



Sezione 1

Scopo ed utilizzo del Manuale

Formazione per Tecnici

18 – 20 Settembre 2018

AGENFORM – Moretta (CN)



Presentazione del Manuale

- Il perchè di questo Manuale?
- Storia dello sviluppo del Manuale
- Cosa significa “ufficialmente approvato”?
- Sistemi di gestione della sicurezza alimentare ed il Manuale
- I principi del Manuale
- Pericoli identificati
- Flessibilità
- In che modo i produttori useranno il manuale?



Il perchè del Manuale



Perchè il progetto di un Manuale Europeo?

- Il Pacchetto Igiene (vedi Regolamento 852/2004-art.5) richiede la realizzazione e l'applicazione di procedure permanenti basate sui principi HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare.
- I Manuali per le buone pratiche igieniche sono presentati come strumenti utili per aiutare gli operatori a rispettare questo regolamento (vedi Regolamento 852/20014 - art.1§9)



Perchè il progetto di un Manuale Europeo?

- In molti Paesi ci sono stati parecchi problemi con l'implementazione del pacchetto igiene nei piccoli caseifici
- Le autorità nazionali "danno la colpa" all'Unione Europea
- In molti casi è necessaria una spiegazione chiara per ottenere uno stato di deroga
- Insufficiente implementazione delle disposizioni sulla flessibilità
- **Volevamo essere totalmente nell'ambito del regolamento UE**
- **Riconoscimento delle nostre conoscenze specifiche sulla gestione della sicurezza alimentare nel nostro settore**
- **Uno strumento semplice per i produttori per migliorare la gestione della sicurezza alimentare ...**
- **Esempi di disposizioni sulla flessibilità**



Per chi è disegnato questo Manuale?

- Produttori in caseifici di “**azienda agricola**”: lavorazione del latte proveniente almeno dalla **maggioranza dei propri animali** secondo metodi tradizionali
- Produttori in caseifici “**Artigianali**”: raccolta del **latte da allevatori locali** e lavorazione in piccole strutture secondo metodi tradizionali
- Il manuale volontario è applicabile **qualunque sia il loro stato**:
 - ✓ **approvato dalla Commissione Europea**
 - ✓ **registrazione** (a seconda del paese: deroga, esclusione ... per vendita loale)



Gli Obiettivi del Manuale

Il nostro obiettivo era fornire ai produttori un documento di riferimento:

- Utile a preparare il proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare (analisi del rischio, procedure basate su HACCP, ...).
- Capace di prendere in considerazione le specifiche pratiche reali
- Capace di fornire esempi pratici di flessibilità e adattamenti, deroghe

La specificità è la forza del Manuale GGHP:

- Redatto da produttori e specialisti del settore
- Approvato dalle autorità pubbliche dei 28 Stati membri e dalla Commissione Europea



Il Manuale

Sul sito della Commissione Europea:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (on this page, click on: “guidelines provided by stakeholders organizations” and then on “EN/...” close to “European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production”).

Manuale Europeo **per le Buone Prassi di Igiene**

**nella produzione di formaggi
artigianali e prodotti lattiero-
caseari**

Rivolta a:

**Aziende Agricole e Produttori
Artigiani**

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**





GGHP available in 24 languages:

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lietuvių

български

polski

română

slovenščina

svenska



La storia, lo spirito, l'approvazione



La storia del progetto: dall'idea ... all'approvazione

- 2010: primi scambi di idee riguardo al progetto all'interno di FACEnetwork
- 2010 – 2014: diversi contatti / incontri con la Commissione Europea e con il Parlamento Europeo per spiegare il progetto e chiedere finanziamenti
- marzo 2015: grazie al sostegno di numerosi delegati europei, il DG SANITA' ha concesso sussidi a FACEnetwork («progetto pilota»)
- **marzo 2015 – marzo 2016: scrittura del Manuale**
- marzo 2016 – dicembre 2016: valutazione da parte della CE e dei 28 Stati membri> emendamenti, negoziati
- 16 settembre 2016 : **Comitato Permanente PAFF** (plant, animal, food, feed) - con la partecipazione di FACE
- 3 dicembre 2016: approvazione ufficiale
- 2017: traduzione nelle lingue ufficiali dell'UE
- **22 novembre 2017: conferenza a Bruxelles - presentazione ufficiale**



Lo spirito del Manuale

- L'esperienza di tecnici e produttori è il principio di base
- L'approccio generale è preventivo ed è basato sull'attuazione di buone pratiche
- I principi HACCP sono completamente applicati e adattati ai nostri prodotti attraverso:
 - un'analisi dei pericoli generici
 - piani basati su HACCP: fanno il collegamento tra i pericoli e ogni tipo di prodotto

Il manuale è il sistema di gestione della sicurezza alimentare



Lo spirito del Manuale

Altri punti di forza del Manuale:

- Non ci sono CCP che non siano applicabili alle nostre produzioni
- Esempi di flessibilità e di adattamento (presentati come referenze)
- “Archivio” solo se ci sono Non Conformità
- Responsabilità del produttore = il produttore è la persona competente. Nessun piano standard fisso o valori indicativi, in modo che il produttore possa decidere delle proprie pratiche



Qual è il significato di «guida ufficialmente approvata»?

« Ufficialmente approvato » significa che:

- Il Manuale è un riferimento molto rilevante sulla gestione della sicurezza alimentare nella produzione di formaggi e latticini su piccola scala
- Il Manuale è stato approvato da ciascuno dei 28 Stati membri dell'UE:
 - Non è possibile impedire a un produttore europeo di utilizzare il Manuale se lo desidera
 - Durante le ispezioni, gli ispettori locali devono tenere conto del Manuale nel caso in cui sia applicato
 - Le ispezioni devono consistere nel verificare l'efficienza dell'attuazione del FSMS, ma non devono mettere in discussione le pratiche
- Il Manuale è pubblico, pubblicato in 24 lingue sul sito web della Commissione Europea e nella Gazzetta Ufficiale dell'UE



Qual è il significato di «guida ufficialmente approvata»?

Ma

- Il Manuale non è un «regolamento» (le sue raccomandazioni non sono applicabili in tribunale), l'utilizzo del Manuale consente di rispettare il regolamento
- L'utilizzo del Manuale non è obbligatorio, ma volontario

E

Ogni produttore o organizzazione di produttori può utilizzare il Manuale in base alle proprie esigenze per:

- sostituire o completare una precedente guida nazionale
- negoziare con le autorità competenti per l'attuazione delle disposizioni sulla flessibilità o della legislazione specifica del paese

I produttori devono decidere COME vogliono (o hanno bisogno) di utilizzare il Manuale

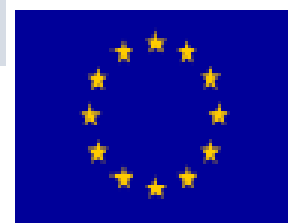


Riassumendo: Quello che volevamo?

- Essere totalmente aderenti al regolamento europeo
- Avere un riconoscimento delle nostre conoscenze specifiche sulla gestione della sicurezza alimentare nel nostro settore

Quello che abbiamo ottenuto!

► Il Manuale Face è stato approvato!



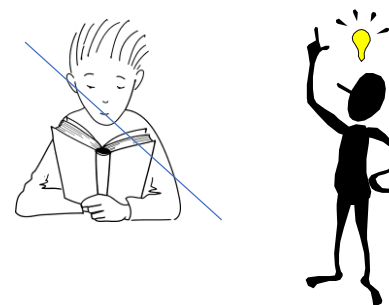


Il sistema di gestione della sicurezza alimentare (FSMS)? & il Manuale



Il Manuale è uno strumento per soddisfare gli obblighi normativi

- Il Manuale non è un testo tecnico né un volume che elenca le disposizioni normative
- Il Manuale non è stato pensato per essere un classico 'libro', è stato pensato per essere uno 'strumento'



Definizione di strumento = qualsiasi cosa usata come mezzo per eseguire un'operazione o per raggiungere un fine (fonte: dizionario Collins)

Nel caso del Manuale, il fine è: consentire all'utente (produttore) di essere conforme agli obblighi normativi



Quali sono questi obblighi?

Regolamento (CE) n. 852/2004 - art.4

"Gli operatori del settore alimentare (...) rispettano i requisiti igienici generali di cui all'allegato I e all'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004 (...) e ai requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004 "

Regolamento (CE) n. 852/2004 - art.5

*"Gli operatori del settore alimentare attuano e mantengono una procedura o **procedure permanenti basate sui principi HACCP.**"*

Regolamento (CE) n. 178/2002

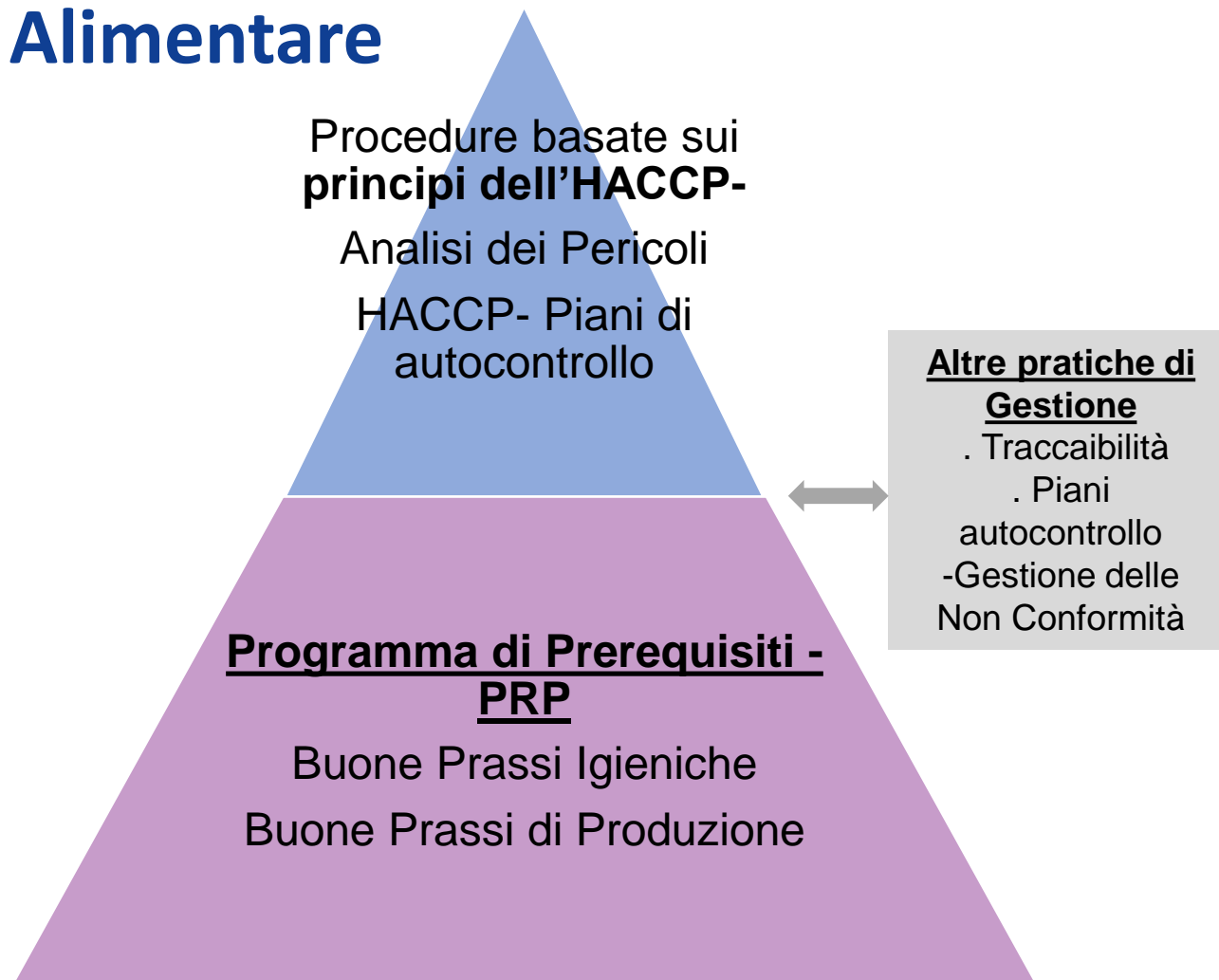
I principi di base sono definiti:

- **approccio all'analisi dei rischi**
- **responsabilità primaria del produttore**
- **tracciabilità**

Questo "pacchetto" di obblighi è definito come: **Food Safety Management System (FSMS)** dal DG Salute, documento guida per l'implementazione di (...) HACCP



Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare



= Food Safety
Management
System
FSMS

Il regolamento
richiede non solo
di attuarlo ma
anche di
formalizzarlo

> Il manuale è
necessario!

Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!



Section I – THE PURPOSE AND APPLICATION OF THE GUIDE

Section II - GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP)

- GHP staff: general hygiene, training and health
- GHP premises and equipment
- GHP cleaning
- GHP disinfection
- GHP pest control
- GHP water quality

Section III – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulants: production, storage, use
- GMP additions to the milk and curd
- GMP salting
- GMP product storage and transport
- GMP direct sale

Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

Section VI - TRACEABILITY

Section VII - SELF-MONITORING

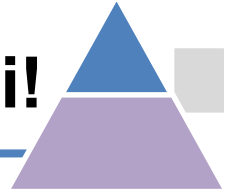
Section VIII - NON CONFORMITY MANAGEMENT

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

APPENDIX II - GLOSSARY

Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!



Section II - GOOD HYGIENE PRACTICES (GHP)

- GHP staff: general hygiene, training and health
- GHP premises and equipment
- GHP cleaning
- GHP disinfection
- GHP pest control
- GHP water quality

Section III - GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulants: production, storage, use
- GMP additions to the milk and curd
- GMP salting
- GMP product storage and transport
- GMP direct sale

GHP e GMP (= PRPS) sono progettati per controllare in modo generale i pericoli.

La loro gestione fornisce le basi per un'efficace applicazione HACCP.

Contengono tutte le misure igieniche generali adeguate al settore interessato ...

Per i prodotti lattiero caseari di aziende agricole ed artigianali abbiamo identificato i 12 PRPS descritti nelle sezioni II e III del Manuale.

- **Per stabilire le proprie procedure, i produttori possono utilizzare direttamente le procedure GHP e GMP del Manuale**

Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!



Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

.....

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

Questi capitoli sono una «procedura basata sui principi HACCP» fatta sull'esperienza dei produttori e dei tecnici del settore:

- **Un'analisi generale dei “pericoli”**
 - . In allegato (per non "pesare" sulla parte operativa del documento)
 - . Sono descritti i principali pericoli chimici, fisici e microbiologici (natura, caratteristiche, prevenzione generale) e per quelli più rilevanti viene fornita una base per l'attuazione dei piani di autocontrollo
- **“Piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP”**
 - Per ogni tipo di flusso di processo (latte e prodotti raggruppati in 8 grandi famiglie, viene effettuata un'analisi specifica ed esauriente, presentata sottoforma di tabella

Indice del manuale

> Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è qui!



Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

Questi capitoli sono una «procedura basata sui principi HACCP» realizzata sull'esperienza di produttori e tecnici del settore

- **Un'analisi generale dei “pericoli”**
 - . In allegato (per non "pesare" sulla parte operativa del documento)
 - . Sono descritti i principali pericoli chimici, fisici e microbiologici (natura, caratteristiche, prevenzione generale) e per quelli più rilevanti viene fornita una base per l'attuazione dei piani di autocontrollo
- **“Piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP”**
 - Per ogni tipo di flusso di processo (latte e prodotti raggruppati in 8 grandi famiglie, viene effettuata un'analisi specifica ed esauriente, presentata sottoforma di tabella



In sintesi i Produttori come dovrebbero utilizzare il Manuale?

- Il Manuale = un FSMS adattato alle produzioni di azienda agricola e artigianali
- È scritto come uno strumento pratico (tabelle, esempi, ...)
- Copre tutte le famiglie di prodotti e tutte le operazioni effettuate dai produttori

I Produttori possono utilizzare il Manuale come proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare

...

Devono personalizzare il Manuale per descrivere le specifiche attività



Presentazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare: Documenti o spiegazione orale?



Page 20 of the GGHP (English version):

“Non è obbligatorio documentare o visualizzare (...) le procedure. Tuttavia i produttori devono essere in grado di spiegarle”.



Documenti o spiegazioni orali?

- REGULATION (EC) No 852/2004 – recital 15:
“I requisiti HACCP dovrebbero fornire una flessibilità sufficiente ad essere applicabile in tutte le situazioni, anche nelle piccole imprese. In caso di necessità di mantenere i documenti ci deve essere flessibilità al fine di evitare oneri indebiti per le piccole imprese.”

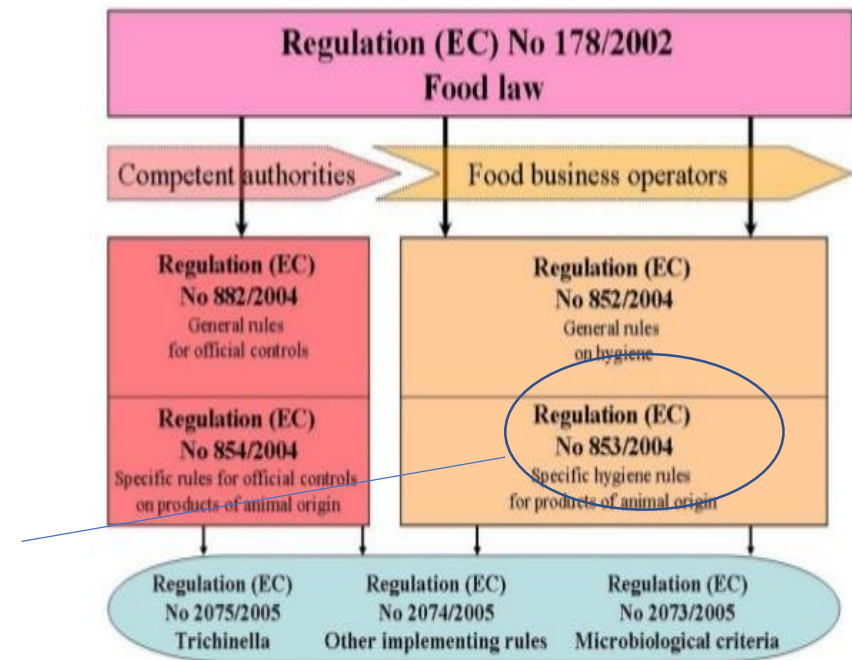
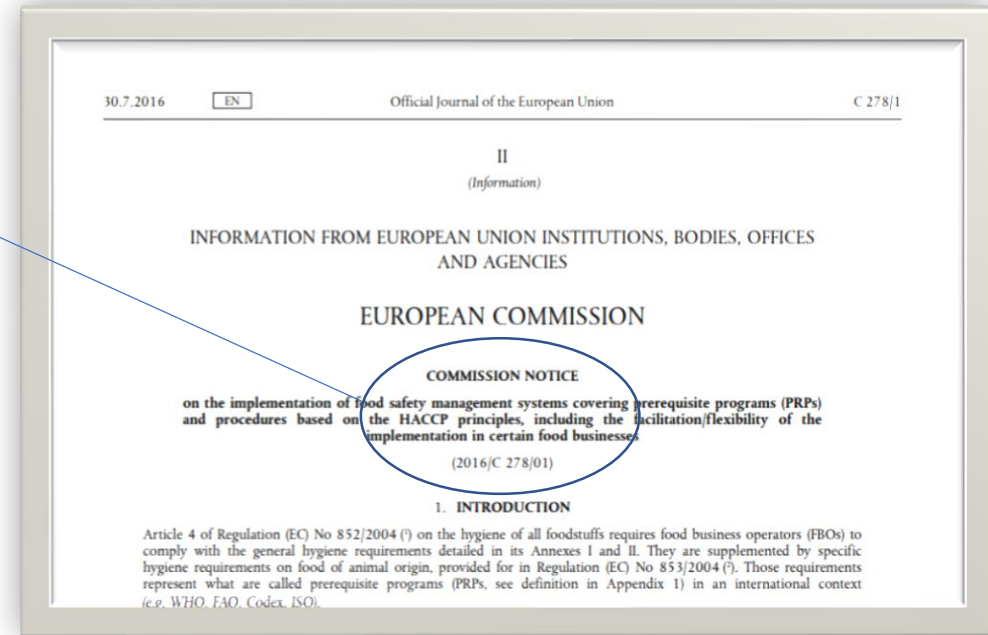


Image Source: EC DG SANCO



Documenti o spiegazioni ?

Comunicazione della Commissione sull'attuazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare sui programmi di prerequisiti (PRPS) e procedure sulla base dei principi HACCP (...) (2016/C 278/01) – Allegato III – punto 4.4.6.



“Laddove esistano guide generiche HACCP, la documentazione sull'analisi dei pericoli, la determinazione del CCP, la determinazione del limite critico, la possibile modifica delle attività di Gestione Sicurezza Alimentare e di convalida possono sostituire la documentazione individuale sulle procedure basate su HACCP

Eseguire il monitoraggio in modo efficace è in generale più importante che registrarlo.”



Pericoli identificati nel Manuale



Pericoli identificati come più significativi per le produzioni lattiero casearie artigianali e di azienda agricola

Chimici

- Allergeni
- Antibiotici, altri medicinali veterinari e biocidi

Fisici

- Corpi estranei di vetro
- Corpi estranei in metallo

Microbiologici

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotossine prodotte da *Staphylococchi* Coagulase positive



Principi del Manuale



Principi del manuale

- Passi chiave e CCP
- Flessibilità
- “Registrazioni” solo per le non Conformità
- Responsabilità del produttore = il produttore è la "persona qualificata"> Nessun piano standard fisso o valori indicativi, in modo che il produttore possa decidere delle proprie pratiche



Passi Chiave e Critical Control Points (CCPs)

852/2004, capitolo 15:

“I requisiti del sistema HACCP dovrebbero tener conto dei principi contenuti nel *Codex Alimentarius*. Essi dovrebbero essere abbastanza flessibili per poter essere applicati in qualsiasi situazione, anche nelle piccole imprese. In particolare, è necessario riconoscere che in talune imprese alimentari non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso. Inoltre, il requisito di conservare documenti deve essere flessibile onde evitare oneri inutili per le imprese molto piccole”.



Critical Control Points (CCPs) e passi chiave

- CCP: punto / procedura / azione per ridurre, eliminare o prevenire la possibilità di un pericolo per la sicurezza
→ **Necessario avere dei parametri che possono essere controllati**
- Passi Chiave: Punti Chiave per gestire i pericoli



Esempio di CCP: la pastorizzazione

- **Trattamento termico specifico eseguito per ragioni sanitarie** con lo scopo di inattivare gli agenti patogeni
- Precisa combinazione di tempo e temperatura che deve essere raggiunta
 - Pastorizzazione bassa: 63°C per 30 minuti
 - Pastorizzazione alta: 72 °C per 15 secondi
- Necessita di essere monitorata e registrata per ciascun lotto
- **La pastorizzazione è il solo CCP identificato nel Manuale**



CCP basati sui limiti di crescita?

- Per validare un CCP il limite critico associato deve essere inferiore al valore richiesto per impedire lo sviluppo del o dei germi patogeni.
- Molte varietà di formaggio e altri prodotti caseari avranno valori di pH, temperature di maturazione o attività dell'acqua superiori ai limiti minimi di crescita per questi agenti patogeni.
- Laddove non è possibile identificare un CCP **misurabile**, la riduzione del rischio può essere meglio realizzata attraverso buone pratiche igieniche a livello di produzione.



Passi Chiave

- Azioni importanti per gestire i pericoli
 - Buone Prassi Igieniche
 - Buine Prassi di Produzione
 - Azioni Preventive e Correttive



Esempio di Passaggi Chiave

Formaggi a coagulazione enzimatica e mista

Pericolo: crescita di batteri patogeni durante acidificazione e drenaggio.

Passi chiave per gestire questo rischio:

- Garantire standard elevati nella produzione di latte
- Acidificazione soddisfacente adeguata al tipo di formaggio



Esempio di Passaggi Chiave

Formaggi a coagulazione enzimatica e mista

Procedura di controllo / monitoraggio

- Esame organolettico

Esempio Gouda: corretto drenaggio della cagliata, corretta asciugatura della crosta

- Misura della variazione di temperatura, tempo e acidità

Esempio Gouda 5.5 h dopo aggiunta dei fermenti: $pH \leq 5.5$



Flessibilità

“Raggiungere l'obiettivo della sicurezza alimentare con mezzi alternativi a seconda delle circostanze specifiche o dell'ambiente di lavoro, regione o prodotto alimentare”.



Che cosa è chiamato “flessibilità” nel Manuale?

“Flessibilità” decisa dal produttore:

- Flessibilità basata sulle procedure HACCP
- Interpretazione dei regolamenti (“dove necessario”, “adeguato”, ...)

Flessibilità garantita dall'autorità competente:

- Deroga / esenzione
- Adattamenti
- Esclusioni



La Flessibilità nel Manuale

- Decisa dall'operatore di settore:
 - Vedi:
 - Capitolo II- "Locali e attrezzature"
 - Section VII – Autocontrollo:
 - Frequenza dei campionamenti
 - Campionamento n=1 dopo una significativa raccolta di dati o n=5
 - Ecc...
- Concessa dall'autorità competente:
 - Vedere:
 - Sezione V – Produzione del latte e stoccaggio in fattoria
 - Sezione V – Raccolta del latte, stoccaggio in caseificio e lavorazione





Come può il produttore applicare la flessibilità?

- Flessibilità decisa dal produttore: non è necessario richiederla
- Flessibilità concessa dalle autorità competenti:
 - Individuale
 - Collettiva:
 - Attraverso associazioni di produttori, DOP, ecc ...
 - A seconda dei paesi, la domanda dovrebbe essere fatta a livello locale, nazionale o regionale



Come possono utilizzare il Manuale i produttori?



Come «personalizzare» il Manuale?

► 1° Passo : Il produttore utilizzerà soltanto le schede che gli sono utili

- Il Manuale è composto da schede separate> l'utente può selezionare solo i fogli relativi ai suoi prodotti e alle sue produzioni
- *Ad esempio, un produttore che trasforma il proprio latte vaccino in formaggi a **coagulazione lattica** manterrà solo:*
 - *Tutte le schede relative al GHP e GMP*
 - *La scheda «analisi del rischio per la produzione primaria»*
 - *Il piano basato sui principi del Sistema HACCP «Formaggi a coagulazione lattica»*
 - *Le schede relative alla tracciabilità; la gestione dell'autocontrollo e delle non conformità*



Come personalizzare il Manuale?

► 2° Passo: Il produttore dovrebbe adattare le Buone Prassi Igieniche e le Buone Prassi di Produzione alla sua realtà produttiva

Per ogni scheda il produttore dovrebbe:

- Cancellare i punti che non sono applicabili alla sua realtà produttiva
- Tener conto delle raccomandazioni applicabili alla sua realtà produttiva ed evidenziare e dettagliare le cose più rilevanti per la propria produzione



Esempio di personalizzazione delle Buone Prassi Igieniche

Sezione II – Buone Prassi Igieniche PERSONALE: IGIENE GENERALE, FORMAZIONE, SALUTE

I periodi rappresentati dagli operatori del settore alimentare sono facilmente controllabili attraverso semplici prassi igieniche e i rischi limitati conseguenti al basso numero di dipendenti, che tipicamente lavora in un piccolo caseificio/attività di produzione alimentare, permette una certa flessibilità nell'interpretazione dei requisiti normativi. Tali prassi igieniche vengono applicate da tutti coloro che manipolano alimenti – sia che lavorino da soli o con altri.

Igiene Generale per qualsiasi Operatore del settore alimentare (OSA)

Lavarsi le mani in modo efficace con acqua e sapone rappresenta il sistema principale per controllare le infezioni nel settore della produzione alimentare. Le unghie devono essere pulite e prive di smalto e non si devono indossare unghie finte. I pollici e gli spazi tra le dita devono essere lavati con cura. Le braccia nelle parti in punto in cui vengano a contatto con il cibo devono essere lavate. Nel caso di mungitura all'aperto dove l'acqua non è disponibile, si possono utilizzare gel per le mani o salviette. Tuttavia, le mani devono essere igienizzate lavandole con acqua e sapone il prima possibile.

Il personale deve lavarsi le mani:

- Prima di mungere gli animali.
- All'ingresso dell'area di produzione alimentare.
- Prima di manipolare cibo o ingredienti o colture starter.
- In seguito all'utilizzo dei servizi igienici.
- In seguito all'utilizzo del telefono.
- Dopo la manipolazione di materiale potenzialmente contaminato.
- Ogni volta che siano sporche.

Il personale deve, attraverso il comportamento e le prassi igieniche, cercare di evitare la contaminazione e le contaminazioni crociate degli alimenti. In particolare:

- I tagli e le abrasioni devono essere ricoperte con una fasciatura o guanto waterproof.
- L'operatore che manipola alimenti deve astenersi nel fumare, sputare, masticare o mangiare.
- L'operatore che manipola alimenti deve evitare di starnutire o tossire sopra gli alimenti.
- I gioielli non devono essere autorizzati nelle aree di produzione sebbene talvolta vengono fatte eccezioni ad es. fedi nuziali semplici e prive di pietre preziose o piccoli orecchini.
- Nel caso di un rischio di contaminazione con alimenti che contengono allergeni (inclusi cereali contenenti glutine, crostacei, molluschi, uova, pesce, arachidi, frutta a guscio, soia, sesamo, mostarda, sesamo, lupino e diossido di zolfo) questi non devono essere portati nella zona di manipolazione degli alimenti, a meno che non si tratti di ingredienti dichiarati.

Abbigliamento

Il personale deve indossare un abbigliamento dedicato per la mungitura e abiti puliti per la produzione alimentare; gli abiti indossati nel caseificio non devono essere gli stessi indossati per il lavoro in azienda agricola. Un cambio di camice (abbigliamento protettivo o grembiuti) deve essere fornito all'ingresso dell'area di produzione alimentare e deve essere tolto prima di lasciare i locali o di andare in bagno. L'abbigliamento deve essere in buone condizioni – privo di strappi, sfilacciamenti e bottoni allentati.

Un cambio delle calzature (o un lavascarpe) deve essere previsto quando è necessario per impedire l'introduzione di sporcizia in caseificio. Nel caso venga utilizzato un disinfettante per il lavascarpe, il contenuto dovrebbe essere rinnovato regolarmente per assicurarne la reale efficacia.

Formazione

Il personale che manipola alimenti e il personale di mungitura deve essere formato; questo può essere ottenuto con un corso di formazione o attraverso la formazione continua da parte

Questa frase dice: *“Il personale deve lavarsi le mani prima di mungere gli animali ...”*

> Il casaro che non produce latte, cancellerà *“prima di mungere gli animali”* nel sua sezione Buone Prassi Igieniche.

Questa frase: *“[riguardo la formazione] il personale che manipola alimenti ed il personale di mungitura deve essere formato; questo può avvenire attraverso una qualifica ... o attraverso formazione diretta da parte di altro operatore con esperienza”*

> Il produttore dovrebbe evidenziare “con istruzioni dirette da un collega più esperto” se è la pratica usuale nella propria attività.

NB:NB: nel caso in cui alcuni membri dello "staff" abbiano effettuato formazioni i certificati possono essere aggiunti in appendice al GGHP, come documenti giustificativi

Per il resto, a condizione che il testo sia in linea con le sue pratiche, il produttore non ha nulla da aggiungere, da cancellare o da adattare



Esempio di personalizzazione del piano basato sui principi dell'HACCP

Estratto da: «Formaggi a coagulazione Lattica»

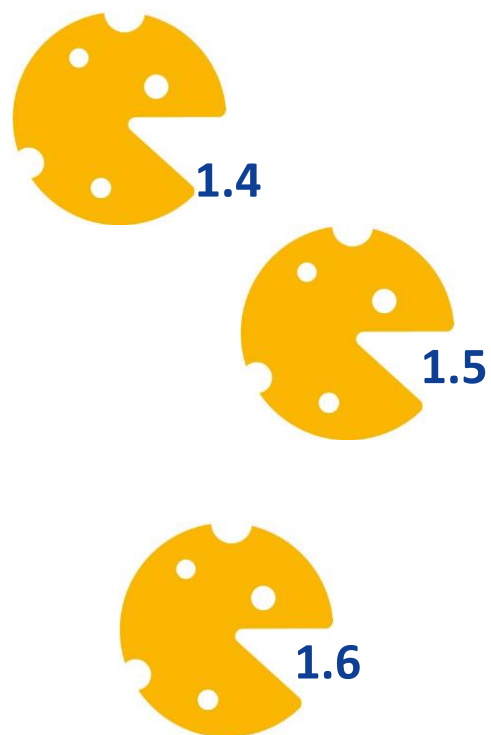
Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Maturation without inoculation	M: Growth of pathogenic bacteria: Milk can contain undesirable bacteria. When the number of lactic acid bacteria (LAB) is low or conditions for their development are unfavourable, pathogenic bacteria can dominate	Where possible, promote the development of LAB through good animal husbandry (see sheet milk production). Use proper maturation temperature and time to promote sufficiently rapid growth of LAB. (2)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Add dose of acidifying culture. Reject suspect milk (taste, smell, appearance). Adjust production parameters (time, temperature). If it is a recurrent issue, improve milk production practices or change milk supplier.
Maturation with inoculation	M, C: Improper process parameters can allow growth of pathogenic bacteria	Maintain correct temperature, time and dose of cultures. Add cultures as soon as possible. <i>Evening milking: Whey added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C ...</i>	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

Se il produttore non usa la maturazione senza inoculazione, deve cancellare questa riga

La linea è mantenuta e adattata (dettagliata, ...) perché è la pratica abituale di questo produttore



Altri esempi di personalizzazione





Strumenti disponibili in questa sezione



1.1 Power Point su: Principi dell'HACCP e Manuale

1.2 Power Point su: Flessibilità e adattamenti

1.3 Esempio di personalizzazione 1

1.4 Esempio di personalizzazione 2

1.5 Esempio di personalizzazione 3

1.6 Esempio di personalizzazione 4

Is the Guide in line with the HACCP principles?

