

ANOTAČNÝ ZÁZNAM

- a) MVDr. Kvetoslava Balčáková
- b) Verifikácia systému HACCP pri výrobe mliečnych výrobkov vo firme MILK – AGRO spol. s r.o. Sabinov
- c) Prešov, Regionálna veterinárna a potravinová správa, 2011
strán 90, tabuliek 29, grafov 9, literárnych citácií 55
- d) Monitorovanie senzorických, mikrobiologických a chemických ukazovateľov kvality mliečnych výrobkov vyrábaných firmou MILK – AGRO spol. s r.o. Sabinov.

Verifikácia systému HACCP v roku 2009 v závode MILK-AGRO spol. s r.o. Sabinov bola vykonaná na základe hodnotenia niekoľkých kritérií.

Ako kritériá pre hodnotenie boli použité výsledky laboratórnych vyšetrení surového mlieka a mliečnych výrobkov vyšetrovaných v rámci samokontroly v podnikovom laboratóriu, v akreditovanom laboratóriu Examinála Žilina a Ekolaboratórium Spišská Nová Ves a tiež výsledky laboratórnych vyšetrení vzoriek odobratých orgánom potravinového dozoru na základe plánu odberu vzoriek a vyšetrených v akreditovaných laboratóriách ŠVPÚ Dolný Kubín, SL Prešov a Dolný Kubín a ŠVPÚ Košice.

V období od 1.1.2009 do 31.12.2009 dodržiavanie požiadaviek na surové kravské mlieko bolo kontrolované na reprezentatívnom počte vzoriek surového mlieka zberaného z chovov na produkciu mlieka, ktoré sa odoberali náhodným odberom vzoriek. Kontroly boli vykonávané prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, ktorý vykonáva spracovanie mlieka. Celkove bolo odobratých na vyšetrenie celkového počtu mikroorganizmov (ďalej CPM) pri teplote 30°C, počtu somatických buniek (ďalej PSB) a vyšetrenie na prítomnosť reziduí inhibičných látok (ďalej RIL) 1047 vzoriek surového kravského mlieka od 42 resp. 43 dodávateľov. Surové kravské mlieko bolo vyšetrované v akreditovanom laboratóriu Examila, Žilina. Surové mlieko nespĺňalo kritériá pre CPM v 7 prípadoch a kritéria pre PSB v 8 prípadoch. V jednom prípade boli zistené RIL vo vzorke surového kravského mlieka odobratej u dodávateľa. Prekročenie CPM

v jednotlivých mesiacoch bolo zaznamenané v 59 vzorkách a prekročenie PSB v 124 vzorkách.

V období od 1.1.2009 do 31.12.2009 bolo vo firme MILK – AGRO spol. s r.o. , Sabinov odobratých na senzorické, fyzikálno - chemické a mikrobiologické vyšetrenie v podnikovom laboratóriu spolu 12 127 vzoriek mliečnych výrobkov v malospotrebitel'skom balení, z toho polotučné mlieko 693, konzumná smotana 12% 106, konzumná smotana 33% 230, jogurty 3879, jogurtová tatarka 53, kyslá lahôdková smtana 155, stracciatella 66, jogurtové mlieko 182, ACD mlieko a kefír 491, tvarohy 1587, sabinovská hrudka 497, cottage cheese 239, volovec 226, maslo 777, sabináčik 888, nátierkové maslo 114, sušené mlieko 1673, sušená srvátka 19, sušený cmar 81. V podnikovom laboratóriu boli výrobky hodnotené senzoričky , pričom sa posudzoval vzhľad, konzistencia, vôňa a chuť vyšetrovaných výrobkov v malospotrebitel'skom balení. Fyzikálno-chemické vyšetrenie bolo zamerané na určenie množstva tuku v hmotnostných %, množstvo mliečnej sušiny, beztukovú sušinu v hmotnostných %, množstvo tuku v sušine v hmotnostných %. Rozsah fyzikálno-chemických ukazovateľov súvisel s vyšetrovaným druhom mliečnych výrobkov. Senzorické a fyzikálno-chemické ukazovatele sa vyhodnocovali podľa požiadaviek príslušných podnikových špecifikácii pre jednotlivé druhy mliečnych výrobkov. Mikrobiologické vyšetrenie v podnikovom laboratóriu bolo zamerané na stanovenie celkového počtu mikroorganizmov (CPM) , počtu koliformných baktérií (PKB), počtu plesní (PP) a počtu kvasiniek (PK). Výsledky mikrobiologického vyšetrenia boli vyhodnocované podľa požiadaviek štvrtej hlavy druhej časti Potravinového kódexu SR (1998) - Výnos MP SR a MZ SR zo 6. februára 2006 č.06267/2006-SL, ktorým sa dopĺňa výnos MP SR a MZ SR , ktorým sa vydáva PK SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na ich balenie a vnútorného predpisu PPP- Mikrobiologické kritéria pre manipuláciu s finálnymi výrobkami.

Z výsledkov senzoričného hodnotenia vyplýva, že za celé sledované obdobie boli zaznamenané 3 nevyhovujúce vzorky u výrobku jogurt, 2 nevyhovujúce vzorky u výrobku tvaroh a 2 nevyhovujúce vzorky u výrobku sabináčik. Výsledky fyzikálno – chemického hodnotenia poukazujú , že za sledované obdobie boli zaznamenané 2 nevyhovujúce vzorky výrobku – konzumné mlieko a 2 nevyhovujúce vzorky výrobku konzumná smotana

12%. Z výsledkov mikrobiologického vyšetrenia mliečnych výrobkov v podnikovom laboratóriu vyplýva, že za celé sledované obdobie boli zaznamenané 2 nevyhovujúce vzorky u výrobku jogurtové mlieko a 4 nevyhovujúce vzorky u výrobku sušená srvátka.

V období od 1.1.2009 do 31.12.2009 bolo vo firme MILK – AGRO spol. s r.o., Sabinov v rámci samokontroly v akreditovanom laboratóriu Ekolaboratórium Spišská Nová Ves mikrobiologicky vyšetrených 297 mliečnych výrobkov na kritéria bezpečnosti potravín a kritéria hygieny procesov v zmysle Nariadenie komisie (ES) č. 1441/2007 z 5. decembra 2007, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériách pre potraviny. Celkove nevyhovujúcich výsledkov bolo 11, čo predstavuje z celkového počtu vzoriek vyšetrených v akreditovanom laboratóriu 3,70%. Za sledované obdobie boli zaznamenané 1 nevyhovujúci výsledok u výrobku jogurty, 1 nevyhovujúci výsledok u výrobku tvaroh, 2 nevyhovujúce výsledky u výrobku sušené mlieko, 6 nevyhovujúcich výsledkov u výrobku sušená srvátka a 1 nevyhovujúci výsledok u výrobku sušený cmar.

Na základe plánu odberu vzoriek v rámci potravinového dozoru orgán potravinového dozoru Regionálna veterinárna a potravinová správa Prešov odobral a dal vyšetriť v akreditovanom laboratóriu ŠVPÚ Dolný Kubín, SL Prešov a Dolný Kubín a ŠVPÚ Košice spolu 17 vzoriek zo 6 skupín mliečnych výrobkov. Z uvedeného počtu pripadalo 4 vzoriek na tekuté mliečne výrobky, 5 vzoriek na kyslomliečne výrobky, 3 vzorky na tvarohy a syry, 2 vzorky na maslo, 1 vzorka na termizované mliečne výrobky a 2 vzorky na sušené mliečne výrobky. Vyšetrovali sa 10 druhov mliečnych výrobkov (Mlieko konzumné polotučné, Konzumná smotana 33%, Jogurty, Kyslá lahôdková smotana, Jogurtové mlieko, Tvaroh, Sabinovská hrudka, Maslo, Natierkové maslo, Sušené mlieko). Vzorky odobraté orgánom potravinového dozoru boli hodnotené na mikrobiologické ukazovatele – kritéria bezpečnosti potravín a vyšetrované na kontaminanty v akreditovanom laboratóriu ŠVPÚ Dolný Kubín, SL Prešov a Dolný Kubín a ŠVPÚ Košice. Výsledky vyšetrení vzoriek odobratých RVPS Prešov boli všetky vyhovujúce.

Dosiahnuté výsledky preukázali uspokojivú kvalitu vyšetrovaných mliečnych výrobkov.