

IMAMO ZAKONE I PROPISE, A KVALITETU MLIJEKA?

Dr Leo ŠUŠTARŠIČ, Ljubljanske mlekarne, Ljubljana

Unatoč mnogim i važećim propisima su kvalitet, nadzor i običaji kod prijema mlijeka na sabirnim mjestima i na rampama u mljekarama takvi, da je dopušteno primiti baš sve što je mlijeku slično. Citiramo, vrlo vjerovatno nepotpuni, zbir zakonskih i podzakonskih propisa, koji su direktno ili indirektno povezani sa kontrolom kvalitete mlijeka. Navodimo i prikaz mikrobiološke kvalitete mlijeka tokom godine 1984. na jednoj od mljekarskih rampi. Kad kompariramo sadržaj propisa i rezultate rada, onda moramo konstatirati ili da kontrole nema, ili ta kontrola ne radi u skladu sa propisima. Što je još važnije nema savjetodavne službe, usmjerene u proizvodnju kvalitetnog mlijeka, koja bi bila pomoć i inspekcijskim organima i obrnuto. Službe kakve i jesu, su nesinhronizirane i neefikasne. Već samo jedan dio važećih zakonskih propisa o kvaliteti mlijeka je dovoljno jaka podloga, da bi bile mjere — ako bi se striktno izvršavale — i mnogo efikasnije.

Navodimo nekoliko zakonskih propisa iz slovenskih službenih listova:

1. Zakon o varstvu živali pred kužnimi boleznimi, ki ogrožajo vso državo (Ur. 1. SFRJ 43/76),
2. Zakon o varstvu živali pred kužnimi boleznimi (Ur. 1. SRS 18/77 in 2/78),
3. Zakon o veterinarski službi v SRS (Ur. 1. SRS 14/65),
4. Zakon o higieni proizvodnje in prometa z mlekom (Ur. 1. SRS št. 14/61),
5. Zakon o inspekcijah (Ur. 1. SRS 13/74),
6. Zakon o zdravstveni neoporečnosti živil in predmetov splošne rabe (Ur. 1. SFRJ št. 55/78),
7. Zakon o standardizaciji (Ur. 1. SFRJ št. 38/78 in 11/80),
8. Zakon o dajanju zdravil v promet (Ur. 1. SFRJ št. 9/81),
9. Zakon o zdravstvenom nadzorstvu nad živili (Ur. 1. SFRJ št. 17/75.),
10. Pravilnik o kakovosti mleka, mlečnih izdelkov, siril in čistih cepiv (Ur. 1. SFRJ št. 51/82),
11. Pravilnik o minimalnih higiensko-tehničnih pogojih v proizvodnji in prometu za ljudsko prehrano (Ur. 1. SRS 3/78),
12. Pravilnik o programu in načinu izvajanja izpitov . . . (Ur. 1. SRS št. 3/78),
13. Pravilnik o pogojih, ki jim morajo ustrezati živila v prometu glede mikrobiološke neoporečnosti (Ur. 1. SFRJ št. 2/80),
14. Pravilnik o metodah jemanja vzorcev ter metodah kemičnih in fizikalnih analizah mleka in mlečnih izdelkov (Ur. 1. SFRJ št. 32/83),
15. Pravilnik o načinu plačevanja in kontroli kvalitete mleka iz organiziranega odkupa v SRS,
16. Pravilnik o minimalnih pogojih za delo veterinarskih organizacij (Ur. 1. SRS št. 3/78),

17. Odlok o minimalni odkupni ceni kravjega mleka (Ur. 1. SRS št. 15/78) in drugo,
18. Odlok o intervencijah v proizvodnji hrane v letu 1983. (Ur. 1. SRS 9/83),
19. Odredba o določitvi zavodov, ki lahko preizkušajo živila in predmete splošne rabe (Ur. 1. SRS 17/74),
20. Odločba o določitvi organizacij združenega dela, ki bodo opravljale superanalize živil in predmetov splošne rabe (Ur. 1. SFRJ št. 9/81),
21. Navodilo o bolezenskih znamenjih (Ur. 1. SRS 3/78),
22. Navodilo o vodenju dovoljenja za promet z mlekom (Ur. 1. SRS št. 3/78),
23. Obvezno navodilo o zdravstvenem nadzoru mleka (RVU),
24. Navodilo za veterinarsko sanitarni pregled živalskih proizvodov na vsebnost reziduov pesticidov, težkih kovin, zdravil in drugih toksičnih snovi (RVU),
25. Navodilo za opravljanje mikrobiološke kontrole živilskih obratov in laboratorijskega pregleda surovin in živil živalskega izvora (RVU),
26. Navodilo o načinu jemanja vzorcev živil in predmetov splošne rabe za analize in superanalize (Ur. 1. SFRJ št. 60/78),
27. Navodilo o plačevanju pristojbin za zdravstveno varstvo živali in o ravnanju s sredstvi iz teh pristojbin na posebnih računih (Ur. 1. SRS št. 2/78),
28. Samoupravni sporazum o pogojih odkupa in plačevanja mleka iz družbeno organizirane in družbene proizvodnje (KIT 1984.).

Rezultati mikrobiološke kvalitete mlijeka na rampi jedne od slovenskih mljekara u toku 1984. godine (vrijednosti su prosječne) pokazuju ovu poraznu sliku:

Ukupan broj mikroorganizama: 21. mio (dozvoljeno 3 mio)

koliformnih: 180.000 do 6,5 mio (po literaturi:	kao dobro — dozvoljeno manje od 10 kao srednje 10 do 100 kao slabo 100 i više),
termoduri: 12.000 do 640.000 (po literaturi	— dobro 1000, — srednje do 10.000 — slabo preko 10.000),
psihrotrofi: 150.000 do 11 mio (po literaturi:	— dobro 10.000 — srednje do 100.000 — slabo preko 100.000),
lipoliti: 100.000 do 1,400.000,	
proteoliti: 23.000 do 370.000.	

Razumljivo je, da mlijeko takve kvalitete nije pogodno za proizvodnju kvalitetnijih mlječnih proizvoda. S takvim mlijekom i takvim stanjem mljekare ne mogu biti zadovoljne. Nekvalitetna sirovina prouzrokuje velike poteškoće kod prerade, a proizvodi su osrednji, što otežava plasman i na domaćem tržištu, da o eksportu ne govorimo. U komparaciji sa švicarskim propisima o proizvodnji i prometu mlijeka — i uz činjenicu, da tamo propise i poštuju — izgleda, da imaju mnogo manje papira, a puno, puno veći kvalitet!

Zakonski i podzakonski propisi federacije, republike i općine, a i samoupravni sporazumi su pravno koncizni i posve razumljivi barem što se tiče pro-

izvodnje, prometa, obrade i prerade mlijeka. Određeni su izvršioци kontrole, financiranje, sankcije, itd., poznati su svi, koji u reprodancu sudjeluju, a ipak mlijeko teče, kako već teče (unatoč tome, da je toliko službi financijski već pokrivenih).

Slovensko i jugoslavensko zakonodavstvo o kvaliteti mlijeka je pisano na »kožu« veterinarskoj službi, jer je mlijeko kao životinjski proizvod u jurisdikciji te službe, bez obzira, što su neki veterinarski radnici ovlaštени za kontrolne radove, a drugi nisu (npr. veterinari na agrokombinatima). Što se tiče upala vimena stvari su zakonski najjasnije: to je domena veterinarske službe, koja je za suzbijanje i financirana. No, to je i jednostrano gledanje, koje je stručno već prevaziđeno. Mastitis je bolest brojnih faktora, pa na njegovom suzbijanju može uspješno raditi samo tim različitih stručnjaka, od stočara do strojara, pa naravno i veterinaru. Tu je i razlog, da ni na tom području uspjesi nisu zavidni. Probleme oko higijene, kvalitete, kontrole i plaćanja treba urediti pravilnikom, kako je to uređeno npr. u Švicarskoj, Njemačkoj i drugdje, a na bazi važećih propisa. Na području npr. Ljubljanskih mlekara trebalo bi na pogodan način organizirati i koordinirati rad: oko 800 sabirača, 80 kontrolora, velik broj združanih savjetodavaca — od čega je nužno specijalizirati za potrebe mljekarstva 53 tehničara — nadalje pet veterinarskih zavoda sa oko 150 radnika, mljekarski institut te institut za higijenu živežnih namirnica i bromatologiju BF, izvjestan broj već opremljenih laboratorija i vjerojatno još kakvu instituciju. K tome bi dodali, da sve to spada pod kontrolu republičkih, gradskih, međuopćinskih i posebno ovlaštenih inspektora, čiji je broj nepoznat, a nisu poznata ni sredstva, koja sve te službe već primaju.

Iz gornjeg je vidljivo, da imamo mnogo propisa i radnika, a dajemo i mnogo novaca, imamo puno rezultata i analiza, naučnih radova, seminara, kongresa i simpozija već godinama, a istovremeno nemamo čistog mlijeka. Zato bi trebalo:

- rajonizirati govedarsku proizvodnju: mlijeko, odakle može najkraćim putem i najbrže stići u mljekaru,
- organizirati specijalnu savjetodavnu službu,
- po reorganizaciji sadašnje mreže postaviti i mrežu kontrolora mlijeka,
- urediti cijene mlijeka i proizvoda i početi sa plaćanjem mlijeka po kvaliteti
- posebno motivirati proizvodnju prvoklasnog mlijeka,
- po usklađenju važećih propisa izraditi interne pravilnike za svaku mljekaru posebno zbog specifičnih razlika među mljekarama, time da imaju određene osnovne zahtjeve, koji su važeći za cijelu republiku, a neki i za federaciju,
- postaviti mrežu laboratorija i pretok informacija. Laboratorije moraju biti neutralne, neovisne u presuđivanju, ali u direktnoj vezi sa interesima za kvalitetno mlijeko.