TGM-Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği Özeti

Dr. Murat Özdemir (Gıda Müh)
Okyanus Danışmanlık, Mart 2006
www.okyanusdanismanlik.com
Okyanus@okyanusdanismanlik.com

Süt Sektörü

- **Hayvan Sağlığı**
  - Yem kalitesi (c)
  - Resmi kontrollu, tüberklozsuz, brucellasız
  - Meme yarasız
  - En az 2 lt süt verimli olan
  - İnsana geçebilecek tehlikeli maddelerle tedavi edilmemiş
  - Tedavideki hayvanların sütleri ayrılmış
  - Tedavisi veteriner tarafından yapılmış
  - İçtiği suyu temiz
- **Sağım Hijyeni**
  - İçilebilir su (c)
    - Su filtresi (c)
    - Su dezenfeksiyonu
  - Çevre temizliği
  - Haşere kontrolü
  - Sağımcı hijyeni
    - Önce el yıkamalı
    - 3 ayda bir portör
    - 6 ayda bir akciğer filmi
  - Allerjen kontrolü (c)
    - Yumurta bulaşması
    - Kuruyemiş parçaları bulaşmaları
    - Tahıl parçaları
  - Soğutmalı araçla taşıma (c)
  - Su, hava, atık, çalışandan çapraz bulaşma kontrolü
- **Süt Toplama Tesisleri**
  - Barınak alanı temiz
  - Sağım-soğutma-depolama ekipmanları temizlenebilir malzemeden
  - Sıvı atık uzaklaştırma sistemi
  - Havalandırmalı
  - Tuvalet ve gübreliği ayrı
  - Ayrı sağım alanı
  - Brucella ve tuberklozlu havyanların aytılması
- **Taşıma**
  - Çiğ süt sıcaklığı
    - 2 saat içinde tesise gönderilebilir ise 8C'ye soğutulmalı
    - Günlük toplanacaksa en fazla 8C'ye soğutulmalı
    - Günlük toplan**ma**yacaksa en fazla 6C'ye soğutulmalı
  - Araç hijyeni
    - Her sevkiyat serisi sonrası yıkama
    - Günde en az bir kez
- **Süt işleme**
  - Otomatik sıcaklık kaydetme ve sıcaklık sağlanamaz ise süt deşarj sistemi
  - Sütle buhar teması
    - Buhar içilebilir sudan
    - Buharda yabancı madde olmamalı
    - Gıdaya uygun buhar kimyasalı kullanılmalı
  - Kör nokta kontrol
    - By pass valfları
    - Örnek alma yerleri
    - Fazla dolum valfları
  - Pastörize süt
    - Patojen - bulunmamalı
    - Koliform m:0, M:5, c:1 ad/ml
    - 6C 5 gün inkübasyon sonrası: 21C'deki toplam canlı m:50 bin, M:500 bin, c:1, n:5
  - Uygun olmayan ürün alanı
  - Su, hava, atık, çalışandan çapraz bulaşma kontrolü
  - İşlenmiş süt
    - İnkubasyon: UHT/sterilize: 30C-15 gün
    - Pastörize süt
      - alkali fosfotaz testi +; peroksidaz testi - olmalı
      - Peroksidaz testi + ise yüksek sıcaklıkta ısıl işlem gördü ibaresi etikette
  - Çiğ süt muhafaza
    - 4 saatte işlenmeyecekse 6C'ye soğut
    - 36 saat işlenmez ise toplam canlı en fazla 300 bin ad/ml olmalı
- **Çiğ Süt Kalitesi**
  - İzleme
    - Su ilavesi
    - Toplam canlı
      - 2 numune/ay, 2 aylık ortalama: en fazla 100 bin ad/ml
    - Somatik hücre sayısı
      - 3 numune/ay, 3 aylık ortalama: en fazla 500 bin ad/ml
    - Antibiyotik kalıntısı
    - S. aureus
      - m:100, M:500, n:5, c:2
    - Salmonella
      - bulunmamalı/25 ml
  - Kalite
    - km: en az 8.5%
    - Yağ: en az3.5 %
    - Asitlik: 0.135 - 0.2%
    - Protein: 2.8%
  - Uygun olmayan sütün değerlendirilmesi (c)

Dr. Murat Özdemir (Gıda Müh)
Okyanus Danışmanlık, Mart 2006
www.okyanusdanismanlik.com
Okyanus@okyanusdanismanlik.com

(c): CAC/RCP 57-2004 FAO Süt ve süt ürünleri klavuzunun bazı talepleri