



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

# NASVETI ZA IZDELAVO MLEČNIH IZDELKOV

*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 in mlečni izdelki so podvrženi mnogim škodljivim dejavnikom, predvsem spontanemu mikrobiološkemu delovanju. Posledica takega delovanja vodi do prehitrega kvarjenja te skupine živil, včasih celo do te mere, da ogrozijo zdravje potrošnikov.

Okužbo z mikroorganizmi najbolj učinkovito preprečimo z izvajanjem **delovne higiene**, kar obsega našo lastno higieno, čistost delovnih pripomočkov, s katerimi delamo in urejenost delovnih prostorov, kjer izdelujemo ali shranjujemo mlečne izdelke.

V zadnjih fazah izdelave mlečnih izdelkov (prelaganje oblikovanih sirov, negovanje, razrez in embaliranje sirov, embaliranje surovega masla, prelaganje skute, polnjenje v embalažne enote ipd.) je priporočljivo nositi **zaščitne rokavice** za enkratno uporabo, prav tako jih uporabimo, če imamo na rokah izpuščaje, ureznine ali opekline.

Pri ročnem polnjenju in embaliranju mlečnih izdelkov je smiselno, poleg rokavic za enkratno uporabo, nositi tudi **zaščitne maske** za nos in usta, še posebej v primeru prehladnih obolenj.

Ravno tako je priporočljivo, da se:

- seznanite o lastnostih mleka in izbranega mlečnega izdelka;
- pazljivo preberete navodilo za izdelavo izbranega mlečnega izdelka;
- pripravite potrebne delovne pripomočke;
- začnete izdelovati mlečni izdelek po korakih, ki so v navodilih;
- uporabljate termometer in uro.

