



Postupci nadzora

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Različiti načini spomenuti u planovima baziranim na HACCP-u:

Odjeljak V - HACCP Planovi				
SIREVI DOBIVENI ZAKISELJAVANJEM				
Sirevi dobiveni pretežno kiseljenjem mlijeka ovise o zakiseljavanju za sirenje gruš. Vrijeme zakiseljavanja može biti vrlo dugo, u trajanju od nekoliko sati, iako nizak pH sprečava rast patogenih bakterija u grušu. pH vrijednost na kraju sušenja je često znatno niža od 4,60. Ova kategorija uključuje i svježe sirenje mekane sireve i druge koji mogu biti zreli. Iako se pH zrelih sireva može povećati, posebno u kori, oni često gube vlagu tijekom zrenja te postaju tvrdi pa se tako smatraju manje tehnološki osjetljivima od nekih drugih tvrdih sireva.				
Tehnološka faza	Zašto je potreban oprez?	Preventivne mjere	Provjera/nadzor	Popravni postupci
Punjenje kotla	M, K: Mikrobiološka i kemijska kontaminacija mlijeka putem opreme i pomagala (kotlovi, miješalice, grabilice, kante itd.) Prljava oprema može kontaminirati mlijeko patogenim bakterijama. Rezidue sredstava za čišćenje mogu kontaminirati mlijeko.	Osigurajte da oprema uvijek bude čista. Nikada ne stavljajte manje dijelove opreme izravno na pod. (1)	Vizualna provjera	Ponovite čišćenje i/ili dezinfekciju. Obilno isperite pitkom vodom. Poboljšajte procese čišćenja. Ako se problem ponavlja razmislite o obuci sirara. (7)
Zrenje bez inokulacije	M: Rast patogenih bakterija: mlijeko može sadržavati nepoželjne bakterije. Kada je broj bakterija mliječne kiseline (BMK) nizak ili ako su uvjeti njihovog razvoja nepovoljni, patogene bakterije mogu dominirati	Ako je to moguće, potičite razvoj BMK dobrim gospodarenjem životinjama (vidi list proizvodnja mlijeka). Koristite odgovarajuću temperaturu i vrijeme zrenja kako biste potaknuli dovoljno brz razvoj BMK. (2)	Iskustvo i organoleptička provjera, mjerenje temperature, vremena i razvoja kislosti.	Odbacite mlijeko sumnjivog izgleda, mirisa ili okusa. Prilagodite parametre proizvodnje (vrijeme, temperaturu). Ako se problem ponavlja, poboljšajte praksu proizvodnje mlijeka ili kontaktirajte dobavljača mlijeka.
Zrenje s inokulacijom	M, K: Neprikladni parametri procesa mogu dozvoliti rast patogenih bakterija.	Održavajte ispravnu temperaturu, vrijeme i dozu kultura. Dodajte kulture čim je to prije moguće. (3)	Iskustvo sirara: organoleptička provjera, mjerenje temperature, vremena i razvoja kislosti.	Prilagodite parametre proizvodnje: vrijeme, temperaturu, tip i dozu kultura.
	M: Kontaminacija mlijeka tijekom inokulacije zbog loše kvalitete starter bakterija ili neodgovarajućeg rukovanja od strane sirara	Koristite samo starter kulture poznatog podrijetla (uključujući domaće starter kulture) ili one koji imaju potvrdu sukladnosti o korištenju za prehrambene proizvode. Rukujte njima oprezno. Odbacite starter kulture sumnjivog izgleda, mirisa ili boje. (3)	Vizualna i organoleptička provjera kultura za izravno naciepljivanje ili radnih starter kultura.	Odbacite inaktivne starter kulture ili one sumnjive ili oštećene ambalaže. Prilagodite proces pripreme radne starter kulture.

Vizualna kontrola

Mjerenje kislosti

Organoleptička kontrola

Mjerenje temperature



Korištenje instrumenata

- pH metar
- Pipete
- Termometar





Korištenje instrumenata

- pH metar
- Pipete
- Termometar

5.3 SH mjerenje
5.4 pH mjerenje

2.5 Umjeravanje opreme

7.7 Grupni rad na samonadzoru mlijeka





Korištenje osjetila

- Vid
- Miris
- Okus
- Dodir
- Sluh





Korištenje osjetila

- Vid
- Miris
- Okus
- Dodir
- Sluh



2.3 Prostori i oprema

2.4 Kupnja i izrada opreme



3.1, 3.2, 3.3 Kulture

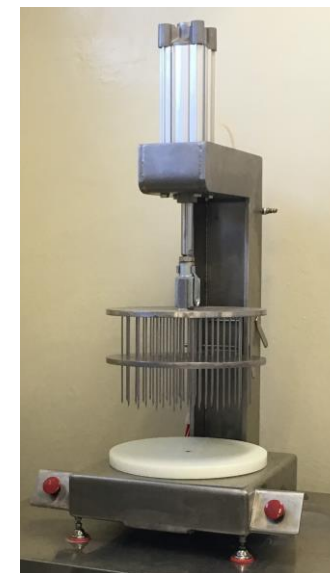
3.4 Koagulanti; 3.5 Soljenje



Primjer organoleptičkog nadzora

Provjerite laktofrize, kotlove, opremu, kalupe, alate, odjeću, itd.

- Da li je čisto?
- Da li je dobrom stanju?
- Imaju li normalan izgled i miris?





Primjer organoleptičkog nadzora

Provjerite sirove materijale, sastojke, salamuru, materijale za pakiranje, itd.

- Imaju li normalan izgled/miris/okus?
- Nije istekao rok trajanja?
- Da li je u redu doza?
- Je li čisto, netaknuto?





Primjer organoleptičkog nadzora

Provjerite za vrijeme proizvodnje i zrenja (formiranje gruša, sušenje površine sira, razvoj flore na kori sira, itd.):

- Ima li očekivani izgled/miris/okus/zvuk?

