

# Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society

Vol 25, No 2 (1974)

**Υπεύθυνοι συμφώνως τῷ νόμῳ**

ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Ἐπιστημονικόν Συμβούλιον ἀνεγγραμμένον, ἀριθ. ἀποφ. 5410/19.2.1925 Πρωτοδικείου Ἀθηνῶν.

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

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

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

Μέλη Συντάξης Ἑλ.: Π. Ν. Δραγῶνας, Γ. Μ. Καραβαζακῆς, Κ. Χ. Σατάρδης, Μ. Μαστρογιάννη-Κορκολοπούλου

ΠΡΟ-ΕΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ Ἰωάννης Θ. Βρόκος Κωλιδοπούλου 25 - Ἀθήναι

ΤΟΠΟΣ ΕΚΔΟΣΕΩΣ: Ἀθήναι

ΗΜΕΡ. ΤΥΠΩΣΕΩΣ: Αὐγούστου 1974


**Ταξ. Διεύθυνσις:**  
Ταξ. θυρίδα 546  
Κεντρικὸν Ταχυδρομεῖον Ἀθηνῶν

**Συνδρομαί:**  
Ἐτησίαν ἐσωτερικὴν ἄρχ. 200  
Ἐτησίαν ἐξωτερικὴν » 300  
Ἐτησίαν φοιτητῶν ἡμεδαπῆς » 50  
Ἐτησίαν φοιτητῶν ἀλλοδαπῆς » 100  
Τιμὴ ἐκαστοῦ τεύχους » 50

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

**Production:** Dr. D. C. Brouvas  
Peloponissou 39,  
Aghia Paraskevi-Attikis  
Greece.

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



## 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

Ἐπιτελεῖται καὶ ἐμβάσματα δέον ὅπως ἀποστέλλονται ἐπ' ὄνοματι κ. Ἰωάννου Καραβαζακῆ ὑπετακτούντων Ἀσθενοῦς Πυρετοῦ, Ἄγ. Παρασκευῆ - Ἀττικῆς.

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

K. 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 Ἐρευνῶν - Κτηνιατρικῶν Ἐργαστηρίων

**ΔΙΑΚΙΝΗΣΙΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ : ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΣ  
ΙΣΧΥΟΥΣΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ**

Ἵπὸ

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 θεσπισθῆ, 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 ὡς καὶ τὸν τρόπον ἐλέγχου κατὰ τὰ διάφορα στάδια.<sup>1</sup>

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 αὐτῆς ἐπὶ τῇ βάσει τῶν σημερινῶν δεδομένων.

Σκοπὸς τῆς παρουσίας ἐργασίας εἶναι ἡ ἀνασκόπησις τῆς ἰσχυρῆς νομοθεσίας ἐπὶ τῆς ἐν γένει διακινήσεως τοῦ γάλακτος καὶ ἡ συμπλήρωσις αὐτῆς βάσει τῶν διεθνῶς παραδεδεγμένων καὶ τῶν παρ' ἡμῖν ἐπικρατουσῶν συνθηκῶν, διὰ λόγους κοινωνικῆς καὶ οἰκονομικῆς ἀναγκαιότητος.<sup>30</sup>

## ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΗΣΙΑ

### 1. Κῶδιξ τροφίμων, ποτῶν καὶ ἀντικειμένων κοινῆς χρήσεως<sup>2</sup>

#### 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 τοποθετεῖται εἰς ψυγεῖον εὐθὺς μετὰ τὴν ἄμελξίν του καὶ παραμένει ἐν ψυχρῷ καθ' ὅλην τὴν διάρκειαν τῆς διατηρήσεως καὶ μεταφορᾶς αὐτοῦ μέχρι τῆς διαθέσεώς του εἰς τὴν κατανάλωσιν ἢ μέχρι τῆς παστερίωσέως 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 βαθμὸν (κατὰ περίπτωσιν) ἀμφοτέρους τοὺς συναλλασσομένους (πωλητὴν καὶ ἀγοραστὴν), οἳαδήποτε 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 συντηρηθῆται δὲ μέ-

χρι τῆς παστεριώσεώς του ἐν φυγείοις ἢ, ἄλλως ὡς ἐν ἄρθρῳ 79, παρ. 4, ἀνωτέρω καθορίζεται.

Ἄρθρον 80, παρ. 6, σειρά 12

Τὸ εἰς ἀποστείρωσιν ὑποβαλλόμενον γάλα δέον νὰ πληροῖ τοὺς ἐν παρ 4 ἀνωτέρω καθοριζομένους ὅρους διὰ τὸ νωπὸν γάλα, νὰ συντηρῆται δὲ μετὰ τῆς ἀποστερώσεώς του, ὡς ἐν ἄρθρῳ 79, παρ. 4, ὀρίζεται.

Ἄρθρον 85

Τὸ γάλα δέον νὰ διατίθεται εἰς τὴν κατανάλωσιν ὡς ἑξῆς:

- α. Ἐντὸς μεταλλικῶν δοχείων ἐξ ἀργιλίου ἢ ἐτέρου μετάλλου καλῶς ἐπικασσιτερωμένου διὰ κασσιτέρου μὴ περιέχοντος μόλυβδοον ἢ ψευδάργυρον ἢ ἕτερα βαρέα μέταλλα εἰς ποσοστὸν ἀνωτέρου τοῦ 0,5% ὡς ἐν Κεφ. II καθορίζεται.
- β. Ἐντὸς φιαλῶν ἐξ ὑάλου ἢ πλαστικῆς ὕλης ἐγκεκριμένης διὰ συσκευασίαν γάλακτος.
- γ. Ἐντὸς σακκιδίων ἐξ εἰδικοῦ χάρτου, φέροντος ἐσωτερικὴν ἐπένδυσιν ἐκ πλαστικῆς ὕλης ἐγκεκριμένης διὰ συσκευασίαν γάλακτος.
- δ. Ἐκ τῶν ἐν τοῖς ἐδαφίοις (β) καὶ (γ) τῆς παρούσης παραγράφου συσκευασιῶν, αἱ πλαστικαὶ φιάλαι καὶ τὰ σακκίδια ἐξ εἰδικοῦ χάρτου δέον νὰ χρησιμοποιοῦνται ἅπαξ καὶ νὰ ἀπορρίπτονται μετὰ τὴν χρησιμοποίησιν, ἀπαγορευομένης τῆς ἐπαναχρησιμοποίησεώς των διὰ συσκευασίαν παντὸς τροφίμου, ποτοῦ καὶ εὐφραντικοῦ.
- ε. Τὰ μεταλλικὰ δοχεῖα καὶ αἱ ἐξ ὑάλου φιάλαι δύνανται νὰ ἐπαναχρησιμοποιηθῶσι διὰ τὴν συσκευασίαν γάλακτος, μετὰ τὸν πλήρη καθορισμὸν τούτων, εἴτε διὰ τῆς χειρὸς εἴτε διὰ τῶν εἰδικῶν πρὸς τοῦτο μηχανικῶν μέσων.
- στ. Τὰ μετρικὰ δοχεῖα εἰς τὴν περίπτωσιν τῆς διαθέσεως τοῦ γάλακτος εἰς χῆμα, ἔπου αὕτη ἐπιτρέπεται ὑπὸ τῶν κειμένων διατάξεων, δέον νὰ ἔχωσι λαβὴν, ἀποφευγομένης οὕτω τῆς ἐμβαπτίσεως τῆς χειρὸς ἐντὸς τοῦ περιεχομένου γάλακτος.
- ζ. Ὁ καθαρισμὸς τῶν μεταλλικῶν δοχείων καὶ ἰδίᾳ τῶν ὑαλίνων φιαλῶν καὶ μετρικῶν δοχείων δέον νὰ γίνεται ἐπιμελῶς διὰ τῆς χρήσεως διαλυμάτων σόδας, ἀσβέστου ἢ ἐγκεκριμένων ἀπορρυπαντικῶν, ὑπὸ τὴν προϋπόθεσιν ὅτι ἡ ἔλξη ἐργασία θὰ περατοῦται δι' ἀφθόνου καθαροῦ ὕδατος, εἰς τρόπον ὥστε νὰ μὴ δύναται καθ' οἷονδῆποτε τρόπον νὰ παραμείνουν ἐπ' αὐτῶν αἱ χρησιμοποιηθεῖσαι διὰ τὸν καθαρισμὸν οὐσίαι.

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

**2. Διάταγμα 2/16.5.1959 (ΦΕΚ 89/1959, τ. Α΄).<sup>3</sup>**

**Ἄρθρον 8**

1. Τὸ γάλα εὐθὺς μετὰ τὴν ἄμελξίν του δεόν νὰ ψύχεται εἰς τοὺς 11<sup>0</sup> C καὶ νὰ διατηρῆται εἰς τὴν θερμοκρασίαν αὐτὴν μέχρι τῆς ἀποστολῆς του εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ τῆς διαθέσεώς του εἰς τὸ κοινὸν ὡς γωπὸν.
2. Ἡ μεταφορὰ γάλακτος ἐκ τῶν σημείων παραγωγῆς εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ ἀποστείρωσεως ὡς καὶ εἰς τὰ σημεία διαθέσεώς του εἰς τὴν κατανάλωσιν θὰ ἐνεργῆται ἐντὸς δοχείων μετὰ πώματος καλῶς ἐφαρμυζομένου, εἰς τρόπον ὥστε νὰ ἀποφεύγηται ἡ εἴσοδος κονιορτοῦ ἢ ἐντόμων. Τὰ δοχεῖα ταῦτα θὰ ἔχωσιν εὐρὺ στόμιον καὶ θὰ ᾧσιν κατασκευασμένα ἐκ μετάλλου τοιοῦτου μὴ δυναμένου νὰ ἀσκήση 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 ὁσμὴν τινα. 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. Ὅμοίως τὰ δοχεῖα τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν ἄμελξιν τοῦ γάλακτος δεόν νὰ ᾧσιν κατασκευασμένα ἐκ τοῦ ἰδίου μετάλλου ὡς τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν μεταφορὰν.
3. Τὰ ὀχήματα τὰ χρησιμοποιούμενα διὰ τὴν μεταφορὰν τοῦ γάλακτος, εἴτε εἰς τὰ ἐργοστάσια παστεριώσεως ἢ ἀποστείρωσεως, εἴτε εἰς τὴν χονδρικὴν ἢ λιανικὴν πώλησιν θὰ διατηροῦνται πάντοτε καθαρὰ. Ἀπαγορεύεται ἡ μεταφορὰ διὰ τῶν ὀχημάτων τούτων γάλακτος ἀκαταλλήλου πρὸς βρῶσιν 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 μάζαν 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 ἄνοιγμα θὰ εἶναι ἀδύνατον χωρὶς νὰ καταστραφῆ τὸ πῶμα. Αἱ φιάλαι θὰ ἔχουν σχῆμα κατάλληλον ἐπιτρέπον τὸν εὐχερῆ καθαρισμὸν των.
2. Αἱ φιάλαι πρὸ τῆς πληρώσεώς των δέον νὰ εἶναι ἀπολύτως καθαραὶ καὶ ἄσηπτοι. Αἱ πρὸς καθαρισμὸν χρησιμοποιούμεναι οὐσίαι δέον νὰ ἔχουν ἐγκριθῆ ὑπὸ τῆς Κτηνιατρικῆς Ὑπηρεσίας τοῦ Ὑπουργείου Γεωργίας.
3. Ἐπὶ ἐκάστου πώματος δέον 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 χρησιμοποιηθῆ 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, δέον νὰ λαμβάνη χώραν ἐντὸς δύο τῶ πολὺ ἡμερῶν ἀπὸ τῆς ἡμερομηνίας παστεριώσεως τῆς ἀναγεγραμμένης ἐπὶ τοῦ πώματος.

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

#### Ἄρθρον 2, παρ. δ'

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

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

#### Ἄρθρον 4

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

λα ἢ οἰονδήποτε ἄλλο προῖον γάλακτος δέον ὅπως ὑπάρχη ἐτικέττα ἢ ἐπιγραφή, ἣτις θὰ ἀναγράφη:

1. Τὸ ὄνομα, τὸ εἶδος καὶ τὸν βαθμὸν τοῦ περιεχομένου, ὡς τοῦτο δηλοῦται διὰ τῶν ὀρισμῶν 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 ὁποῖον ἐπαστεριώθη, ἐὰν τὸ περιεχόμενον εἶναι παστεριωμένον.

#### Ἄρθρον 8, παρ. α'

Τὸ γάλα δέον νὰ προέρχεται ἐξ ὑγιῶν, καλῶς διατρεφομένων 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  $5^{\circ}\text{C}$  ἕως  $10^{\circ}\text{C}$ .

#### Ἄρθρον 9

Βάσει τῶν ἀνωτέρω θεωρεῖται ἀκατάλληλον πρὸς θρῶσιν καὶ ἀπαγορεύεται ἢ προσφορὰ καὶ ἢ πώλησις γάλακτος πρὸς Δημοσίαν κατανάλωσιν εἰς τὰς κάτωθι περιπτώσεις καὶ συμφώνως 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 ἐπικασσιτερωθῆ διὰ κασιτέρου μὴ περιέχοντος πλέον τοῦ 0,5% μόλυδου.
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 ἀμιέλξεως δέον νὰ εἶναι τελείως ἄοσμα καὶ καθαρὰ ἐκπλυόμενα δι' ἀφθόνου καθαροῦ θερμοῦ ὕδατος καὶ σάπωνος, στεγνὰ δὲ κατὰ τὴν ὥραν τῆς χρησιμοποίησεως.

Δίς τῆς ἐβδομάδος δέον νὰ ἀποκαθαίρωνται διὰ διαλύματος ἀνθρακικοῦ

νατρίου ή άλλου καταλλήλου χημικού μέσου, εκπλυόμενα μετά τούτο δι' άφθόνου καθαρού ύδατος.

Τά ως άνω δοχεία συνιστάμενα εκ λείου μη άπορροφητικού, μη διαβρωτικού και μη τοξικού ύλικού θά είναι ούτως πως κατασκευασμένα ώστε να μη επιτρέπουν τήν είσοδον άκαθαρσιών, κονιορτού κτλ. κατά τήν άμιελξιν (μετά ήμικαλύμματος) και να δύνανται να καθαρίζονται εύκόλως και να διατηρῶνται εν καλή καταστάσει.

#### Σειρά 43

Μεθ' εκάστην άμιελξιν, εκαστον πληρούμενον δοχείον γάλακτος δέον πάραυτα να μεταφέρηται εις τό γαλακτοκομείον προς διήθησιν και διατήρησιν εις ψυγείον θερμοκρασίας 5° C έως 10° C.

Η ψύξις δέν είναι ύποχρεωτική δια τόν παραγωγόν εταν τό γάλα δίδεται άμέσως εις τήν κατανάλωσιν ή παραδίδεται εις έργοστάσιον γάλακτος ή χρησιμοποιείται προς κατασκευήν γαλακτοκομικών προϊόντων.

#### Άρθρον 24

β. Τά δοχεία μεταφοράς γάλακτος πρέπει να έχουν ευρύ στόμιον και να είναι κατασκευασμένα εκ μετάλλου λείου μη διαβρωτικού, μη άπορροφητικού και μη τοξικού, γαλθανισμένα δε δια ψευδαργύρου ή άλλου άνοξειδώτου ύλικού, άνευ γωνιῶν και ρωγιμῶν και να πωματίζονται δια μεταλλικού πώματος, να εύρίσκονται δε πάντοτε εις καλήν κατάστασιν. Ταυτα μεθ' εκάστην χρήσιν θά πλύνονται καλῶς δια θερμού ύδατος και ποτάσεως, θά εκπλύνονται δι' άφθόνου ύδατος και θά απολυμαίνονται δι' άποτελεσματικού και έγκεκκριμένου μικροβιοκτόνου μέσου, ως άτμιού θερμοκρασίας 105° C ή θερμού ύδατος 77° C επί 5 min. ή χημικού διαλύματος, ως υποχλωριώδες ασθέντιον ή χλωράσβεστος 5-100 μέρη ανά εκατομ. μέρη ύδατος. Ομοίως ελαι αί συσκευαι θά καθαρίζονται καλῶς άπαξ τής ήμέρας και ό λυόμενος έξοπλισμός αυτών θά πλύνεται και θά αποθηκεύεται εις καθαράν θέσιν και ούχι επί του δαπέδου.

γ. Τά χείλη τῶν φιαλῶν δέν θά φέρουσιν εκδήλους ρωγιμάς. Τόσον ή πλύσις τῶν φιαλῶν ὅσον και τῶν δοχείων, θά διενεργηται μηχανικῶς δι' αυτομάτως λειτουργουσῶν συσκευῶν άνεγνωρισμένου έργοστασίου, τής άποτελεσματικότητας έλεγχομένης ύπό του ύγειονόλου ιατρού.

#### Άρθρον 25

Μετά τήν μικροβιοκτόνον έπεξεργασίαν ελαι αί φιάλαι, τά κυτία, τά δοχεία και σκευή γάλακτος ή προϊόντων τούτου (τά πολλαπλής χρήσεως θά



χειρίζονται και θα αποθηκεύονται κατά τοιοῦτον τρόπον, ὥστε νὰ ἀποκλείε-  
ται ἢ μόλυνσις αὐτῶν.

### ἄρθρον 26

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

### ἄρθρον 29

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

Τὸ παστεριωμένον γάλα καὶ τὰ προϊόντα τούτου θα ψύχωνται ἀμέσως  
δι' ἐγκεκριμένης συσκευῆς εἰς θερμοκρασίαν μέχρι 7° C ἢ ὀλιγώτερον καὶ θα  
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 δέον νὰ ἐμφιαλώνωνται, πωματιζών-  
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 μόλυνσεως. Αἱ φιά-  
λαι ἐν συνεχείᾳ θα τοποθετῶνται εἰς τὸ ψυγεῖον μέχρι τῆς διαθέσεώς των.

Ἐπὶ τοῦ πώματος θα ἀναγράφηται ἢ ἡμερομηνία ἐμφιαλώσεως καὶ τὸ  
ὄνομα τοῦ ἐργοστασίου.

Τὰ πώματα θα εἶναι κατασκευασμένα ἐξ ὑλικῶν ὑγιεινῶν, θα 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 θα εἶναι κατασκευασμένα καὶ θα λειτουργοῦν κατὰ τοιοῦτον

τρόπον ὥστε τὸ περιεχόμενον των νὰ προστατεύηται ἀπὸ τὸν ἥλιον, τὴν πῆ-  
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 σταθερὰς 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 ἰδιοκτῆτου 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 ὀλόκληρον τὴν φιάλην συσκευασμένην.

Θὰ ἀποτελεῖ παράθεσιν δι' οἰονδήποτε κατάστημα τῶν ἀνωτέρω, νὰ πω-  
λῆ ἢ νὰ σερβίρῃ γάλα ἢ προϊόντα γάλακτος, τὰ ὅποια 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 χρησιμοποιηθῆ διὰ τὴν κατανάλωσιν ἰδρυμάτων ἢ μεγάλων κα-  
ταστημάτων. Τὰ δοχεῖα ταῦτα θὰ εἶναι ἐσφραγισμένα διὰ μολυβδόσφραγιδος  
καὶ θὰ φέρωσι τὴν ἡμερομηνίαν παστεριώσεως.

Τὰ πρατήρια παστεριωμένου γάλακτος δέον ἔσθαι 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-  
ραμονῆς 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 μέρ-  
ρους τοῦ περιεχομένου των.

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

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, ἣτις δεόν νὰ μὴ ὑπερβαίνη 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 μειωλυσιμένον (4ῃ ποιότητος).
- Ἀποχρωματισμὸς ἐντὸς 2 ὥρων: Γάλα λίαν μειωλυσιμένον (3ῃ ποιότητος).
- Ἀποχρωματισμὸς ἐντὸς 2 καὶ 5½ ὥρων: Γάλα ἐλαφρῶς μειωλυσιμένον (2α ποιότητος).
- Ἀποχρωματισμὸς εἰς χρόνον ἀνώτερον τῶν 5½ ὥρων: Γάλα 1ῆς 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 ἄρθρου 8, παρ. 1 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται ψύξις εἰς 11° C, ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 8, παρ. α καὶ τοῦ ἄρθρου 10 τῆς ΔΓΑ 2262/60 καθορίζεται ἡ ψύξις καὶ διατήρησις τοῦ γάλακτος εἰς 5° C ἕως 10° C.
2. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 79, παρ. 4 τοῦ Κώδικος Τροφίμων ἐπιτρέπεται ἡ παραιτοῦν τῆς ψύξεως τοῦ γάλακτος εἰς τὴν θερμοκρασίαν τοῦ περιβάλλοντος ἐπὶ μίαν ὥραν, κατ' ἀνώτατον ὄριον. Τοῦτο δὲν ἐπιτρέπεται ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 8, παρ. 1 τοῦ Διατάγματος 2/16.5.1959, ἐνῶ ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 29 τῆς ΔΓΑ 2262/60 δὲν ἀπαιτεῖται ψύξις τοῦ γάλακτος ἀμέσως μετὰ

τήν άμιελξιν, έφ' όσον όμως τούτο πρόκειται νά παστεριωθή έντός δύο ώρων.

3. Υπό τού άρθρου 10 τής ΔΥΑ 2262/60 καθορίζεται ότι ή ψύξις τού γάλακτος δέν είναι υποχρεωτική διά τόν παραγωγόν όταν τούτο δίδεται «άμέσως» εις τήν κατανάλωσιν ή παραδίδεται εις έργοστάσιον παστερίωσης ή προσρίζεται διά παρασκευήν γαλακτοκομικών προϊόντων. Έπειδή διά τής λέξεως «άμέσως» δέν προσδιορίζονται σαφή χρονικά όρια, τó άρθρον τούτο εύρίσκεται εις αντίθεσιν μέ τó άρθρον 29 τής έν λόγω Υγειονομικής Διατάξεως, εις τó όποιον καθορίζονται χρονικά όρια.
4. Κατόπιν τών άνωτέρω ή σύγχυσις είναι σχεδόν άπόλυτος, καθόσον τó γάλα μετά τήν άμιελξιν δυνατόν νά ψυχθή εις 5<sup>ο</sup> C έως 10<sup>ο</sup> C ή εις 11<sup>ο</sup> C ή εις άλλην θερμοκρασίαν, νά παραμείνη εις τήν θερμοκρασίαν τού περιβάλλοντος επί μίαν ή δύο ή και περισσοτέρας ώρας, ότιδήποτε δέ νά έφαρμιγή, έπ' αύτου, ó παραγωγός γάλακτος είναι νόμιμος.
5. Υπό τού άρθρου 10, παρ. 2 τού Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται ψύξις τού γάλακτος και διατήρησις τούτου μετά τήν παστερίωσιν μέχρι τής έμφιαλώσεως εις 6<sup>ο</sup> C, χωρίς νά καθορίζεται ó χρόνος καθ' όν τó έργοστάσιον έχει δικαίωμα νά διατηρήσῃ τó προϊόν εις τήν θερμοκρασίαν ταύτην.
6. Υπό τού άρθρου 12, παρ. 6 τού Διατάγματος 2/16.5.1959 προβλέπεται διατήρησις τού παστεριωμένου γάλακτος εις 11<sup>ο</sup> C μέχρι τής διαθέσεως εις τήν κατανάλωσιν, υπό δέ τού άρθρου 29 τής ΔΥΑ 2262/60 προβλέπεται θερμοκρασία συντήρησης 7<sup>ο</sup> C. Τέλος υπό τού άρθρου 4 (δ), Κεφάλ. I (B) τής Υπ. Άποφάσεως 392220/10058/1971 (ΦΕΚ 946/71, τ. Β') προβλέπεται συντήρησις εις 6<sup>ο</sup> C.
7. Ένώ υπό τού άρθρου 12, παρ. 6 τού Διατάγματος 2/16.5.1959 έπιτρέπεται ή διάθεσις εις τήν κατανάλωσιν παστεριωμένου γάλακτος έντός 48 ώρων από τής παστερίωσης, υπό τού άρθρου 29 τής ΔΥΑ 2262/60 έπιτρέπεται, πρακτικώς, ή διάθεσις 72 ώρων από τής έμφιαλώσεως.
8. Ένώ υπό τού άρθρου 12, παρ. 3 τού Διατάγματος 2/16.5.1959 έπιβάλλεται ή άναγραφή επί τών πωμάτων τής ήμερομηνίας παστερίωσης, υπό τού άρθρου 30 τής ΔΥΑ 2262/60 καθορίζεται ή άναγραφή επί τών πωμάτων τής ήμερομηνίας έμφιαλώσεως. Δεδομένου ότι υπό ούδεμιās Διατάξεως προβλέπεται συγκεκριμένος χρόνος διά τήν έμφιαλώσιν τού γάλακτος μετά τήν παστερίωσιν, διά τής έφαρμογής τού άρθρου 30 τής ΔΥΑ 2262/60, παρέχεται δυνατότης διαθέσεως εις τήν κατανάλωσιν γάλακτος παστεριωθέντος πρό 72 και πλέον ώρων.

9. Ἐκ τῆς μελέτης τοῦ ἄρθρου 30 τῆς ΔΥΑ 2262/60 προκύπτει ὅτι δὲν ἐπιτρέπεται ἡ διπλῆ παστερίωσις τοῦ γάλακτος. Εἶναι ὅμως γνωστὸν ὅτι τὸ παρ' ἡμῶν καταναλισκόμενον γάλα, κατὰ μέγα μέρος, ὑποβάλλεται εἰς διπλῆν παστερίωσιν, λόγῳ ἀναγκῶν συντηρήσεως, ὡσάκεις 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 ἀναφέρεται 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 τοιοῦτου, 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 ὑπάρχη πλήρης σύμπτωσις τῶν ἐν αὐτοῖς διαλαμβανομένων.
12. Τὰ ἀφορῶντα εἰς τὸν καθαρισμὸν τῶν σκευῶν, τῶν δοχείων μεταφορᾶς γάλακτος, ὡς καὶ τῶν δοχείων συσκευασίας παστεριωμένου τοιοῦτου 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 ὑπάρχη πλήρης σύμπτωσις τῶν ἐν αὐτοῖς διαλαμβανομένων.
13. Ὑπὸ τοῦ ἄρθρου 79, παρ. 4 τοῦ Κώδικος Τροφίμων καθορίζεται ὅτι τὸ ΑΧΣ ἢ ἄλλη Ἀρμοδία Ἀρχὴ γνωμοδοτεῖ ἐπὶ θεμάτων ἀφορῶντων 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 χρησιμοποιοιμένων 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 σκευῶν 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 γάλα, ἐν τούτοις εἰς οὐδὲν σημεῖον τῆς νομοθεσίας ἀναφέρονται τὰ κριτήρια τοῦ δυναμένου

νά παραληφθῆ ὑπὸ τῶν ἐργοστασίων πρὸς παστερίωσιν,<sup>8,9,12</sup> μὲ ἀποτελεσματικὰ νά λαμβάνεται πολλακίς ὑπὸ τῶν ἐργοστασίων γάλα νωπὸν, ἐκ τοῦ ὁποίου δὲν εἶναι δυνατόν νά παραχθῆ 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 παστερίωσης, οὔτε βακτηριολογικὰ κριτήρια διὰ τοῦτο.<sup>10</sup> 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<sup>10,11</sup> καὶ ὅτι τὸ νωπὸν γάλα κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστερίωσης, διαφέρει, ἀπὸ βακτηριολογικῆς ἀπόψεως, οὐσιωδῶς τοῦ παραληφθέντος ὑπὸ τοῦ ἐργοστασίου.<sup>13</sup>
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 ἀνευ ἐγκαταστάσεων προψύξεως τούτου.<sup>14</sup>
17. Τέλος, εἰς οὐδὲν σημεῖον τῆς νομοθεσίας γίνεται λόγος περὶ πληρωμῆς τοῦ γάλακτος, τοῦ παραδιδόμενου εἰς τὰς βιομηχανίας, ἀναλόγως τῆς ποιότητος,<sup>8,9</sup> παρ' ὅλον ὅτι ἡ καθιέρωσις τῶν οικονομικῶν κινήτρων εἶναι ἡ δάσις διὰ τὴν ἐν γένει θελίωσιν τοῦ προϊόντος.

#### ΓΕΝΙΚΑ

Ἡ διάρκεια συντηρήσεως τοῦ παστεριωμένου γάλακτος δύναται νά παραταθῆ καὶ πέραν τῆς μιᾶς ἐβδομάδος,<sup>16,17,18,19</sup> ἐξαρτᾶται δὲ τοῦτο ἐκ τοῦ μικροβιακοῦ φορτίου καὶ ἐκ τῆς θερμοκρασίας συντηρήσεως τούτου.<sup>20</sup>

Τὸ ὡς ἄνω μικροβιακὸν φορτίον, ποσοτικῶς καὶ ποιοτικῶς ἐξαρτᾶται ἐκ τοῦ ἀριθμοῦ τῶν μικροβίων τοῦ νωποῦ γάλακτος κατὰ τὴν στιγμὴν τῆς παστερίωσης καὶ ἐκ τοῦ βαθμοῦ ἐπιμολύνσεως κατὰ τὴν παστερίωσιν, εἰς τὸ κύκλωμα ψύξεως, ἐναποθηκεύσεως καὶ συσκευασίας.<sup>20</sup>

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

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

Τὸ μικροβιακὸν φορτίον τοῦ παστεριωμένου γάλακτος κατὰ τὴν στιγμὴν

της διαθέσεως εις την κατανάλωσιν εξαρτάται εκ της θερμοκρασίας συντηρήσεως μετά την έμφιάλωσιν και εκ του αριθμού ως και του είδους των μικροβίων, τὰ ὅποια ἐπέζησαν τῆς παστερίσεως ἢ ἐπιμόλυναν τούτο μετά την παστερίωσιν.

Τὰ μικρόβια ἐπιμολύνσεως τοῦ γάλακτος παρουσιάζουν ἰδιαιτέρον 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 χαμηλὰς θερμοκρασίας, εἰς τὰς ἑποίας δύνανται νὰ πολλαπλασιασθοῦν.<sup>20, 21</sup> Πράγματι, ἔχει ἀποδειχθῆ 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 ἀνά ml μετά την 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.<sup>21</sup> Ἐξ αὐτοῦ καταφαίνεται ὁ ρόλος τῆς θερμοκρασίας συντηρήσεως τοῦ γάλακτος μετά την παστερίωσιν καὶ ὁ ρόλος τῶν ἐπιμολύνσεων κατὰ την συσκευασίαν.<sup>20</sup>

Μεταξὺ τῶν μικροβίων, τὰ ὅποια δύνανται νὰ ἐπιζήσουν κατὰ την παστερίωσιν, ἀνευρίσκονται μικρόβια τοῦ γένους τῶν *Bacillus* καὶ *Microbacterium*, τὰ ὅποια δύνανται νὰ ἀναπτυχθοῦν εἰς 4°C ἕως 6°C<sup>22, 23, 21</sup> καὶ ἐξ αὐτῶν ἔνιοι βάκιλλοι εἰς 0°C<sup>21</sup> καὶ νὰ προκαλέσουν ἀλλοίωσιν τοῦ προϊόντος.

#### Π Ὅ Τ Α Ξ Ε Ι Σ

Ἡ ποιότης τοῦ παρ' ἡμῖν παραγομένου γάλακτος εἶναι δυνατὸν νὰ βελτιωθῆ, πρὸς τούτο ὅμως εἶναι ἀπαραίτητον ἔπως:

- Ἀποσαφηνισθοῦν νομοθετικῶς αἱ ἀρμοδιότητες τῶν, ἐπὶ τοῦ αὐτοῦ θέματος, ἐμπλεκομένων νῦν πολλαπλῶν Ὑπηρεσιῶν.<sup>27</sup>
- Καθιερωθῆ ἔλεγχος τοῦ γάλακτος κατὰ την παράδοσιν τούτου ὑπὸ τῶν παραγωγῶν εἰς τὰς βιομηχανίας.<sup>8, 9</sup>
- Καθιερωθοῦν κίνητρα οἰκονομικὰ διὰ τοὺς παραγωγούς. Ἡ πληρωμὴ τούτων νὰ γίνεταί βάσει τῆς ποιοτικῆς κατατάξεως τοῦ παραδιδομένου γάλακτος εἰς τὰς βιομηχανίας.
- Ἀντιμετωπισθῆ ἡ δημιουργία σταθμῶν προφύξεως.<sup>14</sup>
- Καθιερωθοῦν βακτηριολογικὰ κριτήρια διὰ τὸ γάλα κατὰ την στιγμὴν τῆς παστερίσεως. Ὡς τεχνικὴ ἐξετάσεως προτείνεται ἡ κατὰ Βρεσὶ τοιαύτη.<sup>10</sup>

- Ἀντιμετωπισθῆ ἢ ἀνασύνταξις τῆς σχετικῆς περι τὸ γάλα καὶ τὰ γαλακτοκομικὰ προϊόντα νομοθεσίας. Εἰς τὸ περι διακινήσεως νομοθεσίας τοῦ γάλακτος Κεφάλαιον δύνανται νὰ συμπεριληφθοῦν τὰ κάτωθι:<sup>10, 28</sup>
  - 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 ὄριον, ὥρων μετὰ τὸ πέρασ τῆς ἀμιέξεως, 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 ὄριον, ὡ-ρων, εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν τοῦτο φύχεται ἀμέσως μετὰ τὸ πέρασ τῆς ἀμιέξεως 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 ὄριον, ὥρων, μετὰ τὸ πέρασ τῆς ἀμιέξεως, εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν τοῦ-το φύχεται ἀμέσως μετὰ τὴν ἀμιελξίν, εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 5° C.
  - δ. Ἡ διαφορὰ τοῦ νοποῦ γάλακτος, ἀπ' εὐθείας ἐκ τῶν βουστασίων, ἐφ' ὅσον ἔχει ψυχθῆ 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 ἀφίξίν του εἰς τὰς βιομηχανίας γάλακτος, ἐφ' ὅσον δὲν παστεριωθῆ 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-μιέξεως, εἰς θερμοκρασίαν κατωτέραν ἢ ἴσην τῶν 5° C, ἐπιτρέπεται νὰ συντηρηθῆ εἰς θερμοκρασίαν 5° C, κατ' ἀνώτατον ὄριον, ὑπὸ τὴν προῦ-πόθεσιν ὅτι ὁ χρόνος μεταξὺ ἀμιέξεως 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 βλάβης τοῦ συστή-



ματος έμφιαλώσεως, έπιτρέπεται νά γίνγη έμφιάλωσις τò άργότερον έν-  
τός 12 ώρων από τής παστεριώσεως.

- ι. Τò γάλα εις τά πρατήρια λιανικής πωλήσεως πρέπει νά διατηρηται εις  
θερμοκρασίαν κατωτέραν ή ίσην τών 8<sup>ο</sup> C. Οί πρατηριοϋχοι ύποχρεω-  
τικώς τηροϋν ειδικόν βιβλίον, εις τò όποιον σημειώνουν καθ' έκάστην  
τήν θερμοκρασίαν τού ψυγείου.
- ια. Αί βιομηχανίαι γάλακτος πρέπει νά παραδίδουν εις τούς παραγωγούς  
δοχεΐα συλλογής γάλακτος κατά τò δυνατόν άποστειρωμένα.

#### ΠΕΡΙΛΗΨΙΣ

Εις τήν παροϋσαν έργασίαν οί συγγραφείς προβαίνουν εις τήν άνασκό-  
πησιν τής ίσχυούσης νομοθεσίας έπι τής έν γένει διακινήσεως τού γάλακτος.

Έπισημαίνουν τήν ανάγκην τροποποιήσεως και συμπληρώσεως ταύτης,  
βάσει τών διεθνώς παραδεδεγμένων και τών παρ' ήμιν έπικρατουσών συνθη-  
κών, προτείνοντες τήν λήψην συγκεκριμένων έπι τού θέματος μέτρων.

#### ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. O.M.S.: Hygiène du lait, Genève, 1966, pp. 12.
2. Έγκύλιος 1041971 : Κώδιξ Τροφίμων, Ποτών και Άντικειμένων Κοινής χρήσεως.
3. Διάταγμα 2/16.5.1959 : Περί ύγειονομικού - κτηνιατρικού έλέγχου (ΦΕΚ 89/59, τ.  
Α) τού γάλακτος.
4. Έγειονομική Διάταξις Εγκ/9179/1962 : Περί τροποιπήσεως και συμπληρώσεως τής  
άπό 18.8.1954 Υ.Δ.
5. Έγειονομική Διάταξις 18.8.1954 : Περί όρων ίδρύσεως και λειτουργίας τυροκομείων
6. Έγειονομική Διάταξις 2262/60 : Περί ύγιεινής τού γάλακτος και τών προϊόντων αυτού  
ΦΕΚ 155/60, τ. Β').
7. Έπουργική Άπόφασις 392220/10058/71 : Περί καθορισμού μικροβιακού φορτίου  
παστεριωμένου γάλακτος και έλέγχου αυτού. (ΦΕΚ 946/1971, τ. Β').
8. Arrêté Ministeriel du 16.12.70 : (J.O. Français 6.1.1971) Définition des modalités tec-  
hniques 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 εις

- τήν 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. Daily 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 développment 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. Σκουντζου Κ. Γιαννούση Π. Χρήστου Α. Ἀλμπάλα Β. Καραθανάση Ε. Ἀσίκη Ι. Φραγκούλη Α.: Ἐργαστηριακὸς ἐλεγχος παγωτῶν. Ἔκδ. Στρατιωτικοῦ Κτηνιατρικοῦ Ἐργαστηρίου Ἐλέγχου 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.