδο, ταυτόσημο υλικό δοκιμασίας, κάτω από διαφορετικές συνθήκες (διαφορετικοί αναλυτές, διαφορετικές συσκευές, διαφορετικά εργαστήρια ή/και διάφορες χρονικές στιγμές).

5.1.3. Αν δεν προβλέπεται ρητά κάτι το διαφορετικό, οι τιμές για τα κριτήρια επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας που δίνονται στις αντίστοιχες παραγράφους για κάθε μέθοδο παριστούν τις περιοχές επιπέδου αξιοπιστίας 95% όπως καθορίζεται από τον ISO 5725 : δεύτερη έκδοση 1986 . Υπολογίζονται από τα αποτελέσματα αναγνωρισμένων δοκιμασιών συνεργασίας που χρησιμοποιήθηκαν για την αξιολόγηση των μεθόδων . Εντούτοις, για μερικές από τις μεθόδους, δεν πραγματοποιήθηκαν δοκιμασίες συνεργασίας. Σε τέτοια περίπτωση οι τιμές της επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας έχουν καθορισθεί κατ' εκτίμηση.

5.1.4 . Οι δοκιμασίες συνεργασίας και οι μελέτες που αναφέρονται στο σημείο 5.1.3 θα πρέπει να προγραμματιστούν και διεξαχθούν σύμφωνα με τις διεθνείς κατευθυντήριες γραμμές.

6. Δελτίο ανάλυσης

Το δελτίο ανάλυσης πρέπει να διευκρινίζει τη μέθοδο ανάλυσης που χρησιμοποιήθηκε καθώς και τα αποτελέσματα που προέκυψαν . Επιπλέον

πρέπει να δίνει όλες τις λεπτομέρειες της διαδικασίας που χρησιμοποιήθηκε και που δεν διευκρινίζεται στη μέθοδο ανάλυσης ή που μπορεί να επιλεγεί, καθώς και όλα τα άλλα περιστατικά που είναι δυνατόν να έχουν επηρεάσει τα αποτελέσματα . Το δελτίο ανάλυσης πρέπει να δίνει όλα τα στοιχεία τα απαραίτητα για την πλήρη ταυτοποίηση του δείγματος .

II . ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΑΝΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΟΥ ΚΑΙ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1 . Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Η διαδικασία αυτή προσδιορίζει την επίσημη μέθοδο δειγματοληψίας ανεπεξέργαστου και θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος . Οι μέθοδοι αυτές για δειγματοληψία, μεταφορά και αποθήκευση των δειγμάτων είναι εφαρμόσιμες στο ανεπεξέργαστο γάλα για παραδόσεις από παραγωγούς και για ανεπεξέργαστο και θερμικά επεξεργασμένο γάλα σε βυτία αποθήκευσης και μεταφοράς .

Οι μέθοδοι που δίνονται στα σημεία 2, 4.4, 5 και 6 είναι εφαρμόσιμες στη δειγματοληψία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος για άμεση κατανάλωση .

2 . Γενικά

Δειγματοληψία ανεπεξέργαστου και θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος σε τενεκέδες, βυτία κ.λπ πρέπει να πραγματοποιείται από έμπειρο χειριστή που να έχει ακολουθήσει κατάλληλη εκπαίδευση πριν την ανάληψη της δειγματοληψίας του γάλακτος .

Αν κριθεί ότι ενδείκνυται, οι αρμόδια αρχή ή το εργαστήριο εξέτασης καθοδηγεί το προσωπικό δειγματοληψίας σχετικά με την δειγματοληψία και την τεχνική της δειγματοληψίας ώστε να εξασφαλιστεί ότι το δείγμα είναι αντιπροσωπευτικό και ανταποκρίνεται στο σύνολο της παρτίδας.

Αν κριθεί ότι ενδείκνυται, οι αρμόδια αρχή ή το εργαστήριο εξέτασης καθοδηγεί το προσωπικό δειγματοληψίας σχετικά με την επισήμανση του δείγματος για να εξασφαλιστεί η πέραν αμφιβολίας πιστοποίηση της ταυτότητας του δείγματος.

3 . Εξοπλισμός δειγματοληψίας

3.1 . Γενικά

Ο εξοπλισμός δειγματοληψίας πρέπει να είναι από ανοξειδωτο χάλυβα ή άλλο κατάλληλο υλικό κατάλληλης αντοχής και κατασκευής που ενδείκνυται για τη συγκεκριμένη χρήση (ανάμειξη, δειγματοληψία κ.λπ.). Οι διατάξεις ανάσυρσης δείγματος και οι αναδευτήρες υγρών σε βυτία πρέπει να διαθέτουν αρκετό χώρο για να επιτυγχάνεται η καλή ανάμειξη του προϊόντος αλλά αποφεύγοντας την ανάπτυξη ταγής γεύσης . Οι δειγματολήπτες (δοχεία) πρέπει να έχουν στερεό βραχίονα αρκετού μήκους ώστε να μπορεί να γίνει δειγματοληψία σε οποιοδήποτε βάθος του βυτίου χρειαστεί . Η χωρητικότητα του δειγματολήπτη πρέπει να μην είναι μικρότερη από 50 ml .

Οι υποδοχείς του δείγματος και τα πώματα πρέπει να είναι από γυαλί κατάλληλα μέταλλα ή πλαστικά .

Τα υλικά από τα οποία ο εξοπλισμός δειγματοληψίας (περιλαμβάνονται οι υποδοχές και τα πώματα) είναι κατασκευασμένος δεν πρέπει να προκαλούν καμία αλλαγή στο δείγμα που να μπορεί να προσβάλλει τα αποτελέσματα της εξέτασης . Όλες οι επιφάνειες του εξοπλισμού δειγματοληψίας και των βυτίων πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές, λείες και απαλλαγμένες σχισμών . Οι γωνίες πρέπει να έχουν αμβλυνθεί.

3.2 . Εξοπλισμός δειγματοληψίας για μικροβιολογική εξέταση

Ο εξοπλισμός δειγματοληψίας και οι υποδοχείς, επιπλέον από όσα προβλέπονται στο σημείο 3.1, πρέπει να έχουν αποστειρωθεί.

Αν ο ίδιος εξοπλισμός δειγματοληψίας χρησιμοποιείται σε διαδοχικές δειγματοληψίες, πρέπει να καθαρίζεται και αποστειρώνεται μετά από κάθε χρήση, σύμφωνα με οδηγίες και τις προδιαγραφές που θεσπίζονται από το εργαστήριο δοκιμών ή την αρμόδια αρχή και κατά τρόπο που να διασφαλίζεται η ακεραιότητα των διαδοχικών δειγμάτων .

4 . Τεχνική δειγματοληψίας

4.1 . Γενικά

Ανεξάρτητα από τις δοκιμασίες που πρόκειται να πραγματοποιηθούν, το γάλα πρέπει να έχει αναμειχθεί πριν τη δειγματοληψία είτε με χειροκίνητο είτε με μηχανικό μέσο .

Το δείγμα πρέπει να λαμβάνεται αμέσως μετά την ανάμειξη και όσο το γάλα βρίσκεται ακόμη σε ανακίνηση .

Όταν λαμβάνονται πολλά δείγματα γάλακτος από βυτία κατά τον ίδιο χρόνο και για διαφορετικές εξετάσεις, το δείγμα για μικροβιολογική εξέταση πρέπει να λαμβάνεται πρώτο .

Ο όγκος του δείγματος πρέπει να είναι ο κατάλληλος για τις απαιτήσεις της εξέτασης. Η χωρητικότητα των υποδοχέων που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι τέτοια που να πληρούνται σχεδόν εντελώς οι υποδοχείς από το δείγμα σε τρόπο που να μπορεί να ανακινηθεί το περιεχόμενο πριν την εξέταση αλλά να αποφεύγεται ανατάραξη κατά τη μεταφορά .

4.2 . Δειγματοληψία διά της χειρός

4.2.1 . Δειγματοληψία από κουβάδες και τενεκέδες γάλακτος

Για να επιτευχθεί ταχεία ανακίνηση, βυθίζεται ένας πλωτήρας πάνω και κάτω μέσα στον κουβά ή τενεκέ έτσι ώστε το γάλα να αναδευτεί ικανοποιητικά και

ποσότητα κρέμας του γάλακτος να μη προσκολλάται στο χείλος του τενεκέ .
Ένα δείγμα αντιπροσωπευτικό της ποσότητας που παραδόθηκε πρέπει να ληφθεί σύμφωνα με το σημείο 4.2.4 .

4.2.2 . Δειγματοληψία από ψυκτικά βυτία ή δεξαμενές αγροκτήματος

Ανακινείται με μηχανή ή με το χέρι το γάλα μέχρις ότου ληφθεί ικανοποιητική ομοιογένεια.

Αν ο όγκος του γάλακτος είναι τέτοιος που δεν επιτρέπει την μηχανική του ανάμειξη, τότε αυτή πραγματοποιείται με χειροκίνητο μέσο.

4.2.3 . Δειγματοληψία από ζυγιστική συσκευή

Επιβάλλεται, όταν το γάλα φέρεται σε υποδοχέα ζυγιστικής συσκευής, να έχει κατάλληλα αναμειχθεί. Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιηθεί συμπληρωματική χειροκίνητη ή μηχανική ανακίνηση για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφη κατανομή του λίπους. Όταν ο όγκος της ποσότητας προς παραλαβή που πρόκειται να δειγματοληφθεί υπερβαίνει την χωρητικότητα του υποδοχέα ζύγισης, πρέπει να ληφθεί ένα δείγμα αντιπροσωπευτικό της όλης ποσότητας σύμφωνα με το σημείο 4.2.4 .

4.2.4 . Δειγματοληψία υποδιαιρεμένου φορτίου

Όταν η ποσότητα του γάλακτος που πρέπει να δειγματοληφθεί φέρεται σε περισσότερους από έναν περιέκτες, λαμβάνεται μια αντιπροσωπευτική ποσότητα από κάθε περιέκτη και σημειούται η ποσότητα του γάλακτος στην οποία αντιστοιχεί κάθε δείγμα . Εκτός από την περίπτωση κατά την οποία δείγματα από κάθε περιέκτη πρέπει να εξεταστούν εξατομικευμένα, αναμειγνύονται μέρη από αυτές τις αντιπροσωπευτικές ποσότητες σε αναλογίες αντίστοιχες με τις ποσότητες των υποδοχέων από τους οποίους κάθε δείγμα έχει ληφθεί . Λαμβάνεται δείγμα (ή δείγματα) από αυτές τις αναλογικά συνενωμένες ποσότητες έπειτα από ανάμειξη .

4.2.5. Δειγματοληψία από μεγάλες δεξαμενές πλοίων - βυτία αποθήκευσης ή σιδηροδρομικής ή οδικής διακίνησης

4.2.5.1 . Αναμειγνύεται το γάλα με κατάλληλη μέθοδο πριν την δειγματοληψία .

Για την ανάμειξη του περιεχομένου μεγάλων δεξαμενών πλοίων ή βυτίων αποθήκευσης ή βυτίων οδικής ή σιδηροδρομικής μεταφοράς, συνιστάται η χρησιμοποίηση μηχανικής ανακίνησης (βλέπε σημείο 4.2.5.2).

Η διάρκεια της ανάμειξης πρέπει να είναι η κατάλληλη για τη χρονική περίοδο κατά την οποία το γάλα έμεινε ακίνητο . Η αποτελεσματικότητα της μεθόδου ανάμειξης που εφαρμόστηκε σε όποιες ιδιαίτερες περιστάσεις πρέπει να αποδειχθεί ότι ταιριάζει για τις ανάγκες της ανάλυσης που μέλει να πραγματοποιηθεί . Το πρόβλημα της ανάμειξης επηρεάζει ιδιαίτερα την ομοιότητα των αναλυτικών αποτελεσμάτων για δείγματα που πάρθηκαν είτε από διαφορετικά μέρη της ποσότητας παραλαβής είτε από τον κρουνό της δεξαμενής κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια της απόχυσης . Μια μέθοδος ανάμειξης του γάλακτος πρέπει να θεωρείται αποτελεσματική αν η διαφορά σε περιεκτικότητα σε λίπος μεταξύ δύο δειγμάτων, που πάρθηκαν κάτω από αυτές τις συνθήκες, είναι μικρότερη από 0,1 %.

Σε μια μεγάλη δεξαμενή με κρουνό απόχυσης στον πυθμένα μπορεί να υπάρχει στο σημείο εκφόρτωσης μια μικρή ποσότητα γάλακτος που να μην είναι αντιπροσωπευτική του όλου περιεχομένου ακόμη και μετά την ανάμειξη . Για το λόγο αυτό, τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται κατά προτίμηση από την ανθρωποθυρίδα . Αν τα δείγματα λαμβάνονται κατά προτίμηση, αφήνεται να ρεύσει αρκετό γάλα για να εξασφαλιστεί ότι τα δείγματα είναι αντιπροσωπευτικά του συνόλου .

4.2.5.2. Η ανάμειξη του περιεχομένου μεγάλων δεξαμενών ή βυτίων αποθήκευσης ή βυτίων σιδηροδρομικής ή οδικής μεταφοράς μπορεί να πραγματοποιηθεί:

- με μηχανικό αναδευτήρα εγκατεστημένο μέσα στην δεξαμενή και κινούμενο με ηλεκτρικό κινητήρα,
- με προπέλλα ή αναδευτήρα κινούμενο με ηλεκτρικό κινητήρα και τοποθετημένο στην ανθρωποθυρίδα με τον αναδευτήρα αιωρούμενο μέσα στο γάλα,
- στην περίπτωση βυτίων σιδηροδρομικής ή οδικής μεταφοράς με επανακυκλοφορία του γάλακτος μέσα από τον σωλήνα μεταφοράς με προσαρμογή στο βυτίο έπειτα από αποφόρτιση των αντλιών και με εισαγωγή τους από την ανθρωποθυρίδα .
- με καθαρό διηθημένο πεπιεσμένο αέρα . Σε αυτή την περίπτωση η πίεση και ο όγκος του αέρος πρέπει να είναι όσο γίνεται πιο μικρός για να προληφθεί το τάγγισμα του γάλακτος.

4.3 . Αυτόματη ή ημιαυτόματη δειγματοληψία

Αυτόματες ή ημιαυτόματες διατάξεις δειγματοληψίας ανεπεξέργαστου γάλακτος από παραδόσεις παραγωγών μπορούν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με οδηγίες που δίνονται από το εργαστήριο εξέτασης ή άλλη αρμόδια αρχή.

Τέτοιες διατάξεις πρέπει, πριν την χρησιμοποίηση και σε τακτικά διαστήματα κατά την χρησιμοποίηση, να υφίστανται κατάλληλους ελέγχους, όπως ορίζεται από τις υπεύθυνες αρχές . Η καταλληλότητα των διαδικασιών δειγματοληψίας πρέπει να επαληθεύεται προκειμένου να καθοριστούν:

- ο ελάχιστος όγκος συλλεγομένου γάλακτος που μπορεί κατά κύριο λόγο να δειγματοπιστεί,
- το ποσοστό του μεταφερόμενου όγκου (που σχετίζεται με τον ελάχιστο όγκο δείγματος),

- η ικανότητα λήψεως αντιπροσωπευτικού δείγματος έπειτα από κατάλληλη ανάδευση.
Όταν χρησιμοποιείται αυτόματος ή ημιαυτόματος εξοπλισμός δειγματοληψίας, η αρμόδια αρχή μπορεί να ορίσει προδιαγραφές για:
- τον ελάχιστο όγκο γάλακτος από τον οποίο πρέπει να ληφθούν δείγματα,
- τον ελάχιστο όγκο δείγματος,
- το μέγιστο μεταφερόμενο όγκο,
- τις αναλύσεις που πρέπει να πραγματοποιηθούν ή ποιες προφυλάξεις πρέπει να παρθούν.

4.4 . Δειγματοληψία θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος για άμεση κατανάλωση σε συσκευασίες λιανικής πώλησης

Ως δείγμα θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος για άμεση κατανάλωση σε συσκευασίες λιανικής πώλησης θεωρείται μια πλήρης σφραγισμένη συσκευασία . Αν είναι δυνατόν τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από τη μηχανή συσκευασίας ή το ψυχρό θάλαμο αποθήκευσης στην εγκατάσταση επεξεργασίας το συντομότερο δυνατό μετά την επεξεργασία για το παστεριωμένο γάλα την ίδια ημέρα με την επεξεργασία .

Τα δείγματα λαμβάνονται από κάθε τύπο θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος (παστεριωμένου, UHT και αποστειρωμένου) σε αριθμούς αντίστοιχους με τις εξετάσεις που πρόκειται να πραγματοποιηθούν και σε συμφωνία με τις οδηγίες που έχουν καταρτισθεί από το εργαστήριο εξέτασης ή άλλη αρμόδια αρχή

5 . Ταυτοποίηση του δείγματος

Το δείγμα πρέπει να επισημαίνεται με κωδικό αναγνώρισης έτσι ώστε να μπορεί εύκολα να αναγνωρίζεται με βάση τις οδηγίες που δίδονται από το εργαστήριο αναλύσεων (βλέπε σημείο 2).

6 . Μεταφορά και αποθήκευση δειγμάτων

Οι οδηγίες σχετικά με τις συνθήκες μεταφοράς, αποθήκευσης και χρονικής περιόδου μεταξύ συλλογής και ανάλυσης του γάλακτος πρέπει να συντάσσονται από το εργαστήριο ελέγχου ανάλογα με τον τύπο του γάλακτος και τη χρησιμοποιούμενη μέθοδο ανάλυσης. Οι οδηγίες πρέπει να θεσπίζονται σύμφωνα με την αρμόδια αρχή.

Στις οδηγίες πρέπει να συμπεριλαμβάνονται τα ακόλουθα σημεία:

- πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις κατά τη μεταφορά και αποθήκευση ώστε να προληφθεί η έκθεση σε μολυσματικές οσμές και απευθείας στο ηλιακό φως . Εάν το δοχείο που χρησιμοποιείται για τα δείγματα είναι διαφανές, πρέπει να φυλάσσεται σε σκοτεινό μέρος,

- τα δείγματα ακατέργαστου γάλακτος που λαμβάνονται για μικροβιολογικές αναλύσεις πρέπει να μεταφέρονται και αποθηκεύονται μεταξύ 0°C και 4°C. Το διάστημα μεταξύ δειγματοληψίας και ανάλυσης πρέπει να είναι κατά το δυνατόν συντομότερο και σε καμία περίπτωση μεγαλύτερο από 36 ώρες . Η αρμόδια αρχή μπορεί να αποδέχεται μια θερμοκρασία αποθήκευσης μεταξύ 0 °C και 6 °C, εάν το διάστημα μεταξύ δειγματοληψίας και ανάλυσης δεν είναι μεγαλύτερο από 24 ώρες,

- τα δείγματα παστεριωμένου γάλακτος που λαμβάνονται για μικροβιολογικές αναλύσεις πρέπει να μεταφέρονται και αποθηκεύονται μεταξύ 0 °C και 4 °C. Το διάστημα μεταξύ δειγματοληψίας και ανάλυσης πρέπει να είναι κατά το δυνατόν συντομότερο και σε καμία περίπτωση μεγαλύτερο από 24 ώρες,

- τα δείγματα γάλακτος εκτός ακατέργαστου γάλακτος και παστεριωμένου γάλακτος προς μικροβιολογική ανάλυση πρέπει να αποθηκεύονται στο