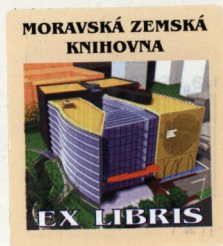


Obsah

1	ÚVOD	3
2	MLÉKO A MLÉČNÉ POTRAVINY V EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ	4
	2.1 Pravidla pro výrobu mléčných biopotravin	4
3	FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ A PRODEJ ZE DVORA	5
4	PŘÍMÝ PRODEJ MLÉKA	6
5	LEGISLATIVA	9
	5.1 Evropská unie	9
	5.2 Česká republika	9
6	ZPRACOVÁNÍ MLÉKA V RÁMCI VLASTNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ – ZÁMĚR	11
7	JAKOST MLÉKA	15
	7.1 Faktory ovlivňující jakost mléka	15
	7.2 Požadavky na jakost syrového mléka	18
8	ZÍSKÁVÁNÍ MLÉKA	18
	8.1 Dojení mléka	18
	8.1.1 Hygiena podniků určených k produkci mléka	19
	8.1.2 Hygiena dojení a dojnice	19
	8.1.3 Sanitace dojících zařízení (čištění a dezinfekce)	19
	8.1.4 Seznam zařízení a prostředků potřebných pro dojení	20
	8.2 Ošetření syrového mléka po nadojení	20
	8.2.1 Čištění (cezení) a filtrace	20
	8.2.2 Chlazení	20
	8.2.3 Skladování	21
	8.3 Mikrobiální kontaminace	21
	8.3.1 Primární kontaminace	21
	8.3.2 Sekundární (následná) kontaminace	21
	8.3.3 Faktory ovlivňující mikrobiologickou a hygienickou kvalitu mléka	21
	8.3.4 Mikroorganismy znehodnocující mléko	23
	8.4 Vady syrového mléka	24
	8.4.1 Barevné vady	24
	8.4.2 Vady konzistence a vzhledu	24
	8.4.3 Vady chuti a vůně	24
9	ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	25
	9.1 Technologický význam mléčných složek	25
	9.1.1 Mléčný tuk	25
	9.1.2 Bílkoviny	25
	9.1.3 Laktóza	26
	9.2 Technologické vlastnosti mléka	26
	9.3 Základní technologické operace	27
	9.3.1 Tepelné ošetření	27
	9.3.2 Odstrředění	28
	9.3.3 Standardizace	29
	9.3.4 Homogenizace	29
10	FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY	30
	10.1 Fermentace	30
	10.2 Srážení (koagulace) kaseinu	31
11	PROSPĚŠNÉ MIKROORGANISMUSY V MLÉKAŘSTVÍ	33
	11.1 Čisté mlékařské kultury (ČMK)	33
	11.2 Syřidla	33
12	HYGIENICKÉ POŽADAVKY PŘI ZPRACOVÁNÍ MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	34
13	SEZNAM ZAŘÍZENÍ A PROSTŘEDKŮ POTŘEBNÝCH PRO ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	35
14	STRUČNÉ TECHNOLOGICKÉ POSTUPY JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ VÝROBKŮ	36
	14.1 Konzumní tekutá mléka a smetany (druhově s různou tučností)	36
	14.2 Fermentované mléčné výrobky druhové (včetně smetan, podmásli a syrovátky)	36
	14.3 Jogurty druhové s různou tučností	36
	14.4 Máslo	36
	14.5 Tvarohy	36
	14.6 Přírodní sýry z druhových a směsných mlék	36
15	SPRÁVNÁ VÝROBNÍ PRAXE	37
	15.1 Schéma výrobních prostor	37
	15.2 Schéma odběrných míst a plán odběru pitné vody	37
	15.3 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	37
	15.4 Provozní řád	37
	15.5 Sanitační řád	37
	15.6 Plán DDD – deratizace, dezinfekce, dezinfekce	38
16	PROUDOVÉ DIAGRAMY ZPRACOVÁNÍ DRUHOVÝCH MLÉK NA FARMĚ	38



17	HACCP – ZPRACOVÁNÍ MLÉKA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	41
17.1	Vymezení výrobních činností při zpracování mléka na biofarmě – stručně shrnutí	41
17.2	Popis plánu kritických bodů	41
17.3	Analýza HACCP – vzor plánu	43
18	PRÁVIDLA PRO CHOV SKOTU, OVCÍ A KOZ V EKOLOGICKÉM ZEMĚDĚLSTVÍ	54
18.1	Hospodaření na půdě	54
18.2	Původ zvířat	54
18.3	Ustájení a chovatelské postupy	54
18.4	Zacházení se zvířaty	55
18.5	Krmení	55
18.6	Veterinární péče a léčení zvířat	55
18.7	Reprodukce	55
18.8	Certifikace a prodej zvířat	56
19	MLÉČNÁ UŽITKOVÁ PLEMENA SKOTU, KOZ A OVCÍ	56
19.1	Hlavní plemena skotu	56
19.2	Dojná plemena koz	58
19.3	Dojná plemena ovcí	59
20	FINANČNÍ PODPORY V OBLASTI ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	60
21	LITERATURA	62
22	FOTODOKUMENTACE	63

1 Úvod

Prodej ze dvora, faremní prodej, prodej vlastních výrobků – tyto a ještě mnohé jiné názvy lze vymyslet a následně i prosazovat pro činnost, která je jistě velmi lákavá z hlediska vašeho pohledu na to, že se vám vyprodukované výrobky dostanou k zákazníkovi a přitom nebudete muset platit různé provize a poplatky dalším mezičlánkům v obchodním řetězci a cestu „z pole na vidličku“ zkrátíte na minimum. Cesta je to jistě velmi zajímavá, ale také vám přinese mnoho starostí. Čeká na vás celá řada překážek ve formě předpisů a vyhlášek, které budete muset dodržovat (zde jde pouze o potravinářskou legislativu – ostatní předpisy jste již jistě zvládli v rámci svého dosavadního podnikání), dále budete muset přesvědčit o svých schopnostech kontrolní orgány (v našem případě veterinární službu, která vás bude kontrolovat a s níž musíte celý proces konzultovat ještě ve stadiu plánů). Proto je důležité se v mezích zákona vždy shodnout – samozřejmě pokud možno s co nejmenšími finančními náklady. Pokud se vám to podaří, projdete jistě i přes ostatní orgány a úřady, které se k dané věci vyjadřují a účastní se na navyšování její finanční náročnosti (bezpečnost a ochrana zdraví při práci, živnostenský úřad, hasiči, elektrovizize, hygiena práce aj.).

Důležitý je však výsledek, a to především pro zákazníky, kteří si chtějí dopřát příjemný zážitek při konzumaci vašich výrobků. Přeji vám proto mnoho úspěchů při následných kontrolách hygienické nezávadnosti výrobků a hlavně SPOKOJENÉ A STÁLÉ ZÁKÁZNIKŮY.

Věřím, že oceníte odpovědi na otázky, co vše musíte splnit a zabezpečit pro to, abyste mohli své výrobky uvádět do oběhu

(rozuměj prodat zákazníkovi – spotřebiteli). Pokud si je pravdivě a realisticky odpovíte, zjistíte potřebné požadavky pro vlastní realizaci prvního prodaného produktu, nebalené či balené, nesoucího označení vaší provozovny (podléháte-li schvalovacímu řízení) nebo bez tohoto čísla (jste-li malý provoz, na který se vztahuje pouze podmínka registrace u místní příslušné krajské veterinární správy). K tomu, aby cesta k jeho získání nebyla složité a zdlouhavá, by vám měla posloužit tato metodika.

Ing. Pavel Smetana

