

Test pro ověření znalostí pracovníků zajišťujících vzorkování mléka

Jméno a příjmení: Datum narození:

Zaměstnavatel:

1. Hygienické požadavky na produkci syrového kravského mléka a jakostní parametry syrového kravského mléka pro mlékárenské ošetření a zpracování určují:

- a) Dohody mezi chovatelem a zpracovatelem mléka schválené Státní veterinární správou ČR
- b) Vyhlášky ministerstva zemědělství ČR
- c) Nařízení Evropského parlamentu, Rady a Komise ES (předpisy Evropského společenství) a státní normy

2. Pokud není mléko sváženo ihned po nadojení provádí se chlazení mléka tak, aby bylo zchlazeno na teplotu:

- a) do 8 °C při denním svozu a na teplotu do 6 °C pokud není sváženo každý den
- b) do 10 °C při denním svozu a při obdenním svozu na teplotu do 6 °C
- c) od 4 do 8 °C při denním svozu a jiném způsobu svozu

3. Transport mléka se provádí při zachování chladicího řetězce (transportní teploty):

- a) do 10°C pokud se zpracování provádí do 6 hodin po nadojení
- b) do 8°C pokud se zpracování provádí do 12 hodin po nadojení
- c) do 10°C pokud není povolena z technologických důvodů vyšší teplota nebo je mléko zpracováno do 2 hodin po nadojení

4. Pro prověření hygienické kvality mléka podle předpisů Evropského společenství je pravidelně prováděno hodnocení:

- a) základních obsahových složek (tuk, bílkovina, laktóza a sušina tuku prostá), výše bodu mrznutí mléka a obsahu reziduí inhibičních látek namátkově z cisternového vzorku
- b) obsahu mikroorganismů při 30 °C, obsahu somatických buněk a obsahu reziduí inhibičních látek
- c) obsahu koliformních bakterií, termorezistentních mikroorganismů a obsahu reziduí inhibičních látek

5. Pokud mléko nespĺňuje požadovaná kritéria uvedená v předpisech Evropského společenství je:

- a) ihned po zjištění vráceno chovateli
- b) převezeno ke zpracování pro krmné účely (sušené krmivo pro zvířata)
- c) provozovatel povinen informovat příslušný orgán Státní veterinární správy a přijmout opatření k nápravě

6. Konkrétní podmínky pro prověřování jakosti dodávek mléka a způsob odběru vzorků jsou

- a) dohodnuty mezi výrobcem mléka (chovatelem) nebo odbytovou organizací a firmou, která mléko nakupuje (zpravidla mlékárna) v kupních smlouvách
- b) uvedeny v předpisech Evropského společenství
- c) uvedeny v tržním řádu pro obchodování se syrovým mlékem vydaným odbytovou organizací MLECOOP

7. Místem přejímky mléka je vždy:

- a) mléčnice
- b) rampa mlékárny v případě, že se svoz mléka opozdí a výrobce přečerpá mléko do přepravních nádob a přiveze dodávku do mlékárny,
- c) místo dohodnuté v příslušné kupní smlouvě,

8. Při řádné přejímce mléka se zpravidla provádí:

- a) zjištění množství mléka připraveného k dodávce a jeho vysátí (přečerpání) do cisterny svozného vozidla,
- b) zjištění množství, prověření vybraných jakostních znaků a odebrání vzorků mléka připraveného k dodávce,
- c) zjištění množství a teploty mléka a jeho vysátí (přečerpání) do cisterny svozného vozidla,

9. Prověřování jakosti dodávek mléka na místě přejímky provádí:

- a) úřední veterinární lékař odpovědný za výkon státního veterinárního dozoru
- b) zástupce mlékařského družstva společně s řidičem (osádkou) svozného vozidla
- c) kvalifikovaní pracovníci způsobem dohodnutým v kupní smlouvě

10. Mezi základní pomůcky pro odběr vzorků mléka patří:

- a) naběračka, případně míchadlo, směsná nádoba a příslušný počet vhodných vzorkovnic
- b) naběračka a míchadlo (směsná nádoba se používá jen v případě, že se odběr vzorků provádí ze dvou a více nádrží)
- c) termobox pro uložení vzorkovnic s odebranými vzorky mléka po dobu transportu z produkčního hospodářství do zpracovatelského podniku

11. Řádně odebraný vzorek mléka, který reprezentuje denní dodávku z příslušného sběrného místa musí být

- a) průměrný
- b) poměrný v případě, že se odebírá z více než tří nádrží současně
- c) poměrný a průměrný

12. Průměrný vzorek pro jednotlivé druhy laboratorních zkoušek se odebere do vzorkovnice:

- a) po důkladném promíchání poměrných vzorků z jednotlivých nádrží ve směsné nádobě
- b) po důkladném promíchání obsahu nádrže
- c) pokud možno ze středu objemu mléka v nádrži

13. Množství tuku v odebraném vzorku mléka:

- a) nemá vliv na výsledky rozborů dalších jakostních parametrů zjišťovaných z téže vzorkovnice
- b) ovlivňuje výsledky stanovení některých jakostních parametrů (např. SB, CPM)
- c) ovlivňuje zejména výsledek stanovení močoviny

14. Po odběru musí být vzorky nepřetržitě uchovávány při teplotě:

- a) do 5 °C
- b) do 10 °C
- c) do 15 °C

15. Technicky sterilní vzorkovnice jsou

- a) určeny pro odběr mikrobiologických vzorků mléka zpravidla se stabilizačním činidlem
- b) po vypláchnutí pitnou vodou použitelné k odběru vzorků pro stanovení bodu mrznutí mléka
- c) pouze ty, které jsou označené štítkem s čárovým kódem

16. V případě podezření na přídavek vody do syrového mléka je odebrán reprezentativní vzorek (tzv. stájový vzorek) k prokázání či vyvrácení tohoto podezření

- a) z příští dodávky mléka nabídnuté chovatelem zpracovatelskému podniku
- b) z jednoho úplně dozorovaného ranního či večerního dojení
- c) z cisterny před přečerpáním mléka z podezřelé dodávky a ihned po přečerpání podezřelého mléka do cisterny

17. Automatická vzorkovací zařízení umístěná na silničních cisternách používaná k odběru vzorků pro hodnocení hygienické kvality

- a) musí být pravidelně kontrolována a přezkušována
- b) lze použít jen pokud je možné doložit ekonomickou výhodnost tohoto způsobu vzorkování mléka
- c) jsou namátkově kontrolována orgány Státní veterinární správy a České potravinářské inspekce

18. Chlazení vzorků mléka uložených po odběru ve skříni automatického vzorkovacího zařízení a dodržení chladicího řetězce

- a) není z hlediska vysoké čistoty prostředí skříně nutné
- b) je nezbytné zajistit jen pokud jsou odebírány vzorky pro mikrobiologické zkoušky
- c) je základní podmínkou řádného uchování vzorků po odběru

19. Zpracování vzorků mléka odebraných pro stanovení hygienických parametrů

- a) lze zahájit do dvou pracovních dnů po odběru vzorků
- b) se provádí v laboratořích akreditovaných národním akreditačním orgánem (ČIA)
- c) povoluje příslušný orgán Státní veterinární správy po dohodě s vedením příslušné mlékárny

20. Výsledky kvality nakupovaného mléka od jednotlivých dodavatelů

- a) zveřejňuje příslušná laboratoř na svých webových stránkách
- b) jsou dostupné na základě souhlasu objednatele zkoušek
- c) kompletně zveřejňuje ve svých dokumentech Státní veterinární správa (SVS ČR)

Počet správných odpovědí:

Chybné odpovědi: