

KMETIJA MULEJ
JOŽE MULEJ
SELO PRI BLEDU 42
4260 BLED

OBVESTILO O SISTEMU NADZORA KAKOVOSTI

Ker želim, da je javnost korektno obveščena o sistemu nadzora kakovosti mleka vam sporočam, kakšen je na naši kmetiji:

1. avtomatski molzni sistem ob vsaki molži vsake posamične krave v mleku meri: količino, temperaturo, ustreznost barve, število somatskih celic, beljakovin, maščob, laktoze. Vsi podatki so za daleč nazaj shranjeni v računalniku. Če podatki odstopajo od normalnih vrednosti se mleko problematične krave avtomatsko izloči, molzni sistem pa se opere.
2. vsak drugi dan ob odvozu mleka s kamionom se vzame vzorec mleka namolženega v zadnjih dveh dneh in preveri če je ohlajeno pod 4 stopinje. V tem vzorcu se lahko v primeru, da mleko v cisterni kamiona ob prevzemu v mlekarni ni ustrezne kvalitete, takoj ugotovi, kateri rejec je vzrok za morebitno težavo zaradi kakovosti. V primeru, da mleko ni ustrezne kakovosti, se obvesti pristojnega veterinarskega inšpektorja, mleko gre na odpad na čistilno napravo, rejcu ki je težave povzročil se prepove oddaja mleka do sanacije in naloži plačilo vseh stroškov: vrednost vsega zavrženega mleka, stroški zbiranja in prevoza, stroški uničenja in stroški pranja cisterne, poleg tega rejec dobi še kazen veterinarskega inšpektorja.
3. Vsaj dvakrat mesečno nenapovedano jemlje vzorce pooblaščen delavec odkupovalca. V teh vzorcih se vedno meri temperatura, maščoba, beljakovine vsebnost vode, skupno število mikroorganizmov, število somatskih celic in morebitne zaviralne snovi v mleku.
4. zaradi postavitve mlekomatov je naša kmetija dolžna delati še dodatne teste na vsebnost nevarnih bakterij v mleku. Potrjeni sistem HACCP nam predpisuje, da na nevarne bakterije vzorčimo vsaj enkrat letno. Minilo je dve leti od postavitve prvega našega mlekomata na Bledu. Do sedaj imamo narejenih osem takšnih vzorcev:
 - sanitarna inšpekcija je 30.9.2009 testirala mleko na salmonelo in listerio in še šest bakterij, vzorec pregledal inštitut za varovanje zdravja
 - sanitarni inženiring s.p. 15.4.2010 je testirala mleko na salmonelo in listerio: vzorec pregledal inštitut za varovanje zdravja
 - zveza potrošnikov Slovenije dva vzorca na Bledu brez naše vednosti: 24.5.2011, 29.6.2011 na zaviralne snovi, enterobakterije, e.coli in listerija: nimam podatka kje so testirali
 - VURS, območni urad Kranj vzorec 22.6.2011 testirali so na salmonelo, listerijo Bac.c., cox.b., e.coli, staf.ent. Testirala veterinarska fakulteta v Ljubljani.

Vsi zgoraj navedeni vzorci so pokazali, da je mleko neoporečno, razen pri zadnjem testiranju so ugotovili prisotnost Coxielle burnetii

Obenem vas obveščam, da vsi člani naše družine stojimo za kakovostjo našega mleka in ga še naprej uživamo svežega, surovega, tako kot smo to vedno delali.

Na različnih šolanjih doma in po svetu sem se v zadnjih dvajsetih letih dobro podučil, da je v enem mililitru mleka lahko do 100 000 različnih bakterij 3 različnih družin: zdravju koristne, zdravju nenevarne vendar škodljive za mikrobiološke procese v mleku in zdravju nevarne. V našem mleku se to število giblje od 15 000- 25 000. Surovo mleko vedno vsebuje bakterije, ki so zdravju koristne, drugo družino ki so zdravju nenevarne, iz tretje družine pa bakterij v mleku ne sme biti. Vsi došednji testi so potrdili da nevarnih bakterij listerije , salmonelle in e.coli v našem mleku ni. Če pa se na podlagi obveznih navodil bakterije sprehajajo med družinami nastane težava, kot jo občutimo na lasni koži.

Lep pozdrav
Jože Mulej

Bled, 26.8.2011