Отчёт по посещению ферм поставщиков сырого молока

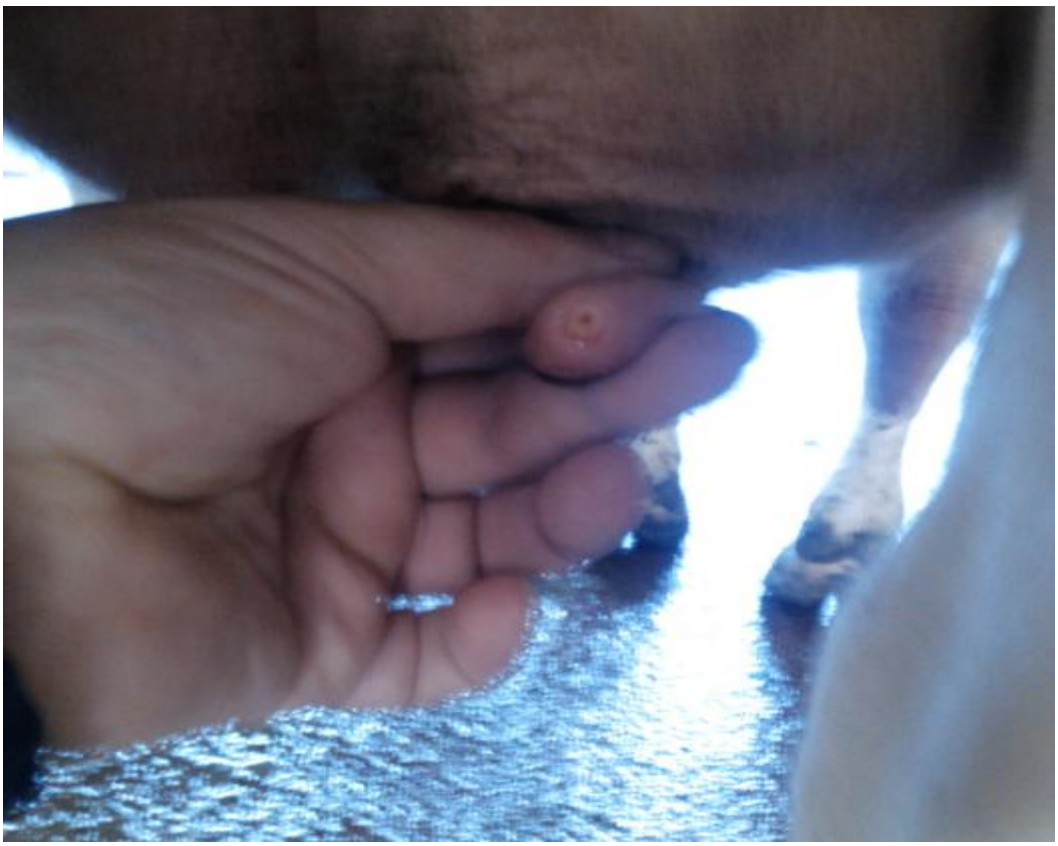
Для выявления рисков, по качеству сырого молока поставляемого на ХХХ мной в период с ….. были проведены аудиты производства молока 3-х хозяйств ххх, ххх, ххх, сырьевой зоны ххх, а так же был проведён аудит приёмки молока.

На основании полученных результатов аудитов данных ферм предлагаю следующие выводы:

1) Условия производства, а именно техническая оснащённость хозяйств, находится на очень хорошем уровне. Построены новые комплексы, в основном новое доильное оборудование, хорошие доильные залы, много новой техники для возделывания и заготовки основных кормов. Следует отметить низкий уровень управления технической производственной базой, так в новых комплексах очень плохая организация управления навозоудалением (нет дельтоскреперов).

Плохое санитарное состояние ведёт к травматизму животных и рискам по загрязнению молока микроорганизмами.

2) При хорошей технической обеспеченности персонала молочных ферм, отмечается недостаточность контроля за выполнением правил по технологии доения. Что ведёт к заболеваемости животных кератозами соскового канала. (предпосылки к заболеванию маститом)

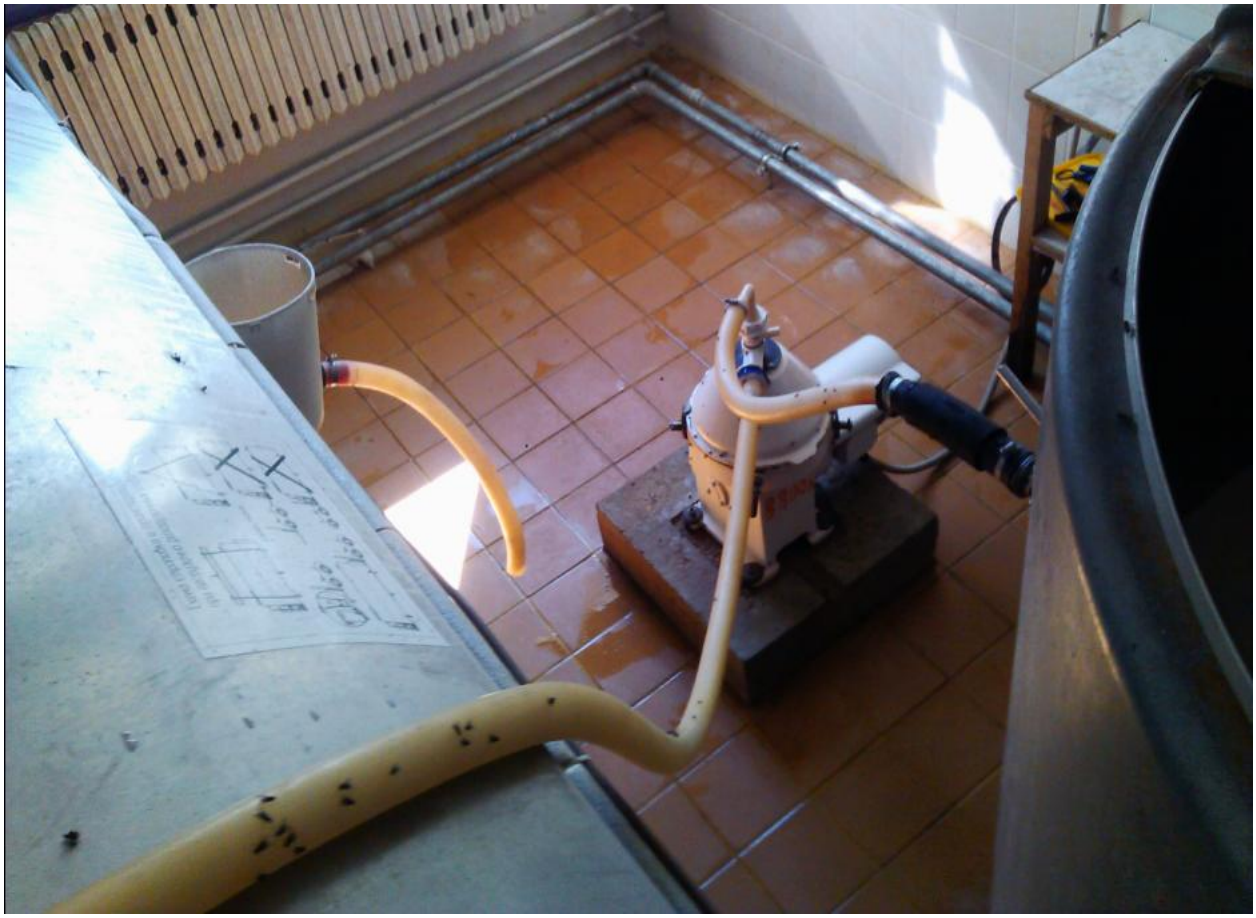


3) Не контролируется чистота доильного оборудования после санации. На всех фермах был обнаружен молочный остаток в молокопроводе после промывки доильного оборудования. Это ведёт к рискам по увеличению загрязнения молока микроорганизмами.

4) Основной проблемой, связанной с качеством сырого молока, является очень плохая ситуация с управлением больными животными и молоком полученным от этих животных. В частности ситуация с маститами – в большинстве случаев не происходит ежемесячного исследования животных на субклинический мастит, с последующим лечением больных

животных, а соответственно и выбраковки молока от больных животных. Диагноз на мастит ставится операторами машинного доения по клиническим признакам, а не ветеринарными специалистами (в лучшем случае отделяется только острый клинический мастит). В отдельных хозяйствах процент больных животных в продуктивном стаде достигает 70%. (данная информация устно подтверждена заместителем главы районной администрации). В данной ситуации молоко от больных животных в своём составе может нести токсины и ферменты болезнетворных микроорганизмов (возбудителей мастита), нарушается ионно-солевой состав молока, возникают органолептические пороки молока.

Текущая ситуация с качеством сырого молока осложняется использованием молокоочистителей, которые стоят на подавляющем большинстве ферм. Использование молокоочистителей разрешено к использованию законодательством. Данные молокоочистители, после соответствующей доработки, работают как бактофуги (увеличивается скорость вращения, добавляются тарелки). Это заключение подтверждается данными по содержанию соматических клеток в молоке до молокоочистителя и после, так до молокоочистителя 820 тыс., после 296 тыс. (Подобные исследования будут проведены на 10-ти фермах в течении следующих 2-х недель.)



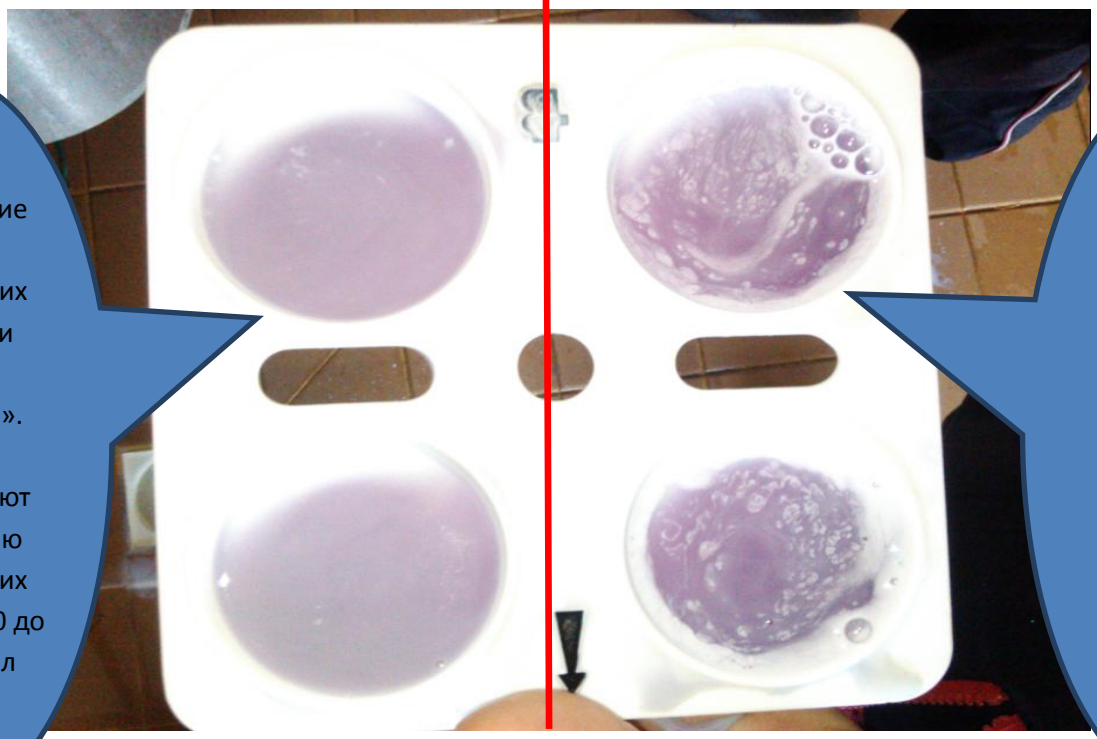
Молокоочиститель/бактофуга.

Остаток после очистки молока.

Таким образом, молоко до очистки соответствует второму сорту, а после очистки, высшему сорту, в связи с этим вуалируются острые проблемы в технологии производства молока, которые ведут не только к увеличению рисков по качеству сырого молока, но и к снижению эффективности производства сельскохозяйственных производителей.

Молоко после молокоочистителя

Молоко до молокоочистителя



Определение наличия соматических клеток при помощи «Кенотеста». Данные соответствуют содержанию соматических клеток от 200 до 500 тыс./мл

Определение наличия соматических клеток при помощи «Кенотеста». Данные соответствуют содержанию свыше 1 млн./мл

Для устранения рисков по качеству сырого молока сырьевой зоны ххх считаю необходимым:

……..

Менеджер по качеству и безопасности молока ХХХ