

Pytania do gospodarstwa mleczarskiego:

1. Główne cechy przedsiębiorstwa:	
1.1. Nazwa	
1.2. Adres	
1.3. Data rozpoczęcia działalności	
1.4. Całkowite pogłowie bydła, rasa, struktura stada	
1.5. Liczba krów mlecznych w stadzie w dniu kontroli	
1.6. Średnie wartości dostaw mleka (ton/dobę)	
1.7. Udój mleka na jedną krowę/dobę: - maksymalny - minimalny - średnia na cały inwentarz	
2. Teren i obiekty:	
2.1. Ogrodzenie gospodarstwa	
2.2. Posiadanie barier dezynfekcyjnych przy wejściu (wyjściu) z terenu gospodarstwa	
2.3. Zagospodarowanie (infrastruktura) terenu gospodarstwa	
2.4. Brak uszkodzeń asfaltu lub innego pokrycia terenu	
2.5. Rozplanowanie terenu i obór. Liczba budynków w gospodarstwie gospodarskich, ich znaczenie funkcjonalne	
2.6. Organizacja pomieszczenia sanitarnego w gospodarstwie; jego zgodność z międzynarodowymi wymogami weterynaryjnymi i sanitarnymi	
2.7. Stan sanitarny terenu i budynków hodowlanych (czystość, brak odpadów, brak gniazd gryzoni w odległości 100m od obory)	
2.8. Posiadanie żwiru (2 metry) wzdłuż ogrodzenia wokół budynków gospodarskich	
3. Personel:	
3.1. Liczba pracowników	
3.2. Obecność i liczba specjalistów w zakresie weterynarii	
3.3. Zdrowie pracowników	
3.4. Szkolenie personelu	
3.5. Zgodność z wymogami higienicznymi	
4. Zaopatrzenie w wodę i pasze:	
4.1. Sposób zaopatrzenia w wodę. Czystość i jakość wody. Kontrola jakości wody, częstotliwość kontroli	
4.2. Dostarczane do gospodarstwa pasze, system karmienia	
4.3. Możliwość śledzenia dodatków paszowych i pasz (przygotowanie, przechowywanie, stosowanie)	
4.4. Rodzaj paszy, skład mieszanki	
4.5. Możliwość śledzenia stosowania stymulatorów, antybiotyków i weterynaryjnych produktów leczniczych u krów w laktacji. Urzędowe kontrole właściwych organów (system, dokumentacja)	
4.6. Przechowywanie pasz w zamkniętych pomieszczeniach, niedostępnych dla gryzoni	

5. Stan sanitarny terenu:	
5.1. Skuteczność stosowanych środków deratyzacji (obecność śladów gryzoni).	
5.2. Przeprowadzanie dezynfekcji, dezynsekcji.	
5.3. Przechowywanie i zagospodarowanie odchodów i materiałów niebezpiecznych (szkodliwych). Usuwanie odchodów.	
5.4. Śmiertelność. Usuwanie odchodów i padłych zwierząt.	
6. Produkcja i kontrola bezpieczeństwa surowego mleka:	
6.1. Dokumentacja potwierdzająca odpowiedni status terytorium w zakresie zakaźnych i innych niebezpiecznych dla ludzi i zwierząt chorób. Posiadanie zabezpieczenia przeciwpizootycznego w gospodarstwie	
6.2. Dokumentacja potwierdzająca zdrowie krów w laktacji w stadzie	
6.3. Warunki opieki nad krowami, karmienia i dojenia	
6.4. Dojenie krów. Przeprowadzanie czynności przygotowawczych przed udojem	
6.5. Kontrola urządzeń do odbioru, przechowywania i chłodzenia surowego mleka i surowej śmietany	
6.6. Stosowane metody wstępnej obróbki cieplnej surowego mleka, parametry obróbki cieplnej (temperatura, czas przeprowadzania). Dostępność informacji o obróbce w dokumentach towarzyszących	
6.7. Kontrola zakazu dojenia krów w ciągu pierwszych siedmiu dni po ocieleniu i w ciągu pięciu dni przed ocieleniem, jak również krów chorych, przechodzących kwarantannę i/lub poddawanych leczeniu oraz w okresie karencji dla weterynaryjnych produktów leczniczych. Dokumentacja potwierdzająca odseparowanie i usuwanie mleka. Dowody potwierdzające podjęte działania.	
6.8. Dokumentacja potwierdzająca bezpieczeństwo surowego mleka – brak śladowych ilości substancji hamujących, myjących, dezynfekujących i neutralizujących, stymulatorów wzrostu (w tym preparatów hormonalnych), pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych (w tym antybiotyków), stosowanych w hodowli w celach tuczu, leczenia i/lub profilaktyki chorób bydła.	
6.9. Kontrola zgodności surowego mleka z kryteriami ustanowionymi w wymaganiach, w tym wymaganiach Federacji Rosyjskiej. Urzędnik odpowiedzialny za podejmowanie decyzji o przydatności danej partii surowego mleka (śmietany) i jego zgodności z dopuszczalnymi poziomami zawartości potencjalnie niebezpiecznych substancji, drobnoustrojów i komórek somatycznych	
6.10. Procedura przechowywania i transportu surowego mleka i surowej śmietany	
6.11. Temperatura transportowanego produktu; limity temperatury. Prowadzenie rejestru reżimu temperatury przy odbiorze surowego mleka. Dostępność i częstotliwość	

kalibracji termometrów do mierzenia temperatury mleka w zbiornikach/tankach.	
6.12.Kontrola zgodności wyposażenia i materiałów wykorzystywanych przy produkcji oraz transporcie surowego mleka i śmietany z wymogiem dopuszczenia do kontaktu z produktami mlecznymi. Wyposażenie środków transportu w systemy chłodnicze, zabezpieczające przed przekroczeniem wymaganej temperatury.	
6.13.Procedura czyszczenia zbiorników i urządzeń do doju. Dokumentacja dotycząca dezynfekcji zbiorników i urządzeń. Objętość zbiornika używanego do transportu mleka.	
6.14.Dokumenty towarzyszące transportowi surowego mleka i surowej śmietany. Dostępność w nich informacji o potwierdzeniu ich bezpieczeństwa.	
6.15.Procedura usuwania surowego mleka lub surowej śmietany, które nie spełniają wymogów bezpieczeństwa.	
7. Pytania specjalne:	
7.1.Posiadanie i przechowywanie weterynaryjnych produktów leczniczych, podstawy prawne.	
7.2.Weterynaryjne produkty lecznicze stosowane w gospodarstwie.	
7.3.Metody diagnostyczne i izolacja krów z zapaleniem wymion, utylizacja ich mleka.	
7.4.Podkliniczne zapalenie wymion <ul style="list-style-type: none"> - metoda diagnozowania, - częstotliwość badań pogłowa, - sposób leczenia (szczegółowy lub ogólny), - stosowane antybiotyki, sposób ich podawania, krajowe procedury ich rejestracji, - sposoby, procedury i dokumentowanie utylizacji mleka od chorych zwierząt i zwierząt po leczeniu, - prowadzenie badań bakteriologicznych w kierunku paciorkowców. 	
7.5.Zapobieganie przenoszeniu i rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych (w tym przy przywozie nowych zwierząt), zgłoszenia składane do właściwego organu.	