



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED  
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

# SAVETI ZA PROIZVODNJU MLEČNIH PROIZVODA

*In love with  
milk industry!*



Funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.  
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held  
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Mleko i mlečni proizvodi su podložni uticaju mnogih štetnih faktora, posebno spontanom mikrobiološkom delovanju. Ovakvo delovanje dovodi do preranog kvarenja ove grupe namirnica, ponekad i do ugrožavanja zdravlja potrošača.

Najefikasniji način za sprečavanje kontaminacije mikroorganizmima je praktikovanje dobre higijene tokom rada, koja uključuje našu ličnu higijenu, čistoću pribora koji koristimo i čistoću radnih prostorija u kojima proizvodimo ili skladištimo mlečne proizvode.

Preporučljivo je nositi zaštitne rukavice za jednokratnu upotrebu u završnim fazama proizvodnje mlečnih proizvoda (okretanje sireva, sečenje i pakovanje sireva, pakovanje maslaca, sečenje gruš, punjenje u jedinice za pakovanje, itd.) i obavezno ih koristiti u slučaju osip, posekotine ili opekotine na rukama.

Prilikom ručnog punjenja i pakovanja mlečnih proizvoda preporučljivo je, pored rukavica za jednokratnu upotrebu, nositi i zaštitne maske za nos i usta, posebno u slučaju prehlade.

Takođe je preporučljivo da:

Upoznate se sa svojstvima mleka i mlečnih proizvoda koje izaberete;

Pažljivo pročitate uputstva za pravljenje mlečnog proizvoda koji ste izabrali;

Pripremite neophodan radni pribor;

Počnete da pravite mlečni proizvod prateći korake u uputstvima;

Koristite termometar i sat.

