

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 25, No 2 (1974)

Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ἐπιστημονικὸν Σωματεῖον ἀνεγνارى-σµένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.

Πρόεδρος διὰ τὸ ἔτος 1974: Ἰωάννης Κυριάκης, Κηφισίας 56, Ἀθήναι.

ΕΚΔΟΤΗΣ: Ἐκδίδεται ὑπὸ αἰρετῆς πενταμελὸς συντακτικῆς ἐπιτροπῆς (Σ.Ε.) μέλῶν τῆς Ε.Κ.Ε.

ΥΠ/ΝΟΣ ΣΥΝΤΑΞΕΩΣ: Ὁ Πρόεδρος τῆς Σ.Ε. Δημήτριος Χ. Μπαρβάς Πελοποννήσου 39, Ἀγ. Παρασκευῆ

Μέλη Συν/κῆς ἑλ.: Π. Ν. Δραγῶνας, Ι. Μ. Καραβαλιάνης, Κ. Χ. Σατοράκης, Μ. Μαστρογιάννη-Κορκοῦλοπούλου

ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ Ἰωάννης Θ. Βρόκας Κυλλινορίου 25 - Ἀθήναι

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι

ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Αὐγούστου 1974



Δελτίον

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΙΣ
ΠΕΡΙΟΔΟΣ Β
ΤΟΜΟΣ 25 Ἀπρίλιος - Ἰούνιος
ΤΕΥΧΟΣ 2 1974

Bulletin

OF THE HELLENIC VETERINARY MEDICAL SOCIETY

QUARTERLY
SECOND PERIOD
VOLUME 25 April - June
No 2 1974

Ταχ. Διεύθυνσις: Ταχ. θυρίς 546 Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον Ἀθηνῶν

Συνδρομαί:

Ἔτησια ἐσωτερικοῦ	δρχ. 200
Ἔτησια ἐξωτερικοῦ	» 300
Ἔτησια φοιτητῶν ἡμεδαπῆς	» 50
Ἔτησια φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς	» 100
Τιμὴ ἑκάστου τεύχους	» 50

Address: P.O.B. 546 Central Post Office Athens - Greece

Redaction: Dr. D. C. Brouas Peloponissou 39, Agia Paraskevi-Attikis Greece.

Subscription rates: (Foreign Countries) \$ U.S.A. 10 per year.

Ἐκτιναγὰι καὶ ἐμβλήματα δέον ὅπως ἀποστέλλονται ἐκ ὀνόματι: κ. Ἰωάννου Καραβαλιάνη Ἰνστιτούτον Ἀσθάνδου Πιρρεῶ, Ἀγία Παρασκευὴ - Ἀττικῆς.

MILK HANDLING: PROPOSALS RELATIVE TO THE AMENDMENT OF THE EXISTING LEGISLATION

Κ. ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ, Α. ΠΑΠΑΔΙΑΣ, Α. ΓΙΩΤΗΣ

doi: [10.12681/jhvms.20151](https://doi.org/10.12681/jhvms.20151)

Copyright © 2019, Κ.ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ Α.ΠΑΠΑΔΙΑΣ Α.ΓΙΩΤΗΣ



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

To cite this article:

ΣΚΟΥΝΤΖΟΣ Κ., ΠΑΠΑΔΙΑΣ Α., & ΓΙΩΤΗΣ Α. (1974). MILK HANDLING: PROPOSALS RELATIVE TO THE AMENDMENT OF THE EXISTING LEGISLATION. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 25(2), 27–43. <https://doi.org/10.12681/jhvms.20151>

Ἐκ τοῦ Κέντρου Ἀνθρωπολογικῶν Ἑρευνῶν - Κτηνιατρικῶν Ἑργαστηρίων

ΔΙΑΚΙΝΗΣΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ: ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΣ ΙΣΧΥΟΥΣΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

ὑπὸ

Κ. ΣΚΟΥΝΤΖΟΥ, Α. ΠΑΠΑΔΙΑ καὶ Α. ΓΙΩΤΗ*

MILK HANDLING: PROPOSALS RELATIVE TO THE AMENDMENT OF THE EXISTING LEGISLATION

By

C. SKOUNTZOS, A. PAPADIAS and A. YIOTIS*

In the present study the authors review the existing legislation on the handling of milk in Greece.

The need for amending and or completing this legislation in accordance to international standards as they might be applicable in Greece is discussed, and the enforcement of certain measures is proposed.

Ἐλήφθη πρὸς δημοσίευσιν τὴν 4.3.74

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Διὰ τοῦ ὅρου «διακίνησις τοῦ γάλακτος» νοοῦνται ἅπαντα τὰ στάδια ἀπὸ τῆς ἀμιέξεως μέχρι καὶ τῆς διαθέσεως τοῦ προϊόντος εἰς τὸν καταναλωτήν.

Ἡ διάρκεια συντηρήσεως καὶ ἡ ὑγιεινὴ κατάστασις τοῦ γάλακτος, ἐξαρτῶνται ἐκ τῶν συνθηκῶν διακινήσεως καὶ ἐπεξεργασίας τούτου. Διὰ τὸν λόγον τοῦτον εἰς τὰς προηγημένας χώρας ἔχει θεσπισθῇ, ἀναλόγως τῶν ἐπικρατουσῶν συνθηκῶν, εἰδικὴ νομοθεσία καθορίζουσα σαφῶς τοὺς ὅρους συλλογῆς, ἐπεξεργασίας καὶ συντηρήσεως τοῦ γάλακτος μέχρι τῆς καταναλώ-

* Anthropological Research Centre, Veterinary Laboratories Messogion, and Katehaki street, Athens.

σεως ὥς καὶ τὸν τρόπον ἐλέγχου κατὰ τὰ διάφορα στάδια.¹

Παρ' ἡμῖν, λόγῳ τῆς μεγάλης, κατὰ τὰ τελευταῖα ἔτη, ἀναπτύξεως τῆς βιομηχανίας γάλακτος, καὶ τῆς διακινήσεως μεγάλων ποσοτήτων, τοῦ ἐν λόγῳ προϊόντος, πρὸς τὰ μεγάλα κέντρα καταναλώσεως, θεωρεῖται σκόπιμος ἡ ἐπανεξέταση τῆς ἰσχυρῆς σχετικῆς νομοθεσίας καὶ ἡ συμπλήρωσις ταύτης ἐπὶ τῇ θάσει τῶν σημερινῶν δεδομένων.

Σκοπὸς τῆς παρούσης ἐργασίας εἶναι ἡ ἀνασκόπησις τῆς ἰσχυρῆς νομοθεσίας ἐπὶ τῆς ἐν γένει διακινήσεως τοῦ γάλακτος καὶ ἡ συμπλήρωσις ταύτης θάσει τῶν διεθνῶς παραδεδεγμένων καὶ τῶν παρ' ἡμῖν ἐπικρατουσῶν συνθηκῶν, διὰ λόγους κοινωνικῆς καὶ οἰκονομικῆς ἀναγκαιότητος.³⁰

ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΗΣΙΑ

1. Κῶδιξ τροφίμων, ποτῶν καὶ ἀντικειμένων κοινῆς χρήσεως²

Ἄρθρον 79, παρ. 4

Ἐφ' ὅσον ἡ ἄμελξις δὲν ἐπιτελεῖται διὰ μηχανικῶν μέσων καὶ ἐγκαταστάσεων τοιούτων, ὥστε τὸ γάλα νὰ διοχετεύεται ἀπ' εὐθείας ἐντὸς ψυγείου, δέον ὅπως τοῦτο τοποθετῆται εἰς ψυγεῖον εὐθὺς μετὰ τὴν ἄμελξιν του καὶ παραμένει ἐν ψυχρῷ καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς διατηρήσεως καὶ μεταφορᾶς αὐτοῦ μέχρι τῆς διαθέσεώς του εἰς τὴν κατανάλωσιν ἢ μέχρι τῆς παστεριώσεώς του.

Ἐγκατάλειψις δοχείων περιεχόντων γάλα εἰς τὸ ἄκρον τῆς ὁδοῦ ἐπὶ τῇ σκοπῇ συλλογῆς του ὑπὸ τῶν μελλόντων νὰ διέλθωσιν ἐκεῖθεν μεταφορικῶν μέσων καὶ δὴ κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνας, ἀπαγορεύεται ἀπολύτως, τῆς τοιαύτης παραμονῆς τοῦ γάλακτος ἐκτὸς ψυχρομένου χώρου ἐν ἀναμιονῇ παραλαβῆς του ἐπιτρεπομένης διὰ χρονικὴν περίοδον μικροτέραν τῆς μιᾶς ὥρας καὶ μόνον ἐντὸς στεγασμένων μικρῶν χώρων, κατασκευασμένων εἰδικῶς πρὸς τοῦτο.

Ἡ εὐθύνη μὴ τηρήσεως τῶν ὡς ἄνω διατάξεων βαρύνει εἰς τὸν ἀνάλογον θαμὸν (κατὰ περίπτωσιν) ἀμφοτέρους τοὺς συναλλασσομένους (πωλητὴν καὶ ἀγοραστήν), οἷαδῆποτε δὲ παρέκκλισις ἀπὸ τῶν διατάξεων τούτων, λόγῳ εἰδικῶν συνθηκῶν κ.τ.λ., ἀπαγορεύεται ἄνευ εἰδικῆς γνωμοδοτήσεως τοῦ Α Χ Σ ἢ ἄλλης ἀρμοδίας Ἀρχῆς, τῇ αἰτήσῃ τῶν ἐνδιαφερομένων.

Ἄρθρον 80, παρ. 5 σειρά 6

Τὸ εἰς παστερίωσιν ὑποβαλλόμενον γάλα δέον νὰ πληροῖ τοὺς ἐν παρ. 4 ἀνωτέρω καθοριζομένους ὅρους διὰ τὸ γωπὸν γάλα, νὰ συντηρῇται δὲ μέ-

χρη της παστεριώσεώς του εν ψυγείois ή, άλλως ως εν άρθρω 79, παρ. 4, άνωτέρω καθορίζεται.

Άρθρον 80, παρ. 6, σειρά 12

Τò εις άποστείρωσιν ύποβαλλόμενον γάλα δέον να πληροί τούς εν παρ 4 άνωτέρω καθοριζόμενους όρους δια τò νωπόν γάλα, να συντηρηται δε μέχρι της άποστεριώσεώς του, ως εν άρθρω 79, παρ. 4, όρίζεται.

Άρθρον 85

Τò γάλα δέον να διατίθεται εις τήν κατανάλωσιν ως εξής:

- α. Έντός μεταλλικων δοχείων εξ άργιλίου ή έτέρου μετάλλου καλώς επικασσιτερωμένου δια κασσιτέρου μη περιέχοντος μόλυβδον ή ψευδάργυρον ή έτερα βαρέα μέταλλα εις ποσοστόν άνωτερον του 0,5% ως εν Κεφ. II καθορίζεται.
- β. Έντός φιαλών εξ ύάλου ή πλαστικής ύλης έγκεκριμένης δια συσκευασίαν γάλακτος.
- γ. Έντός σακκιδίων εξ ειδικού χάρτου, φέροντος έσωτερικήν επένδυσιν εκ πλαστικής ύλης έγκεκριμένης δια συσκευασίαν γάλακτος.
- δ. Εκ των εν τοις έδαφίοις (β) και (γ) της παρούσης παραγράφου συσκευασίων, αί πλαστικά φιάλα και τὰ σακκίδια εξ ειδικού χάρτου δέον να χρησιμοποιούνται άπαξ και να απορρίπτονται μετά τήν χρησιμοποίησιν, απαγορευομένης της επαναχρησιμοποίησεώς των δια συσκευασίαν παντός τροφίμου, ποτού και ευφραντικού.
- ε. Τὰ μεταλλικά δοχεία και αί εξ ύάλου φιάλα δύνανται να επαναχρησιμοποιηθώσι δια τήν συσκευασίαν γάλακτος, μετά τόν πλήρη καθαρισμόν τούτων, είτε δια της χειρός είτε δια των ειδικων προς τούτο μηχανικων μέσων.
- στ. Τὰ μετρικά δοχεία εις τήν περίπτωση της διαθέσεως του γάλακτος εις χύμα, όπου αυτή επιτρέπεται υπό των κειμένων διατάξεων, δέον να έχωσι λαβήν, αποφευγομένης ούτω της έμβολείσεως της χειρός εντός του περιεχομένου γάλακτος.
- ζ. Ό καθαρισμός των μεταλλικων δοχείων και ιδίαι των υαλινων φιαλών και μετρικων δοχείων δέον να γίνεται επιμελώς δια της χρήσεως διαλυμάτων σόδας, ασθέστου ή έγκεκριμένων απορρυπαντικων, υπό τήν προϋπόθεσιν ότι ή ύλη εργασία θα περατοῦται δι' άφθόνου καθαρού ύδατος, εις τρόπον ώστε να μη δύναται καθ' οίονδήποτε τρόπον να παραμείνουν επ' αυτών αί χρησιμοποιηθεΐσαι δια τόν καθαρισμόν ουσίαι.

- η. Τὰ πώματα τῶν φιαλῶν, ἐν οἷς προσφέρεται παστεριωμένον γάλα, δέον νὰ εἶναι ἄθικτα καὶ νὰ ἐφαρμίζουσιν κατὰ τρόπον διασφαλίζοντα τὴν στεγανότητα καὶ τὴν γνησιότητα τοῦ περιεχομένου τῆς φιάλης.

2. Διάταγμα 2/16.5.1959 (ΦΕΚ 89/1959, τ. Α΄.)³

Ἄρθρον 8

1. Τὸ γάλα εὐθὺς μετὰ τὴν ἄμελξιν τοῦ δέον νὰ ψύχεται εἰς τοὺς 11° C καὶ νὰ διατηρῆται εἰς τὴν θερμοκρασίαν αὐτὴν μέχρι τῆς ἀποστολῆς του εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ τῆς διαθέσεώς του εἰς τὸ κοινὸν ὡς νωπόν.
2. Ἡ μεταφορὰ γάλακτος ἐκ τῶν σημείων παραγωγῆς εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ ἀποστεριώσεως ὡς καὶ εἰς τὰ σημεία διαθέσεώς του εἰς τὴν κατανάλωσιν θὰ ἐνεργῇται ἐντὸς δοχείων μετὰ πώματος καλῶς ἐφαρμιζομένου, εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἀποφεύγῃται ἡ εἴσοδος κονιορτοῦ ἢ ἐντόμων. Τὰ δοχεῖα ταῦτα θὰ ἔχουσιν εὐρὺ στόμιον καὶ θὰ ᾧσιν κατασκευασμένα ἐκ μετάλλου τοιοῦτου μὴ δυναμένου νὰ ἀσκήσῃ οὐδεμίαν ἐπίδρασιν ἐπὶ τῆς συνθέσεως τοῦ γάλακτος. Αἱ ἐσωτερικαὶ αὐτῶν γωνίαι θὰ εἶναι στρογγύλαι. Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις δοχείων ἐξ ὀρειχάλκου, ψευδαργύρου, ἑμαγιᾶ ἢ φερόντων ἐπίχρισμα ἐκ μολύβδου ἢ χαλκίνων μὴ καλῶς ἐπικασσιτερωμένων τοῦ κασσιτέρου μὴ περιέχοντος πλέον τῶν 0,5% μολύβδου. Ἀπαγορεύεται ἡ τοποθέτησις τοῦ γάλακτος πλησίον οὐσιῶν ἢ ἀντικειμένων ἱκανῶν νὰ προσδώσουν εἰς τὸ γάλα ὁσμίνην. Πάντα τὰ ἀντικείμενα, δοχεῖα ἢ λοιπὰ ἐργαλεῖα ἀπαραίτητα διὰ τὴν μετάγγισιν καὶ τὴν ἐν γένει ἐπεξεργασίαν τοῦ γάλακτος, θὰ διατηροῦνται πάντοτε καθαρὰ, θὰ πλύνωνται καθ' ἐκάστην διὰ διαλύσεως ἀνθρακικοῦ νατρίου ἐν θερμῷ ὕδατι ἢ ἄλλης τινὸς καταλλήλου χημικῆς οὐσίας καὶ θὰ ἐκπλένωνται διὰ καθαροῦ ὕδατος. Ὅμοιως τὰ δοχεῖα τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν ἄμελξιν τοῦ γάλακτος δέον νὰ ᾧσιν κατασκευασμένα ἐκ τοῦ ἰδίου μετάλλου ὡς τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν μεταφοράν.
3. Τὰ ὀχήματα τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γάλακτος, εἴτε εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ ἀποστεριώσεως, εἴτε εἰς τὴν χονδρικὴν ἢ λιανικὴν πώλησιν θὰ διατηροῦνται πάντοτε καθαρὰ. Ἀπαγορεύεται ἡ μεταφορὰ διὰ τῶν ὀχημάτων τούτων γάλακτος ἀκαταλλήλου πρὸς ὁρῶσιν ὁμοῦ μετὰ γάλακτος προοριζομένου διὰ τὴν διατροφήν τοῦ ἀνθρώπου.

Ἄρθρον 10, παρ. 2, σειρὰ 3

Εὐθὺς μετὰ τὴν διενέργειαν τῆς παστεριώσεως τὸ γάλα θὰ ψύχεται καθ'

όλην αὐτοῦ τὴν μᾶζαν καὶ θὰ διατηρῆται εἰς τὴν θερμοκρασίαν τῶν 6° C τουλάχιστον μέχρι τῆς ἐμφιαλώσεώς του.

Ἄρθρον 12

1. Τὸ παστεριωμένον γάλα θὰ προσφέρηται εἰς τὴν λιανικὴν πώλησιν ἐντὸς περιεκτῶν (φιαλῶν κτλ.) ἀναγραφουσῶν τὴν χωρητικότητά των, ἐσφραγισμένων δὲ μηχανικῶς διὰ πώματος εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἀποφεύγηται οἰαδήποτε μόλυνσις τοῦ στομίου τοῦ περιέκτου (φιάλαι κτλ.) τοῦ ὁποίου τὸ ἀνοιγμὰ θὰ εἶναι ἀδύνατον χωρὶς νὰ καταστραφῇ τὸ πῶμα. Αἱ φιάλαι θὰ ἔχουν σχῆμα κατάλληλον ἐπιτρέπον τὸν εὐχερῇ καθαρισμὸν των.
2. Αἱ φιάλαι πρὸ τῆς πληρώσεώς των δεόν νὰ εἶναι ἀπολύτως καθαραὶ καὶ ἄσηπτοι. Αἱ πρὸς καθαρισμὸν χρησιμοποιούμεναι οὐσίαι δεόν νὰ ἔχουν ἐγκριθῇ ὑπὸ τῆς Κτηνιατρικῆς Ὑπηρεσίας τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας.
3. Ἐπὶ ἐκάστου πώματος δεόν νὰ ἀναγράφηται ἡ ἡμερομηνία παστεριώσεως τοῦ γάλακτος καὶ ὁ τίτλος τοῦ ἐργοστασίου παστεριώσεως.
4. Ἐπιτρέπεται ἡ χονδρική πώλησις γάλακτος παστεριωμένου εἰς δοχεῖα ἐφ' ὅσον τοῦτο πρόκειται νὰ χρησιμοποιηθῇ διὰ τὴν κατανάλωσιν ἰδρυμάτων ἢ μεγάλων καταστημάτων. Ταῦτα θὰ ὦσι ἐσφραγισμένα διὰ μολυβδοσφραγίδος καὶ θὰ φέρουν ἡμερομηνίαν παστεριώσεως.
5. Ἡ λιανικὴ πώλησις τοῦ παστεριωμένου γάλακτος ἐν φιάλαις θὰ λαμβάνη χώραν διὰ πρατηρίων διατηρούντων εἰδικὰς ἐγκαταστάσεις ψύξεως, διὰ τὴν συντήρησιν τῶν φιαλῶν εἰς τὴν θερμοκρασίαν κάτω τῶν 11° C.
6. Ἡ πώλησις τοῦ παστεριωμένου γάλακτος καὶ διατηρουμένου εἰς τὴν θερμοκρασίαν κάτω τῶν 11° C, δεόν νὰ λαμβάνη χώραν ἐντὸς δύο τῶ πολὺ ἡμερῶν ἀπὸ τῆς ἡμερομηνίας παστεριώσεως τῆς ἀναγραφομένης ἐπὶ τοῦ πώματος.

3. Ὑγειονομικὴ Διάταξις ΕΙγ/9791/1.9.1962 (ΦΕΚ 355/62, τ. Β'.)⁴

Ἄρθρον 2, παρ. δ'

Εἰς τὸ ἄρθρον 12, τῆς ὑπ' ἀρ. 18.8.1954 (ΦΕΚ 176/54, τ. Β')⁵ καὶ εἰς τὸ τέλος τῆς παραγράφου θὰ προστίθεται ἡ ἐξῆς παράγραφος: «Τὸ ἐξ ἀποστάσεως προερχόμενον γάλα δεόν νὰ μεταφέρηται ὑπὸ ψύξιν».

4. Ὑγειονομικὴ Διάταξις 2262/16.3.1960 (ΦΕΚ 155/60, τ. Β'.)⁶

Ἄρθρον 4

Εἰς τὰς φιάλας, τὰ κυτία, τὰ δέματα καὶ τὰ δοχεῖα τὰ περιέχοντα γά-

λα ἢ οἰονδήποτε ἄλλο προὶν γάλακτος δέον ὅπως ὑπάρχη ἐτικέττα ἢ ἐπιγραφή, ἣτις θὰ ἀναγράφῃ:

1. Τὸ ὄνομα, τὸ εἶδος καὶ τὸν βαθμὸν τοῦ περιεχομένου, ὡς τοῦτο δηλοῦται διὰ τῶν ὁρισμῶν τῆς παρούσης.
2. Τὴν λέξιν «παστεριωμένον», μόνον ἐὰν τὸ περιεχόμενον εἶναι παστεριωμένον.
3. Τὴν λέξιν «ὠμόν», μόνον ἐὰν τὸ περιεχόμενον εἶναι ὠμόν.
4. Τὸ ὄνομα τοῦ παραγωγοῦ, ἐὰν τὸ περιεχόμενον εἶναι ὠμόν καὶ τὸν τίτλον τοῦ ἐργοστασίου εἰς τὸ ὅποιον ἐπαστεριώθη, ἐὰν τὸ περιεχόμενον εἶναι παστεριωμένον.

Ἄρθρον 8, παρ. α'

Τὸ γάλα δέον νὰ προέρχεται ἐξ ὑγιῶν, καλῶς διατρεφόμενων ζώων, νὰ εἶναι καθαρὸν (τουθ' ὅπερ προϋποθέτει ὑγιεινὴν ἐνσταύλιν τῶν ζώων, ὑγιεινὴν ἄμιελξιν καὶ συλλογὴν τοῦ γάλακτος) καὶ νὰ εἶναι ἀναλλοίωτον, διατηρούμενον πρὸς τοῦτο εὐθὺς μετὰ τὴν ἄμιελξιν εἰς θερμοκρασίαν 5°C ἕως 10°C .

Ἄρθρον 9

Βάσει τῶν ἀνωτέρω θεωρεῖται ἀκατάλληλον πρὸς θρῶσιν καὶ ἀπαγορεύεται ἡ προσφορὰ καὶ ἡ πώλησις γάλακτος πρὸς Δημοσίαν κατανάλωσιν εἰς τὰς κάτωθι περιπτώσεις καὶ συμφῶνως πρὸς τὰς διατάξεις τοῦ ἐπισήμου «Κώδικος Τροφίμων»:

9. Γάλακτος φερομένου ἐντὸς δοχείων ἐξ ὀρειχάλκου, ψευδαργύρου, ὡς καὶ δοχείων πηλίνων ἢ ἐκ μετάλλου μετὰ ἐπιχρίσματος ἐπιδλαθοῦς ἢ ἐντὸς χαλκίνων δοχείων μὴ καλῶς ἐπικασσιτερωμένων.
Τὰ ἐσωτερικῶς ἐπικασσιτερωμένα δοχεῖα εἰς ἃ τίθεται τὸ γάλα πρέπει νὰ ἔχουν ἐπικασσιτερωθῇ διὰ κασσιτέρου μὴ περιέχοντος πλέον τοῦ 0,5% μόλυδον.
10. Γάλακτος φερομένου ἐντὸς δοχείων ἀνοικτῶν ἢ ἀκαλύπτων ἢ δοχείων καλυπτομένων διὰ πώματος μὴ εὐκόλως καθαριζομένου (οἶον χάρτου, ὑφάσματος κτλ).

Ἄρθρον 10, σειρά 28

Τὰ δοχεῖα ἀμιέλξης δέον νὰ εἶναι τελείως ἄσσημα καὶ καθαρὰ ἐκπλυνόμενα δι' ἀφθόνου καθαροῦ θερμοῦ ὕδατος καὶ σάπωνος, στεγνὰ δὲ κατὰ τὴν ὥραν τῆς χρησιμοποίησεως.

Δις τῆς ἐβδομάδος δέον νὰ ἀποκαθαίρωνται διὰ διαλύματος ἀνθρακικοῦ

νατρίου ή άλλου καταλλήλου χημικοῦ μέσου, ἐκπλυνόμενα μετὰ τοῦτο δι' ἀφθόνου καθαροῦ ὕδατος.

Τὰ ὡς ἄνω δοχεῖα συνιστάμενα ἐκ λείου μὴ ἀπορροφητικοῦ, μὴ διαθρωπικοῦ καὶ μὴ τοξικοῦ ὕλικου θὰ εἶναι οὕτως πῶς κατασκευασμένα ὥστε νὰ μὴ ἐπιτρέπουν τὴν εἰσόδον ἀκαθαρσιῶν, κονιορτοῦ κτλ. κατὰ τὴν ἄμελξιν (μετὰ ἡμικαλύψεως) καὶ νὰ δύνανται νὰ καθαρίζωνται εὐκόλως καὶ νὰ διατηρῶνται ἐν καλῇ καταστάσει.

Σειρὰ 43

Μεθ' ἐκάστην ἄμελξιν, ἕκαστον πληρούμενον δοχεῖον γάλακτος θέον πάραυτα νὰ μεταφέρηται εἰς τὸ γαλακτοκομεῖον πρὸς διήθησιν καὶ διατήρησιν εἰς ψυγεῖον θερμοκρασίας 5°C ἕως 10°C .

Ἡ ψύξις δὲν εἶναι ὑποχρεωτική διὰ τὸν παραγωγὸν ἔταν τὸ γάλα δίδεται ἀμέσως εἰς τὴν κατανάλωσιν ἢ παραδίδεται εἰς ἐργοστάσιον γάλακτος ἢ χρησιμοποιεῖται πρὸς κατασκευὴν γαλακτοκομικῶν προϊόντων.

Ἀρθρον 24

β. Τὰ δοχεῖα μεταφορᾶς γάλακτος πρέπει νὰ ἔχουν εὐρὺ στόμιον καὶ νὰ εἶναι κατασκευασμένα ἐκ μετάλλου λείου μὴ διαθρωπικοῦ, μὴ ἀπορροφητικοῦ καὶ μὴ τοξικοῦ, γαλθανισμένα δὲ διὰ ψευδαργύρου ἢ ἄλλου ἀνοξειδώτου ὕλικου, ἄνευ γωνιῶν καὶ ρωγμῶν καὶ νὰ πωματίζωνται διὰ μεταλλικοῦ πώματος, νὰ εὐρίσκωνται δὲ πάντοτε εἰς καλὴν κατάστασιν. Ταῦτα μεθ' ἐκάστην χρῆσιν θὰ πλύνωνται καλῶς διὰ θερμοῦ ὕδατος καὶ ποτάσης, θὰ ἐκπλύνωνται δι' ἀφθόνου ὕδατος καὶ θὰ ἀπολυμαίνωνται δι' ἀποτελεσματικοῦ καὶ ἐγκεκριμένου μικροδιοκτόνου μέσου, ὡς ἀτμοῦ θερμοκρασίας 105°C ἢ θερμοῦ ὕδατος 77°C ἐπὶ 5 min. ἢ χημικοῦ διαλυμάτος, ὡς ὑποχλωριῶδες ἀσθένιον ἢ χλωράσβεστος 5 - 100 μέρη ἀνὰ ἑκατομ. μέρη ὕδατος. Ὅμοίως ἔλαι αἱ συσκευαὶ θὰ καθαρίζωνται καλῶς ἅπαξ τῆς ἡμέρας καὶ ὁ λυόμενος ἐξοπλισμὸς αὐτῶν θὰ πλύνεται καὶ θὰ ἀποθηκεύεται εἰς καθαρὰν θέσιν καὶ οὐχὶ ἐπὶ τοῦ δαπέδου.

γ. Τὰ χεῖλη τῶν φιαλῶν δὲν θὰ φέρουσιν ἐκδῆλους ρωγμὰς. Τόσον ἡ πλῆσις τῶν φιαλῶν ὅσον καὶ τῶν δοχείων, θὰ διενεργῇται μηχανικῶς δι' αὐτομάτως λειτουργουσῶν συσκευῶν ἀνεγνωρισμένου ἐργοστασίου, τῆς ἀποτελεσματικότητος ἐλεγχομένης ὑπὸ τοῦ ὑγειονολόγου ἱατροῦ.

Ἀρθρον 25

Μετὰ τὴν μικροδιοκτόνον ἐπεξεργασίαν ἔλαι αἱ φιάλαι, τὰ κυτία, τὰ δοχεῖα καὶ σκευὴ γάλακτος ἢ προϊόντων τούτου (τὰ πολλαπλῆς χρήσεως θὰ

χειρίζονται καὶ θὰ ἀποθηκεύονται κατὰ τοιοῦτον τρόπον, ὥστε νὰ ἀποκλείε-
ται ἡ μόλυνσις αὐτῶν.

Ἄρθρον 26

Τὰ πώματα τῶν φιαλῶν γάλακτος, αἱ μειοβάναι διὰ τὰ κυτία γάλακτος
καὶ τὰ ἀπλῆς χρήσεως δοχεῖα θὰ προμηθεύονται καὶ θὰ ἀποθηκεύονται ἐν-
τός καταλλήλων ἀπὸ ὑγιεινῆς ἀπόψεως σωλῆνων καὶ χαρτονίων καὶ θὰ τη-
ρῶνται ἐντός τούτων εἰς μίαν καθαρὰν καὶ ἄνευ ὑγρασίας θέσιν μέχρι τῆς
χρησιμοποιήσεώς των καὶ θὰ χειρίζονται κατὰ τρόπον ὑγιεινόν.

Ἄρθρον 29

Τὸ γάλα καὶ τὰ προϊόντα τούτου, τὰ ὅποια παραλαμβάνονται πρὸς πα-
στερίωσιν θὰ ψύχονται ἀμέσως διὰ καταλλήλου συσκευῆς εἰς 10° C ἢ ὀλι-
γώτερον καὶ θὰ διατηρῶνται εἰς τὴν θερμοκρασίαν ταύτην μέχρι τῆς παστε-
ρίωσης, ἐκτὸς ἐὰν ταῦτα πρόκειται νὰ προσκομισθῶσιν πρὸς παστερίωσιν
ἐντός 2 ὥρων ἀπὸ τῆς λήψεώς των.

Τὸ παστεριωμένον γάλα καὶ τὰ προϊόντα τούτου θὰ ψύχονται ἀμέσως
δι' ἐγκεκριμένης συσκευῆς εἰς θερμοκρασίαν μέχρι 7° C ἢ ὀλιγώτερον καὶ θὰ
διατηρῶνται εἰς τὴν θερμοκρασίαν ταύτην μέχρι τῆς παραδόσεώς των εἰς τὸν
καταναλωτήν.

Τὸ παστεριωμένον γάλα ἐπιτρέπεται νὰ χρησιμοποιηθῇ ὡς ἔχει ἐντός
24 - 48 ὥρων καὶ ἐν εἰσέτι εἰκοσιτετράωρον, ἀλλὰ μόνον πρὸς μαγειρείαν.

Ἄρθρον 30

Τὸ γάλα καὶ τὰ παράγωγα αὐτοῦ δεόν νὰ ἐμφιαλώνωνται, πωματίζων-
ται καὶ συσκευάζωνται εἰς τὸν τόπον τῆς παστερίωσης, μηχανικῶς δι' ἐγ-
κεκριμένης συσκευῆς αὐτομάτου λειτουργίας, ἀπαγορευομένης τῆς διὰ τῶν
χειρῶν ἐμφιαλώσεως καὶ τοῦ πωματισμοῦ πρὸς ἀποφυγὴν μολύνσεως. Αἱ φιά-
λαι ἐν συνεχείᾳ θὰ τοποθετῶνται εἰς τὸ ψυγεῖον μέχρι τῆς διαθέσεώς των.

Ἐπὶ τοῦ πώματος θὰ ἀναγράφηται ἡ ἡμερομηνία ἐμφιαλώσεως καὶ τὸ
ὄνομα τοῦ ἐργοστασίου.

Τὰ πώματα θὰ εἶναι κατασκευασμένα ἐξ ὕλικου ὑγιεινοῦ, θὰ ἐφαρμόζω-
σι καλῶς, οὕτως ὥστε νὰ ἀποκλείηται οἰαδήποτε μόλυνσις τοῦ περιεχομένου.

Ἄρθρον 31

Τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γάλακτος ἢ τῶν προϊόντων
τούτου ὀχήματα θὰ εἶναι κατασκευασμένα καὶ θὰ λειτουργοῦν κατὰ τοιοῦτον

τρόπον ὥστε τὸ περιεχόμενον των νὰ προστατεύηται ἀπὸ τὸν ἥλιον, τὴν πη-
ξιν καὶ τὴν μόλυνσιν.

Διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ παστεριωμένου γάλακτος ἢ προϊόντων αὐτοῦ εἰς
δοχεῖα διὰ τὴν τελικὴν του παράδοσιν, τὰ ὀχήματα θὰ εἶναι κατασκευασμέ-
να μὲ μονίμους στέγας καὶ σταθεράς πλευράς, κατὰ τὸ ὀπίσθιον δὲ μόνον μέ-
ρος θὰ ὑπάρχουσι θύραι πρὸς τὸν σκοπὸν τῆς φορτώσεως ἢ ἐκφορτώσεως.
Πάντα τὰ ὀχήματα θὰ διατηρῶνται καθαρὰ καὶ θὰ ἀπολυμαίνωνται, θὰ ἀ-
παγορεύηται δὲ ἡ χρησιμοποίησις των δι' ἄλλην αἰτίαν. Ἐπ' αὐτῶν καὶ εἰς
ἐμφανὲς μέρος θὰ ἀναγράφηται τὸ ὄνομα τοῦ ιδιοκτῆτου τοῦ βουστασίου ἢ
τοῦ ἐργοστασίου.

Ἄρθρον 32

Τὸ παστεριωμένον γάλα ἢ τὰ προϊόντα αὐτοῦ θὰ παραδίδωνται εἰς φιά-
λας γάλακτος καθωρισμένου τύπου ἢ εἰς δοχεῖα ἐφ' ἅπαξ χρήσεως. Δὲν ἐ-
πιτρέπεται εἰς τὰ ξενοδοχεῖα, ἀναψυκτήρια, γαλακτοπωλεῖα, ἐστιατόρια, παν-
τοπωλεῖα, πρατήρια γάλακτος καὶ παρομοίου εἶδους καταστήματα νὰ πωλοῦν
ἢ νὰ προσφέρουν μέρος τοῦ γάλακτος τῆς φιάλης, ὑποχρεωμένων τούτων ὅ-
πως προσφέρουν ὁλόκληρον τὴν φιάλην συσκευασμένην.

Θὰ ἀποτελεῖ παράθεσιν δι' οἰονδήποτε κατάστημα τῶν ἀνωτέρω, νὰ πω-
λῃ ἢ νὰ σερβίρῃ γάλα ἢ προϊόντα γάλακτος, τὰ ὁποῖα δὲν διετηρήθησαν ἀ-
πὸ τῆς παραλαβῆς των εἰς θερμοκρασίαν 7°C ἢ ὀλιγώτερον.

Ἐπιτρέπεται ἡ χονδρική πώλησις γάλακτος εἰς δοχεῖα, ἐφ' ὅσον τοῦτο
πρόκειται νὰ χρησιμοποιηθῇ διὰ τὴν κατανάλωσιν ἰδρυμάτων ἢ μεγάλων κα-
ταστημάτων. Τὰ δοχεῖα ταῦτα θὰ εἶναι ἐσφραγισμένα διὰ μολυβδοσφραγίδος
καὶ θὰ φέρωσι τὴν ἡμερομηνίαν παστεριώσεως.

Τὰ πρατήρια παστεριωμένου γάλακτος δέον ὅπως εἶναι ἐφωδιασμένα δι'
ἐπαρκῶν ψυγείων ἱκανῶν νὰ περιλάβουν ἅπασαν τὴν παραλαμβανομένην πο-
σότητα γάλακτος.

Ἄμα τῇ παραλαβῇ τοῦ γάλακτος οἱ πρατηριοῦχοι εἶναι ὑποχρεωμένοι
ὅπως φυλάττωσι τοῦτο ἐντὸς ψυγείου ἀπαγορευομένης τῆς ἐκτὸς τούτου πα-
ραιμονῆς αὐτοῦ.

Ἀπαγορεύεται εἰς τὴν ἐπιχείρησιν παστεριωμένου γάλακτος ὅπως ἐφο-
διάξῃ τὰ πρατήριά της διὰ ποσότητος γάλακτος πέραν τῆς χωρητικότητος
τῶν ψυγείων των.

Ἀπαγορεύεται ἡ ἀποσφράγισις τῶν φιαλῶν γάλακτος καὶ ἡ πώλησις μέ-
ρους τοῦ περιεχομένου των.

5. Ὑπουργικὴ Ἀπόφασις 392220/10058/1971 (ΦΕΚ 946/71, τ. Β')⁷

Κεφάλαιον I (B), παρ. 4

- δ. Πρὸ τῆς διεξαγωγῆς τοῦ μικροβιολογικοῦ ἐλέγχου καὶ ἅμα τῇ προσκομίσει εἰς τὸ ἐργαστήριον δειγμάτων γάλακτος πρὸς ἐξέτασιν, τυγχάνει ἀπαραίτητος ἡ λήψις ἀσήπτως τῆς θερμοκρασίας αὐτοῦ, ἥτις δεόν νὰ μὴ ὑπερβαίνει τοὺς 6° C.
- ε. Τὰ ἀποτελέσματα τῶν ἐργαστηριακῶν ἐξετάσεων δειγμάτων μὴ πληροῦντων τὰς ὡς ἄνω διατάξεις δὲν λαμβάνονται ὑπ' ὄψιν διὰ τὴν ἐπιβολὴν κυρώσεων.

Κεφάλαιον II, παρ. I (ε)

Ἡ σημασία τῶν ἀποτελεσμάτων τῆς δοκιμῆς ἀναγωγῆς τοῦ κυανοῦ τοῦ μεθυλενίου ἔχουν ὡς κάτωθι:

- Ἀποχρωματισμὸς εἰς χρόνον μικρότερον τῶν 20 min.: Γάλα λίαν ἰσχυρῶς μειωλυσμένον (4η ποιότης).
- Ἀποχρωματισμὸς ἐντὸς 2 ὥρων: Γάλα λίαν μειωλυσμένον (3η ποιότης).
- Ἀποχρωματισμὸς ἐντὸς 2 καὶ 5½ ὥρων: Γάλα ἐλαφρῶς μειωλυσμένον (2α ποιότης).
- Ἀποχρωματισμὸς εἰς χρόνον ἀνώτερον τῶν 5½ ὥρων: Γάλα 1ης ποιότητος.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΕΠΙ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΥΣΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

1. Εἰς τὸ ἄρθρον 79, παρ. 4, τοῦ Κώδικος Τροφίμων, καθορίζεται ὑποχρεωτικὴ ψύξις τοῦ γάλακτος μετὰ τὸ πέρας τῆς ἀμιέξεως καὶ μέχρι τῆς διαθέσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν ἢ τῆς παστεριώσεως, χωρὶς νὰ προσδιορίζεται ὁ βαθμὸς ψύξεως.
Διὰ τὸ ὡς ἄνω στάδιον διακινήσεως τοῦ γάλακτος, ὑπὸ τοῦ ἁρθρου 8, παρ. 1 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται ψύξις εἰς 11° C, ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἁρθρου 8, παρ. α καὶ τοῦ ἁρθρου 10 τῆς ΔΥΑ 2262/60 καθορίζεται ἡ ψύξις καὶ διατήρησις τοῦ γάλακτος εἰς 5° C ἕως 10° C.
2. Ὑπὸ τοῦ ἁρθρου 79, παρ. 4 τοῦ Κώδικος Τροφίμων ἐπιτρέπεται ἡ παραιμὸνὴ τοῦ νωποῦ γάλακτος εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ περιβάλλοντος ἐπὶ μίαν ὥραν, κατ' ἀνώτατον ὅριον. Τοῦτο δὲν ἐπιτρέπεται ὑπὸ τοῦ ἁρθρου 8, παρ. 1 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959, ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἁρθρου 29 τῆς ΔΥΑ 2262/60 δὲν ἀπαιτεῖται ψύξις τοῦ γάλακτος ἀμέσως μετὰ

τήν ἄμελξιν, ἐφ' ὅσον ὁμῶς τοῦτο πρόκειται νὰ παστεριωθῇ ἐντὸς δύο ὥρων.

3. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 10 τῆς ΔΥΑ 2262/60 καθορίζεται ὅτι ἡ ψύξις τοῦ γάλακτος δὲν εἶναι ὑποχρεωτικὴ διὰ τὸν παραγωγὸν ὅταν τοῦτο δίδεται «ἀμέσως» εἰς τὴν κατανάλωσιν ἢ παραδίδεται εἰς ἐργοστάσιον παστερίωσης ἢ προσρίζεται διὰ παρασκευὴν γαλακτοκομικῶν προϊόντων. Ἐπειδὴ διὰ τῆς λέξεως «ἀμέσως» δὲν προσδιορίζονται σαφεῖς χρονικὰ ὅρια, τὸ ἄρθρον τοῦτο εὐρίσκεται εἰς ἀντίθεσιν μὲ τὸ ἄρθρον 29 τῆς ἐν λόγω Ὑγειονομικῆς Διατάξεως, εἰς τὸ ὁποῖον καθορίζονται χρονικὰ ὅρια.
4. Κατόπιν τῶν ἀνωτέρω ἡ σύγχυσις εἶναι σχεδὸν ἀπόλυτος, καθόσον τὸ γάλα μετὰ τὴν ἄμελξιν δυνατόν νὰ ψυχθῇ εἰς 5^ο C ἕως 10^ο C ἢ εἰς 11^ο C ἢ εἰς ἄλλην θερμοκρασίαν, νὰ παραμείνῃ εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ περιβάλλοντος ἐπὶ μίαν ἢ δύο ἢ καὶ περισσοτέρας ὥρας, ὅτιδήποτε δὲ νὰ ἐφαρμύσῃ, ἐπ' αὐτοῦ, ὁ παραγωγὸς γάλακτος εἶναι νόμιμος.
5. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 10, παρ. 2 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται ψύξις τοῦ γάλακτος καὶ διατήρησις τούτου μετὰ τὴν παστερίωσιν μέχρι τῆς ἐμφιαλώσεως εἰς 6^ο C, χωρὶς νὰ καθορίζεται ὁ χρόνος καθ' ὃν τὸ ἐργοστάσιον ἔχει δικαίωμα νὰ διατηρήσῃ τὸ προϊόν εἰς τὴν θερμοκρασίαν ταύτην.
6. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 12, παρ. 6 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται διατήρησις τοῦ παστεριωμένου γάλακτος εἰς 11^ο C μέχρι τῆς διαθέσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν, ὑπὸ δὲ τοῦ ἄρθρου 29 τῆς ΔΥΑ 2262/60 προβλέπεται θερμοκρασία συντηρήσεως 7^ο C. Τέλος ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 4 (δ), Κεφάλ. I (B) τῆς Ὑπ. Ἀποφάσεως 392220/10058/1971 (ΦΕΚ 946/71, τ. Β') προβλέπεται συντήρησις εἰς 6^ο C.
7. Ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 12, παρ. 6 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 ἐπιτρέπεται ἡ διάθεσις εἰς τὴν κατανάλωσιν παστεριωμένου γάλακτος ἐντὸς 48 ὥρων ἀπὸ τῆς παστερίωσης, ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 29 τῆς ΔΥΑ 2262/60 ἐπιτρέπεται, πρακτικῶς, ἡ διάθεσις 72 ὥρων ἀπὸ τῆς ἐμφιαλώσεως.
8. Ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 12, παρ. 3 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 ἐπιβάλλεται ἡ ἀναγραφὴ ἐπὶ τῶν πωμάτων τῆς ἡμερομηνίας παστερίωσης, ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 30 τῆς ΔΥΑ 2262/60 καθορίζεται ἡ ἀναγραφὴ ἐπὶ τῶν πωμάτων τῆς ἡμερομηνίας ἐμφιαλώσεως. Δεδομένου ὅτι ὑπὸ οὐδεμιᾶς Διατάξεως προβλέπεται συγκεκριμένος χρόνος διὰ τὴν ἐμφιαλῶσιν τοῦ γάλακτος μετὰ τὴν παστερίωσιν, διὰ τῆς ἐφαρμογῆς τοῦ ἄρθρου 30 τῆς ΔΥΑ 2262/60, παρέχεται δυνατότης διαθέσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν γάλακτος παστεριωθέντος πρὸ 72 καὶ πλέον ὥρων.

9. Ἐκ τῆς μελέτης τοῦ ἄρθρου 30 τῆς ΔΥΑ 2262/60 προκύπτει ὅτι δὲν ἐπιτρέπεται ἡ διπλῇ παστερίωσις τοῦ γάλακτος. Εἶναι ὅμως γνωστὸν ὅτι τὸ παρ' ἡμῶν καταναλισκόμενον γάλα, κατὰ μέγα μέρος, ὑποβάλλεται εἰς διπλὴν παστερίωσιν, λόγῳ ἀναγκῶν συντηρήσεως, ὡσάκως μεταφέρεται εἰς μεγάλας ἀποστάσεις καὶ λόγῳ τῶν κλιματολογικῶν συνθηκῶν, ἰδίᾳ κατὰ τοὺς θερινοὺς μῆνας.
10. Τὰ ἀφορῶντα εἰς τὰ χρησιμοποιούμενα ὀχήματα διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γάλακτος ἀντιμετωπίζονται ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 8, παρ. 3 Διατάγματος 2/16.5.1959, ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 31 τῆς ΔΥΑ 2262/60 καὶ τοῦ ἄρθρου 2, παρ. δ' τῆς ΔΥΑ Ε1γ/9791/1.9.1962, χωρὶς εἰς οὐδὲν σημεῖον τούτων νὰ ἀναφέρηται ἡ θερμοκρασία μεταφορᾶς κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς διαδρομῆς καὶ ὁ εἰδικὸς τύπος ὀχήματος, ἀναλόγως τῶν περιπτώσεων.
11. Τὰ ἀφορῶντα εἰς τὰ δοχεῖα μεταφορᾶς τοῦ γάλακτος ὡς καὶ εἰς τὰ μέσα συσκευασίας τοῦ παστεριωμένου τοιούτου, ἀντιμετωπίζονται ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 85, παρ. α, β, γ, δ, η, τοῦ Κώδικος Τροφίμων, τοῦ ἄρθρου 8, παρ. 2, καὶ τοῦ ἄρθρου 10, παρ. 1 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 καὶ τέλος ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 9, παρ. 9, τοῦ ἄρθρου 10 καὶ τοῦ ἄρθρου 24, παρ. β τῆς ΔΥΑ 2262/60, χωρὶς νὰ ὑπάρχῃ πλήρης σύμπτωσης τῶν ἐν αὐτοῖς διαλαμβανόμενων.
12. Τὰ ἀφορῶντα εἰς τὸν καθαρισμὸν τῶν σκευῶν, τῶν δοχείων μεταφορᾶς γάλακτος, ὡς καὶ τῶν δοχείων συσκευασίας παστεριωμένου τοιούτου ἀντιμετωπίζονται ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 85, παρ. ε, ζ, η τοῦ Κώδικος Τροφίμων, τοῦ ἄρθρου 8, παρ. 2 καὶ τοῦ ἄρθρου 12, παρ. 2 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959, τέλος δὲ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 28, τοῦ ἄρθρου 24, παρ. 6 καὶ τῶν ἄρθρων 25 καὶ 26 τῆς ΔΥΑ 2262/60, χωρὶς νὰ ὑπάρχῃ πλήρης σύμπτωσης τῶν ἐν αὐτοῖς διαλαμβανόμενων.
13. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 79, παρ. 4 τοῦ Κώδικος Τροφίμων καθορίζεται ὅτι τὸ Α Χ Σ ἢ ἄλλῃ Ἀρμοδία Ἀρχὴ γνωμοδοτεῖ ἐπὶ θεμάτων ἀφορώντων εἰς τὴν διακίνησιν τοῦ γάλακτος, ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 12, παρ. 6 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 καθορίζεται ὅτι ἡ Κτηνιατρικὴ Ὑπηρεσία τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας εἶναι ὑπεύθυνος διὰ τὴν ἔγκρισιν τῶν χρησιμοποιουμένων οὐσιῶν διὰ τὸν καθαρισμὸν τῶν φιαλῶν καὶ τέλος διὰ τοῦ ἄρθρου 24, παρ. γ τῆς ΔΥΑ 2262/60 ἀνατίθεται ὁ ἔλεγχος τῆς καλῆς λειτουργίας τῶν συσκευῶν συσκευασίας γάλακτος εἰς τοὺς ὑγειονομολόγους ἱατρούς.
14. Παρ' ὅλον ὅτι ὑπὸ τῆς Υ Α 392220/10058/71, προβλέπεται ἡ δοκιμὴ ἀναγωγῆς τοῦ κυανοῦ τοῦ μεθυλενίου διὰ τὸ γνωτὸν γάλα, ἐν τούτοις εἰς οὐδὲν σημεῖον τῆς νομοθεσίας ἀναφέρονται τὰ κριτήρια τοῦ δυναμένου

νά παραληφθῇ ὑπὸ τῶν ἐργαστασίων πρὸς παστερίωσιν,^{8,9,12} μὲ ἀποτελέσματα νά λαμβάνεται πολλάκις ὑπὸ τῶν ἐργαστασίων γάλα νωπὸν, ἐκ τοῦ ὁποίου δὲν εἶναι δυνατόν νά παραχθῇ γάλα παστεριωμένον καλῆς ποιότητος καὶ τὸ ὁποῖον νά εἶναι σύμφωνον μὲ τὰ κριτήρια τῆς ἐν λόγῳ Ἀποφάσεως.

15. Ὑπὸ τῆς νομοθεσίας δὲν προβλέπεται ἔλεγχος τοῦ νωποῦ γάλακτος κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστεριώσεως, οὔτε βακτηριολογικὰ κριτήρια διὰ τοῦτο.¹⁰ Εἶναι ἐντούτοις γνωστὸν ὅτι ὁ ἔλεγχος τοῦ γάλακτος πρέπει νά γίνεται καθ' ὅλα τὰ στάδια, ἀπὸ τῆς παραγωγῆς καὶ μέχρι τῆς διαθέσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν^{10,11} καὶ ὅτι τὸ νωπὸν γάλα κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστεριώσεως, διαφέρει, ἀπὸ βακτηριολογικῆς ἀπόψεως, οὐσιωδῶς τοῦ παραληφθέντος ὑπὸ τοῦ ἐργαστασίου.¹³
16. Εἰς οὐδὲν σημεῖον τῆς νομοθεσίας γίνεται λόγος περὶ σταθμῶν προψύξεως τοῦ νωποῦ γάλακτος, παρ' ὅλον ὅτι ἡ δημιουργία τούτων διὰ τὴν παραγωγὴν ὑγιεινοῦ καὶ καταλλήλου γάλακτος δι' οἰανδήποτε περαιτέρω ἐπεξεργασίαν εἶναι ἀπαραίτητος καὶ οὐσιαστικῶς δὲν εἶναι νοητὴ βιομηχανία γάλακτος ἄνευ ἐγκαταστάσεων προψύξεως τούτου.¹⁴
17. Τέλος, εἰς οὐδὲν σημεῖον τῆς νομοθεσίας γίνεται λόγος περὶ πληρωμῆς τοῦ γάλακτος, τοῦ παραδιδομένου εἰς τὰς βιομηχανίας, ἀναλόγως τῆς ποιότητος,^{8,9} παρ' ὅλον ὅτι ἡ καθιέρωσις τῶν οἰκονομικῶν κινήτρων εἶναι ἡ δάσις διὰ τὴν ἐν γένει θελίωσιν τοῦ προϊόντος.

ΓΕΝΙΚΑ

Ἡ διάρκεια συντηρήσεως τοῦ παστεριωμένου γάλακτος δύναται νά παραταθῇ καὶ πέραν τῆς μιᾶς ἐβδομάδος,^{16,17,18,19} ἐξαρτᾶται δὲ τοῦτο ἐκ τοῦ μικροβιακοῦ φορτίου καὶ ἐκ τῆς θερμοκρασίας συντηρήσεως τούτου.²⁰

Τὸ ὥς ἄνω μικροβιακὸν φορτίον, ποσοτικῶς καὶ ποιοτικῶς ἐξαρτᾶται ἐκ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μικροβίων τοῦ νωποῦ γάλακτος κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστεριώσεως καὶ ἐκ τοῦ βαθμοῦ ἐπιμολύνσεως κατὰ τὴν παστερίωσιν, εἰς τὸ κύκλωμα ψύξεως, ἐναποθηκεύσεως καὶ συσκευασίας.²⁰

Τὸ νωπὸν γάλα, τὴν στιγμὴν καθ' ἣν ἐγκαταλείπει τὸν μαστὸν, δὲν περιέχει πέραν τῶν 1.000 μικροβίων ἀνὰ ml,¹⁵ ἄρα ὁ ἀριθμὸς τῶν μικροβίων τούτου κατὰ τὴν παστερίωσιν ἐξαρτᾶται ἐκ τῶν συνθηκῶν συλλογῆς καὶ συντηρήσεως.^{25,62}

Ὁ βαθμὸς ἐπιμολύνσεως τοῦ γάλακτος μετὰ τὴν παστερίωσιν, ἐξαρτᾶται ἐκ τῶν λαμβανομένων, ὑπὸ τῆς βιομηχανίας, μέτρων ὑγιεινῆς κατὰ τὴν διάρκειαν τῆς ἐπεξεργασίας καὶ μέχρι τῆς ἐμφιαλώσεως.

Τὸ μικροβιακὸν φορτίον τοῦ παστεριωμένου γάλακτος κατὰ τὴν στιγμὴν

τῆς διαθέσεως εἰς τὴν κατανάλωσιν ἐξαρτᾶται ἐκ τῆς θερμοκρασίας συντηρήσεως μετὰ τὴν ἐμφύλωσιν καὶ ἐκ τοῦ ἀριθμοῦ ὡς καὶ τοῦ εἶδους τῶν μικροβίων, τὰ ὅποια ἐπέζησαν τῆς παστερίωσης ἢ ἐπιμόλυναν τοῦτο μετὰ τὴν παστερίωσιν.

Τὰ μικρόβια ἐπιμολύνσεως τοῦ γάλακτος παρουσιάζουν ἰδιαίτερον ἐνδιαφέρον. Ταῦτα ἀνήκουν, κυρίως, ἀφ' ἑνὸς μὲν εἰς τοὺς γαλακτοβακίλλους, ἀφ' ἑτέρου δὲ εἰς τὰ ψυχρότροφα τῶν γενῶν *Pseudomonadaceae*, *Achromobacterium*, *Alcaligenes* καὶ *Flavobacterium*, τὰ ὅποια λόγῳ τῶν ἰσχυρῶν προτεολυτικῶν καὶ λιπολυτικῶν ἰδιοτήτων των προκαλοῦν ἀλλοιώσεις, ἰδίως τῆς γεύσεως καὶ ὁσμῆς τοῦ γάλακτος εἰς χαμηλᾶς θερμοκρασίας, εἰς τὰς ὁποίας δύνανται νὰ πολλαπλασιασθῶν.^{20, 21} Πράγματι, ἔχει ἀποδειχθῇ ὅτι μικρὸς ἀριθμὸς ψυχροτρόφων τοῦ γένους τῶν ψευδομονάδων δύναται νὰ προκαλέσῃ ἐντὸς ὀλίγων ἡμερῶν τυπικὰς ἀλλοιώσεις τοῦ γάλακτος. Π.χ. γάλα περιέχον 2 ψυχρότροφα μικρόβια ἀνὰ ml μετὰ τὴν παστερίωσιν δύναται νὰ περιέχῃ 14.500 μικρόβια συντηρούμενον εἰς 4°C, 575.000 συντηρούμενον εἰς 6°C καὶ 12.600.000 συντηρούμενον εἰς 8°C ἐπὶ 8 ἡμέρας.²¹ Ἐξ αὐτοῦ καταφαίνεται ὁ ρόλος τῆς θερμοκρασίας συντηρήσεως τοῦ γάλακτος μετὰ τὴν παστερίωσιν καὶ ὁ ρόλος τῶν ἐπιμολύνσεων κατὰ τὴν συσκευασίαν.²⁰

Μεταξὺ τῶν μικροβίων, τὰ ὅποια δύνανται νὰ ἐπιζήσουν κατὰ τὴν παστερίωσιν, ἀνευρίσκονται μικρόβια τοῦ γένους τῶν *Bacillus* καὶ *Microbacterium*, τὰ ὅποια δύνανται νὰ ἀναπτυχθῶν εἰς 4°C ἕως 6°C^{22, 23, 21} καὶ ἐξ αὐτῶν ἔνιοι βάκιλλοι εἰς 0°C²¹ καὶ νὰ προκαλέσουν ἀλλοίωσιν τοῦ προϊόντος.

ΠΨΟΤΑΣΕΙΣ

Ἡ ποιότης τοῦ παρ' ἡμῖν παραγομένου γάλακτος εἶναι δυνατόν νὰ βελτιωθῇ, πρὸς τοῦτο ὅμως εἶναι ἀπαραίτητον ὅπως:

- Ἀποσαφηνισθῶν νομοθετικῶς αἱ ἀρμοδιότητες τῶν, ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ θέματος, ἐμπλεκομένων νῦν πολλαπλῶν Ὑπηρεσιῶν.²⁷
- Καθιερωθῇ ἔλεγχος τοῦ γάλακτος κατὰ τὴν παράδοσιν τούτου ὑπὸ τῶν παραγωγῶν εἰς τὰς βιομηχανίας.^{8, 9}
- Καθιερωθῶν κίνητρα οἰκονομικὰ διὰ τοὺς παραγωγούς. Ἡ πληρωμὴ τούτων νὰ γίνεται βάσει τῆς ποιοτικῆς κατατάξεως τοῦ παραδιδόμενου γάλακτος εἰς τὰς βιομηχανίας.
- Ἀντιμετωπισθῇ ἡ δημιουργία σταθμῶν προφύξεως.¹⁴
- Καθιερωθῶν βακτηριολογικὰ κριτήρια διὰ τὸ γάλα κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστερίωσης. Ὡς τεχνικὴ ἐξετάσεως προτείνεται ἡ κατὰ *Breid* τοιαύτη.¹⁰

- Ἀντιμετωπισθῇ ἡ ἀνασύνταξις τῆς σχετικῆς περὶ τὸ γάλα καὶ τὰ γαλακτοκομικὰ προϊόντα νομοθεσίας. Εἰς τὸ περὶ διακινήσεως νομοθεσίας τοῦ γάλακτος Κεφάλαιον δύνανται νὰ συμπεριληφθοῦν τὰ κάτωθι:^{10, 28}
- α. Τὸ γάλα πρέπει νὰ παραδίδεται εἰς τὰ κέντρα συλλογῆς (σταθμοὶ προ-φύξεως) καὶ εἰς τὰ ἐργοστάσια ἐπεξεργασίας γάλακτος (ἐργοστάσια παστεριώσεως καὶ ἐργοστάσια παραγωγῆς ὑποπροϊόντων γάλακτος), ἐν-τὸς τριῶν, κατ' ἀνώτατον ὅριον, ὥρων μετὰ τὸ πέρας τῆς ἀμέλξεως, εἰς περίπτωσιν, καθ' ἣν τοῦτο δὲν φύχεται.
- β. Τὸ γάλα πρέπει νὰ παραδίδεται εἰς τὰ κέντρα συλλογῆς καὶ εἰς τὰ ἐρ-γοστάσια ἐπεξεργασίας τούτου, ἐντὸς δώδεκα, κατ' ἀνώτατον ὅριον, ὥ-ρων, εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν τοῦτο φύχεται ἀμέσως μετὰ τὸ πέρας τῆς ἀμέλξεως εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 8° C.
- γ. Τὸ γάλα πρέπει νὰ παραδίδεται εἰς τὰ κέντρα συλλογῆς καὶ τὰ ἐργο-στάσια ἐπεξεργασίας τούτου, ἐντὸς τεσσαράκοντα ὁκτώ, κατ' ἀνώτατον ὅριον, ὥρων, μετὰ τὸ πέρας τῆς ἀμέλξεως, εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν τοῦ-το φύχεται ἀμέσως μετὰ τὴν ἀμελξίν, εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 5° C.
- δ. Ἡ διαφορὰ τοῦ νοποῦ γάλακτος, ἀπ' εὐθείας ἐκ τῶν βουστασίων, ἐφ' ὅσον ἔχει ψυχθῇ εἰς ταῦτα καὶ ἐκ τῶν κέντρων συλλογῆς εἰς τὰ ἐργο-στάσια ἐπεξεργασίας γάλακτος, ὡς καὶ τοῦ παστεριωμένου γάλακτος ἐκ τῶν βιομηχανιῶν εἰς τὰ πρατήρια λιανικῆς πωλήσεως, πρέπει νὰ γίνεται δι' ὀχημάτων αὐτοδυνάμου φύξεως καὶ ὑπὸ θερμοκρασίαν οὐχ' ἀνωτέραν τῶν 5° C, ἀνεξαρτήτως ἀποστάσεως καὶ χρόνου διανομῆς.
- ε. Τὸ γάλα κατὰ τὴν ἄφιξίν του εἰς τὰς βιομηχανίας γάλακτος, ἐφ' ὅσον δὲν παστεριωθῇ πάραυτα, φύχεται καὶ διατηρεῖται μέχρι τῆς παστεριώ-σεως εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 4° C.
- στ. Τὸ γάλα παστεριοῦται τὸ βραδύτερον ἐντὸς 24 ὥρων ἀπὸ τῆς ἀφίξεως εἰς τὸ ἐργοστάσιον.
- ζ. Εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν τὸ γάλα ἐψύχθη, ἀμέσως μετὰ τὸ πέρας τῆς ἀ-μέλξεως, εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 5° C, ἐπιτρέπεται νὰ συντηρηθῇ εἰς θερμοκρασίαν 5° C, κατ' ἀνώτατον ὅριον, ὑπὸ τὴν προϋ-πόθεσιν ὅτι ὁ χρόνος μεταξὺ ἀμέλξεως καὶ παστεριώσεως δὲν εἶναι με-γαλύτερος τῶν 48 ὥρων.
- η. Τὸ γάλα ἀμέσως μετὰ τὴν παστερίωσιν πρέπει νὰ φύχεται εἰς θερμο-κρασίαν ἴσην ἢ κατωτέραν τῶν 6° C. Ἡ θερμοκρασία αὕτη πρέπει νὰ διατηρῆται κατὰ τὴν ἐμφιάλωσιν καὶ μετὰ ταύτην.
- θ. Τὸ γάλα ἀμέσως μετὰ τὴν παστερίωσιν πρέπει νὰ ἐμφιαλοῦται εἰς τὸν χώρον τοῦ ἐργοστασίου. Εἰς περίπτωσιν μηχανικῆς θλάθης τοῦ συστή-

ματος ἐμφιαλώσεως, ἐπιτρέπεται νὰ γίνη ἐμφιάλωσις τὸ ἀργότερον ἐν-
τός 12 ὥρων ἀπὸ τῆς παστεριώσεως.

- ι. Τὸ γάλα εἰς τὰ πρατήρια λιανικῆς πωλήσεως πρέπει νὰ διατηρῆται εἰς
θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 8° C. Οἱ πρατηριοῦχοι ὑποχρεω-
τικῶς τηροῦν εἰδικὸν βιβλίον, εἰς τὸ ὁποῖον σημειώνουν καθ' ἑκάστην
τὴν θερμοκρασίαν τοῦ ψυγείου.
- ια. Αἱ βιομηχανίαι γάλακτος πρέπει νὰ παραδίδουν εἰς τοὺς παραγωγοὺς
δοχεῖα συλλογῆς γάλακτος κατὰ τὸ δυνατόν ἀποστειρωμένα.

ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ

Εἰς τὴν παροῦσαν ἐργασίαν οἱ συγγραφεῖς προβαίνουν εἰς τὴν ἀνασκό-
πησιν τῆς ἰσχυοῦσης νομοθεσίας ἐπὶ τῆς ἐν γένει διακινήσεως τοῦ γάλακτος.

Ἐπισημαίνουν τὴν ἀνάγκην τροποποιήσεως καὶ συμπληρώσεως ταύτης,
βάσει τῶν διεθνῶς παραδεδεγμένων καὶ τῶν παρ' ἡμῖν ἐπικρατουσῶν συνθη-
κῶν, προτείνοντες τὴν λήψιν συγκεκριμένων ἐπὶ τοῦ θέματος μέτρων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. O.M.S.: Hygiène du lait, Genève, 1966, pp. 12.
2. Ἐγκύλιος 1041971 : Κῶδιξ Τροφίμων, Ποτῶν καὶ Ἀντικειμένων Κοινῆς χρήσεως.
3. Διάταγμα 2/16.5.1959 : Περὶ ὑγειονομικοῦ - κτηνιατρικοῦ ἐλέγχου (ΦΕΚ 89/59, τ.
Α) τοῦ γάλακτος.
4. Ὑγειονομικὴ Διάταξις Εγκ/9179/1962 : Περὶ τροποποιήσεως καὶ συμπληρώσεως τῆς
ἀπὸ 18.8.1954 Υ.Δ.
5. Ὑγειονομικὴ Διάταξις 18.8.1954 : Περὶ ὄρων ἰδρύσεως καὶ λειτουργίας τυροκομεῖων
6. Ὑγειονομικὴ Διάταξις 2262/60 : Περὶ ὑγιεινῆς τοῦ γάλακτος καὶ τῶν προϊόντων αὐτοῦ
ΦΕΚ 155/60, τ. Β').
7. Ὑπουργικὴ Ἀπόφασις 392220/10058/71 : Περὶ καθορισμοῦ μικροβιακοῦ φορτίου
παστεριωμένου γάλακτος καὶ ἐλέγχου αὐτοῦ. (ΦΕΚ 946/1971, τ. Β').
8. Arrêté Ministeriel du 16.12.70 : (J.O. Français 6.1.1971) Définition des modalités tec-
niques selon lesquelles sont prélevés et analysés des échantillons des laits livrés par les
producteurs aux fins de détermination de leur composition et de leur qualité.
9. Arrête Ministeriel du 30.6.72 : (J.O. Français 8.8.1972) Définition des modalités techni-
ques selon lesquelles sont prélevés et analysés des échantillons des laits livrés par les
producteurs aux fins de détermination de leur composition et de leur qualité.
10. Instruction du 25.3.66 : Relative à l' application du décret No 65 - 862 du 9.10.
1965 concernant les conditions de production d' un lait pasteurisé de haute qua-
lité.
11. Thieulin G., Basile D.: Contrôle sanitaire du lait. Inspection préventive du lait paste-
urisé Bull. Acad. Vet., 1995 : 131 : 212.
12. Décret No 65 - 862 du 9.10.65 : (J.O. Français 10.10.1965) Définissant les conditions de
production et de en vente d' un lait pasteurisé de haute qualité.
13. Σκούντζου Κ., Παπαδάκη Α. Γιώτη Α. Κατσιγιάννη Στ. Πρωτόπαπα Θ.: Συμβολή εἰς

- τὴν βελτίωσιν τοῦ ἐν Ἑλλάδι παραγομένου συμπευκνωμένου γάλακτος Δελτ. Ἑλλ. Κτην. Ἔτ., 1972 23 : 230.
14. Γεωργάκη Σπ.: Σταθμοὶ προψύξεως γάλακτος Θεσσαλονίκη, 1968.
 15. Davis J. G.: Milk Testing, London, 1959.
 16. Brnard S. E.: Importance of shelf - life for consumers of milk J. Dairy Sci., 1972 : 55 : 134.
 17. Finley R. D.: Storage stability of commercial milk J. Milk Food Techn., 1968 : 31 : 382 Warren H. B. Hargrove
 18. Herdrick T. I.: How to keep milk fresh for three weeks Amer. Dairy Rev., 1970 : 32 : 56.
 19. Myhr A. N.: Better shelf - life is possible only if plant sanitation gets proper attention Modern Dairy, 1972 : 51 : 8.
 20. Mourgues R.: Auclair J. Durée de conservation à 4 C et 8 C du lait pasteurisé conditionné aseptiquement Le lait, 1973 : No 528 : 481.
 21. Mourgues R.: Influence de la température de conservation sur le développmenet de la flore microbienne du lait pasteurisé. Rôle des bactéries psychotrophes Rev. Lait. Franch. 1969 : 268 : 505.
 22. Grosskopt J. C.: Role of psychrophilic sporeformer in long life milk J. Dairy Sci., 1969: 52 : 897.
 23. Langeveld L.P.M.: Refrigerated storage life of aseptically and non aseptically packaged milk Off. Org. K. Ned. Zuivelbond, 1970 : 62 : 544.
 24. Shehata T., Collins E.: Isolation and identification of psychrophilic species of bacillus from milk Appl. Micr., 1971 : 21 : 466.
 25. Παπαδοπούλου Α.: Ἀποτελέσματα ἐργαστηριακοῦ ἐλέγχου νοποῦ καὶ παστεριωμένου γάλακτος νομοῦ Ἀττικῆς κατὰ τὰ ἔτη 1959, 1960 καὶ 1961. Δελτ. Ἑλλην. Κτην. Ἔτ., 1963 : 14 : 33.
 26. Γιαννακούλα Δ.: Ἀποτελέσματα μικροβιολογικῶν ἐξετάσεων ἐπὶ παστεριωμένου γάλακτος περιφερειῶν Βορείου Ἑλλάδος. Κτην. Νέα, 1969 : 1 : 36.
 27. Σκούντζου Κ., Γιαννούση Π., Χρήστου Α., Ἀλμπάλα Β., Καραθανάση Ε., Ἀσίκη Ι., Φραγκοῦλη Α.: Ἐργαστηριακὸς ἐλεγχος παγωτῶν. Ἐκδ. Στρατιωτικοῦ Κτηνιατρικοῦ Ἐργαστηρίου Ἑλέγχου Τροφίμων Λαρίσης, Λάρισα, 1969, pp. 111 - 112.
 28. Institut International du Froid Commission IV. Conditions recommandées pour l' entreposage frigorifique des denrées perissables Annexe du Bull. de l' Inst. Inst. du Froid Paris, 1959.
 29. Cerba : Institut Pasteur de Lille, Cours 1967: Pseudomonas, Aeromonas Achromobacter alcaligenes, flavobacterium et bactéries voisines.
 30. Πανέτσου Α.: Γαλακτοκομία. Θεσσαλονίκη, 1969, 155.