**Молоко. Вимоги нового стандарту.**

Питання молока, його якості, вимоги нового стандарту в засобах масової інформації обговорювалися з грудня минулого року.

На сьогоднішній день всі вимоги до молока прописані в ДСТУ 3662-97 "Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі ". Стандарт передбачає, що все молоко, залежно від рівня бактеріального забруднення і вмісту соматичних клітин, градується на екстра, вищий, перший і другий сорти.

 Цей стандарт з першого січня 2018 року мав бути замінений ДСТУ 3662: 2015 "Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови", який спрямований на підвищення вимог до якості молока і врегулювання використання молока другого сорту тільки в певних цілях.

За ДСТУ 3662:2015 "Молоко-сировина коров’яче. Технічні умови" встановлено  три ґатунки молока : екстра, вищий та перший – на відміну від чинного на сьогоднішній день стандарту, яким передбачено приймання на переробку молока  другого ґатунку. Реальний стан у молочній галузу свідчить, що обсяги молока другого ґатунку займають вагому частку у структурі переробки молока багатьох підприємств.

Розуміючи реалії галузі та необхідність поступового переходу, Мінагрополітики ініціювало відстрочення набуття чинності нового стандарту до 1 липня 2018 року, що дає можливість адаптуватися як виробникам молока та і його переробникам до нових умов та зменшити можливі збитки.

 З введенням в дію нового стандарту зміни стосуються поступового приведення вимог до якості молока-сировини у відповідність з більш високими нормами, в кінцевому підсумку - з так званим стандартом 100/400, що відповідає європейським положенням (100 - це кількість умовних одиниць мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів на 1 см3, 400 тис. соматичних клітин в 1 см3  молока ).

 Виникає питання що буде з молоком другого гатунку так як, найчастіше молоко від населення відповідає лише нормам другого ґатунку через погану санітарію при доїнні та зберіганні. Як підвищити рівень безпечності цього "домашнього" молока? Підвищення якості молока від другого ґатунку до першого не вимагає значних витрат. Йдеться про дотримання гігієни персоналу і самих тварин. Для цього при доїнні потрібно мити руки та бути в чистому одязі. Слід використовувати чисті ємкості та доїльні установки, бажано доїльний апарат або доїльну установку, які необхідно мити і дезінфікувати після кожного доїння. Також молоко потрібно зберігати при температурі нижче 10°С.

 І звичайно, корови повинні підлягати ветеринарному догляду. Заходи безпеки також стосуються захисту молочної продукції від антибіотиків. Адже потрапляння залишків антибіотиків з молока в організм людини посилює резистентність організму до них. Щоб не допустити цього при використання антибіотиків для лікування худоби варто зачекати, поки їхні залишки не виведуться з організму тварини. Це стандартна практика у всіх країнах світу.

 Р.Кравченко, управління безпечності

 харчових продуктів та ветеринарної медицини