

I. PIENO SUPIRKIMO TAISYKLĖS

1. Kokia tvarka yra superkamas pienas?
2. Kaip yra informuojama apie pieno supirkimo laiką?
3. Kada mobiliuose punktuose neimami mėginiai pieno kokybės vertinimui?
4. Kokie pieno kokybės rodikliai tiriami priimant kiekvieną pieno siuntą?
5. Kokie pieno kokybės rodikliai tiriami kilus įtarimui?
6. Kas nustato pieno siuntos pirminius kokybės rodiklius?
7. Kokiu periodiškumu nustatomas riebalų ir baltymų kiekis piene?
8. Kokiu periodiškumu nustatomas bendras bakterijų ir somatinių ląstelių skaičius?
9. Kokiu periodiškumu nustatomos inhibitorinės medžiagos piene?
10. Kokiu periodiškumu nustatoma pieno užšalimo temperatūra?
11. Kas atlieka pieno sudėties ir kokybės tyrimus atsiskaitymui su gamintojais?
12. Kada supirkėjas privalo užtikrinti dažnesnį (ne rečiau kaip 4 kartus per mėnesį) mėginių paėmimą pieno sudėties ir kokybės tyrimams?
16. Kokie rodikliai pažymimi pieno supirkimo apskaitos dokumentuose tyrimo dieną?
17. Kada pienas nesuperkamas ir gražinamas teikėjui?
18. Kaip nustatomas superkamo pieno kiekis pieno supirkimo metu?
19. Koks matavimo tikslumas turi būti, kai pieno kiekiai nedideli?
20. Kaip nustatomas faktinio pieno kiekio perskaičiavimo koeficientas?
21. Kaip apskaičiuojamas vidutinis per įskaitinį tiekimo laikotarpį pieno riebalų ir baltymų kiekis?
22. Kada atliekami papildomi mėginiai pieno sudėčiai iširti?
24. Kada nutraukiamas pieno supirkimas ne ilgesniam kaip 15 dienų laikotarpiui?
25. Kokiai pieno užšalimo temperatūrai esant įspėjamas pieno gamintojas?
26. Per kelias dienas po kreipimosi dėl pieno užšalimo taško neatitikimo imamas kontrolinis mėginys?
27. Kaip vertinamas pienas, radus jame inhibitorinių medžiagų?
28. Ką turi atlikti pieno gamintojas norėdamas atnaujinti pieno supirkimą?
29. Per kiek dienų VMVT informuoja laboratoriją ir supirkėją apie atliktą papildomą pieno mėginių tyrimą?
30. Kaip atsiskaitoma už pieną, atlikus papildomus inhibitorinių medžiagų ir pieno užšalimo temperatūros tyrimus?
31. Kaip įskaitomas atliktas pieno sudėties ir kokybės tyrimas, jeigu dėl kokių nors aplinkybių laboratorijoje jis negalėjo būti atliktas?
32. Kada įskaitomas paskutinio sudėties tyrimo rezultatas?
33. Kas daroma, kai į laboratoriją atsiunčiamas netinkamas tyrimui mėginys?
34. Kokie yra superkamo pieno apskaitos dokumentai, kai supirkėjas iš fizinių asmenų pieną surenka arba stacionaruose punktuose prima?
35. Kokie yra superkamo pieno apskaitos dokumentai, kai pieną savo transportu į gamyklą pristato gamintojas?
36. Kas žymima pieno supirkimo knygelėse supirkimo dienomis?
37. Kas žymima pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėse per įskaitinį tiekimo laikotarpį?
38. Kada atliekami pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėse įrašai po įskaitinio tiekimo laikotarpio pabaigos?
39. Kuo remiantis fiziniams asmenims išrašomas pieno pirkimo kvitas?
40. Kas įrašoma fizinių asmenų pieno pirkimo apskaitos žurnale (žiniaraštyje)?
41. Kaip įforminamas iš juridinių asmenų supirktas pienas?
42. Kas įrašoma juridinio asmens išrašytame pieno važtaraštyje ir fizinio asmens išrašytame pieno lydraštyje?
43. Ką supirkėjas turi įrašyti pieno važtaraštyje?
44. Per kiek laiko laboratorija duoda atsakymą apie mėginių tyrimus?
45. Ką laboratorija papildomai pažymi siunčiamuose protokoluose?
46. Kada supirkėjas pateikia gamintojui susipažinti atsiustą iš laboratorijos protokolą?
47. Kas sprendžia ginčus, susijusius su perkamo ir parduodamo pieno sudėties ir kokybės vertinimu?
48. Kokie asmenys gali imti pieno mėginius?
49. Kas gali dalyvauti pieno supirkimo ir mėginių paėmimo metu?
50. Iš kokios medžiagos turi būti pagamintos mėginių ėmimo priemonės?

51. Kokios priemonės naudojamos mėginiams imti?
52. Ką būtinau reikia padaryti su mėginių indeliais prieš imant mėginį?
53. Ką reikia daryti siekiant gauti reprezentatyvų visos partijos mėginį?
54. Nuo ko priklauso pieno išmaišymas?
55. Per kiek laiko turi būti paimtas mėginys po maišymo?
56. Kodėl mėginių tūris turi sudaryti ne mažiau kaip 2/3 indelio talpos?

58. Koks mėginys imamas inhibitorinėms medžiagoms piene nustatyti?
59. Kaip sudaromas pieno mėginys, kada pieno siunta yra keliuose induose?
60. Jeigu mėginys imamas skirtingiems tyrimams, tai kokiam tyrimui jis imamas pirmiausia?
61. Koks konservantas naudojamas pieno riebalų, baltymų, somatinių ląstelių kiekiui nustatyti?
62. Kada konservuojamas mėginys pieno bakteriniam užterštumui nustatyti?
63. Kaip tinkamai paimti pieno mėginius iš svėrimo vonios?
64. Kaip imami pieno mėginiai iš paprastų pieno atšaldymo vonių ar talpyklų ūkyje?
65. Kada imami pieno mėginiai, jeigu talpykloje įrengta periodinė, programuota pagal laiką maišymo sistema?
66. Kada pienas talpykloje, turinčioje mechaninį maišymą, maišomas rankiniu būdu?
67. Kaip imami mėginiai iš sekcijinių talpyklų, jeigu jie atskirai netikrinami?
68. Kas tikrina automatinių arba pusiau automatinių mėginių atrinktųjų tinkamumą?
69. Kaip identifikuojami į laboratoriją siunčiami pieno mėginiai?
70. Kur įdedamas mėginių paėmimo hidraštis?
72. Kaip turi būti tvarkomas kasdieninio mėginių atrinkimo apskaitos žurnalas?
73. Ką daryti pieno supirkimo vietose su paimtais pieno mėginiais, jeigu nėra galimybių laikyti jų ne aukštesnėje kaip 10 0C temperatūroje?
74. Per kiek laiko turi būti išsiunčiami mėginiai bendro bakterinio užterštumo, inhibitorinių medžiagų ir pieno užšalimo temperatūros tyrimams?
75. Kiek laipsnių neturi viršyti išsiunčiamų į laboratoriją mėginių temperatūra?
76. Kilus įtarimui, kas gali tikrinti mėginių ar aplinkos, kurioje jie laikomi, temperatūrą?
77. Kas išduoda leidimą pieno gamintojui, kurių ūkiuose naudojama melžimo ir šaldymo įranga, mėginius į laboratoriją pristatyti patiems?
78. Kieno transportu pieno mėginiai atvežami į su laboratorija sutartą vietą?
79. Kam perduodami plombuoti konteineriai su mėginiais?
80. Kas nurodoma konteinerių su mėginiais perdavimo-priėmimo akte?
81. Kas pasirašo konteinerių su mėginiais perdavimo-priėmimo akta?
82. Kada laboratorijos įgaliotas asmuo konteinerių nepriima?
83. Kokiu transportu ir kada mėginiai iš sutartų vietų gabenami į laboratoriją?
84. Kur registruojami konteineriai, kurie pervežami iš supirkimo vietų į pieno perdirbimo (supirkimo) įmones arba į sutartas su laboratorija vietas?
85. Kas nurodoma apskaitos žurnaluose arba konteinerių priėmimo- perdavimo aktuose, kai konteineriai pervežami iš supirkimo vietų į pieno perdirbimo (supirkimo) įmones arba sutartas su laboratorija vietas?
86. Kaip ruošiami konservavimui pieno mėginiai riebumui, baltymingumui ir somatinių ląstelių kiekiui iširti?
87. Kaip konservuojamas vienkartinis mėginys?
89. Kiek laiko ir kokioje temperatūroje gali būti laikomi konservuoti mėginiai riebumui, baltymingumui ir somatinių ląstelių kiekiui iširti?
90. Per kiek laiko išsiunčiami konservuoti mėginiai pieno bakteriniam užterštumui nustatyti?
91. Kokioje temperatūroje iki ištyrimo mėginiai laikomi įgaliotoje laboratorijoje?
92. Prie kokių aplinkos sąlygų gali būti laikomas konservantas “Broad Spectrum Microtabs”?
93. Kas yra daroma įpylus į indelį su 40 ml pieno konservantą “NEBA”?
94. Per kiek laiko turi būti išsiunčiami į laboratoriją konservuoti mėginiai pieno užšalimo temperatūrai nustatyti?
95. Kokioje temperatūroje laikomi konservuoti mėginiai pieno užšalimo temperatūrai nustatyti laboratorijoje?
96. Kiek laiko galima laikyti “NEBA” konservantą?
97. Koks pienas yra natūralus?
99. Už kokią laikotarpį skaičiuojamas geometrinis vidurkis BBU (bakteriniam užterštumui) nustatyti?

100. Už kokį laikotarpį skaičiuojamas somatinių ląstelių geometrinis vidurkis?
101. Kas daroma supirkimo metu piene nustačius inhibitorines medžiagas?
103. Iš kokių siuntų imami mėginiai pieno bakteriniam užterštumui ir inhibitorinėms medžiagoms piene nustatyti?
105. Per kiek laiko ir kaip supirkėjas privalo informuoti gamintojus su tyrimo protokolais?

II. VETERINARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI PIENO ŪKIUI, PIENO PARDAVIMUI IR TRANSPORTAVIMUI

1. Ar visų karvių “žalias pienas” gali būti superkamas?
2. Kuriais karvių laktacijos laikotarpiais pienas nesuperkamas?
3. Ar galima supirkti pieną, kai karvės gydomos antibiotikais?
4. Ar gali būti laisvai išgabentas žalias pienas, termiškai apdorotas geriamas pienas ir pieno produktai iš zonos, stebimos pagal Snukio ir nagų ligos profilaktikos ir diagnostikos nurodymus?
5. Kada žalias pienas negali būti apdorojamas, perdirbamas, parduodamas ar vartojamas?
6. Iš kokių ūkių turi būti gaunamas žalias pienas?
7. Kokie reikalavimai gyvulių laikymo patalpoms?
8. Kaip turi būti išdėstytos patalpos kuriose gyvuliai melžiami ir laikomas, apdorojamas arba šaldomas pienas?
9. Kokie reikalavimai pieno laikymo patalpai?
10. Kokie reikalavimai naudojant kilnojamas melžimo aikšteles?
11. Kokie gyvuliai atskiriami nuo pagrindinės bandos?
12. Ar galima karvidėse laikyti kitų rūšių gyvulius ir paukščius?
13. Ar galima melžimo metu dirbti pašalinius darbus?

14. Kada melžėja nusprendžia atskirti karvės pieną ir jo neparduoti?
15. Kaip melžiamos karvės, turinčios klinikinių tešmens ligų požymius?
16. Kokia pieno laikymo patalpų paskirtis?
17. Iki kokios temperatūros turi būti atšaldytas pienas?
18. Kokie reikalavimai įrangai ir inventoriui bei jų paviršiams, susiliečiantiems su pienu?
19. Kada plaunamos ir dezinfekuojamos talpyklos, naudojamos žalio pieno transportavimui?
20. Kokių higienos ir sanitarijos reikalavimų turi laikytis asmenys, melžiantys karves ir apdorojantys pieną?
21. Kas vykdo gyvulius melžiančių ir/ar pieną apdorojančių asmenų medicininę priežiūrą?
22. Ar galima parduoti žalią pieną neturint Gyvūno sveikatos pažymėjimo?
23. Kiek išduodama Gyvūno sveikatos pažymėjimų ūkiui, parduodančiam pieną į kelias pardavimo vietas?
24. Kada Gyvūno sveikatos pažymėjime įrašomi žodžiai “skirtas tiesioginiam pardavimui”?
25. Kada pieno ūkiui gražinamas Gyvūno sveikatos pažymėjimas?
26. Kas įrašoma gražintame ūkiui Gyvūno sveikatos pažymėjime ir pieno priėmimo žurnale?
27. Į ką turi kreiptis pieno ūkis dėl pieno pardavimo teisės gražinimo?
28. Kada kontrolės tarnyba arba veterinarijos gydytojas gražina teisę parduoti pieną?
29. Kaip kontrolės tarnyba arba veterinarijos gydytojas patvirtina apie teisę parduoti pieną?
30. **III. KARVIŲ MELŽIMO TECHNOLOGIJOS ĮTAKA PIENO KOKYBEI**

1. Kur gali būti randamas didžiausias mikroorganizmų skaičius?
2. Kaip efektyviausiai išvengti bakterijų (infekcijos) pernešimo nuo vienos karvės kitai?
3. Ar metų laikas, melžiant rankomis, turi įtakos mikroorganizmų skaičiui piene?
4. Kuriose vietose randamas didžiausias mechaninių dalelių skaičius, galintis patekti į pieną?
5. Kur pilti pirmųjų čiurkšlių pieną?
6. Kokią įtaką pieno kokybei turi "tuščias melžimas" melžtuvu?
7. Kokią įtaką pieno kokybei turi žemas vakuumas?
8. Kokie paminėti veiksniai mažina pieno riebumą?
9. Kokią įtaką pieno kokybei turi 30-60 s tešmens paruošimui skirtas laikas?
10. Koks pienas priskiriamas sanitariniam?
11. Koks pienas laikomas anormaliu?
12. Kur dedamas sanitarinis pienas?
13. Kur naudojamas anormalus pienas?
14. Kur dedamas pienas, gautas iš klinikinio mastito pažeistų tešmens ketvirčių?
15. Kokios temperatūros vandeniui pašalinami pieno likučiai iš melžimo įrangos?
16. Kokia eilės tvarka plaunama melžimo įranga ir melžtuvai?
17. Kokie minimi veiksniai turi įtakos somatinių ląstelių padaugėjimui piene?
18. Ar didelis somatinių ląstelių skaičius turi įtakos karvių išmilžiams?

19. Ar karvių amžius turi įtakos somatinių ląstelių skaičiui piene?
20. Kokia karvių tešmens forma didina somatinių ląstelių skaičių piene?
21. Nuo ko daugiausia priklauso bakterijų kiekis ataušintame piene?

IV. PIENO SAVYBĖS IR YDOS

1. Kaip pagaminamas pieno etalonas, nustatant pieno rūgštingumą?
2. Kokie reikalavimai keliami kolbutėms, nustatant pieno rūgštingumą?
3. Kiek laiko turi neišnykti tiriamosios kolbutės turinio spalva, nustatant pieno rūgštingumą?
4. Keliais Ternerio laipsniais turi būti sumažinamas tyrimo rezultatas nustatant pieno rūgštingumą, jei tyrimui naudojamas nedistiliuotas vanduo?
5. Kokia turi būti tiriamojo pieno, distiliuoto vandens ir reagentų temperatūra titravimo metu nustatant pieno rūgštingumą?
6. Kokios pieno sudėtinės dalys turi didelės įtakos pieno tankiui?
7. Kaip įvertinimas pieno tankis, matuojant areometru?
8. Kiek laiko po melžimo tankis neturi būti nustatomas?
9. Ar pieno kiekis, nustatant tankį turi įtakos tyrimų rezultatams?
10. Kurie veiksniai mažina rezultatų tikslumą, nustatant pieno tankį?
11. Kas yra pieno ydos?
12. Koks yra antibiotikų likučių piene poveikis vartotojo sveikatai?
13. Kokia yra antibiotikų likučių piene įtaka gaminant rūgščius pieno produktus?
14. Ar yra nors vienas testas, kuriuo būtų galima nustatyti visus pieno inhibitorius?
15. Kokie testai antibiotikų nustatymui šiuo metu naudojami VĮ „Pieno tyrimai“ laboratorijose?

V. VETERINARIJOS – SANITARIJOS REIKALAVIMAI PIENO APDOROJIMO IR PERDIRBIMO ĮMONĖMS

1. Kokie reikalavimai keliami patalpoms, kuriose superkamas ir laikomas pienas?
2. Kada galima naudoti negeriamą vandenį?
3. Kur turi būti laikomi graužikų nuodai, insekticidai, dezinfekcinės ir kitos potencialiai nuodingos medžiagos?
4. Kokios turi būti naudojamos dezinfekcinės medžiagos?
5. Kaip personalas, tvarkantis žaliavas, turi prižiūrėti rankas?
6. Kada asmenys turi pateikti medicinos pažymą, patvirtinančią, kad jų darbui nėra jokių sveikatos kliūčių.