



MILK-ED

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

SAVJETI ZA PROIZVODNJU MLIJEČNIH 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.

SAVJETI ZA PROIZVODNJU MLIJEČNIH PROIZVODA

Mlijeko i mliječni proizvodi podložni su brojnim štetnim utjecajima, posebice spontanom mikrobiološkom aktivnošću. Takvo djelovanje dovodi do prijevremenog kvarenja ove skupine namirnica, a ponekad i do ugrožavanja zdravlja potrošača.

Najučinkovitiji način sprječavanja kontaminacije mikroorganizmima je prakticiranje dobre higijenske prakse, što uključuje higijenu radnika, čist pribor te čiste radne i skladišne prostore.

Preporučljivo je nositi jednokratne zaštitne rukavice u završnim fazama proizvodnje mliječnih proizvoda (*preklapanja ukalupljenog sira, kanaliziranje, rezanje i pakiranje sira, pakiranje sirovog maslaca, preklapanje skute, punjenje u jedinice ambalaže, itd.*) te ih koristiti ako imate osip, posjekotine ili opekline na rukama.

Prilikom ručnog punjenja i pakiranja mliječnih proizvoda poželjno je, osim jednokratnih rukavica, nositi i zaštitne maske za nos i usta, osobito u slučaju prehlade.

Preporučljivo je:

- Saznati o svojstvima mlijeka i mliječnih proizvoda koje proizvodite;
- Pažljivo pročitati upute za izradu odabranog mliječnog proizvoda;
- Pripremiti potreban radni pribor;
- Sljedite korake u uputama za proizvodnju mliječnog proizvoda;
- Koristite termometar i sat.

