



# IA

# Presentatie van de Europese Hygiënecode

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# Presentatie van de Europese Hygiëncode

- Waarom een Europese Hygiëncode?
- Ontwikkeling van de Europese Hygiëncode
- Wat betekent 'officieel goedgekeurd'?
- Food Safety Management System en de Europese Hygiëncode
- Basisprincipes van de Europese Hygiëncode
- Gevaren
- Flexibiliteit
- Hoe kunnen producenten deze code gebruiken?



# Waarom een Europese Hygiënecode?



## Waarom een hygiënecode?

- In het Hygiënepakket is vastgelegd dat producenten van levensmiddelen moeten werken volgens procedures die zijn gebaseerd op de HACCP beginselen.

*Verordening 852/2004-art.5*

- Het gebruik van hygiënecodes kan producenten helpen om gevaren te beheersen en aan te tonen dat zij de voorschriften naleven.

*Verordening 852/20014 – art.1 (e)*



## Waarom een Europese Hygiënecode stimuleren?

- In verschillende landen zijn vergelijkbare problemen met implementatie Hygiënepakket bij kleinschalige kaas-en zuivelbereiding
- Nationale overheden geven de Europese Unie de schuld
- In veel gevallen status van uitzondering/derogatie
- Onvoldoende gebruik van mogelijkheden voor flexibele toepassing
- **Wij wilden volledig binnen de EU wetgeving vallen**
- **Erkenning van onze kennis omtrent voedselveiligheid in onze sector**
- **Een eenvoudig hulpmiddel voor producenten om hun kwaliteitsmanagement en voedselveiligheid te verbeteren**
- **Voorbeelden van mogelijkheden voor flexibele toepassing**



## Voor wie is deze code bestemd?

- “**Boeren/Boerderij**” kaas en zuivelproducenten: traditionele verwerking van **voornamelijk** melk van eigen vee
- “**Ambachtelijke**” kaas en zuivelproducenten: ontvangst en traditionele, kleinschalige verwerking van **melk van lokale producenten**
- Deze (vrijwillige) code kan gebruikt worden, ongeacht status:
  - ✓ **Europese erkenning** 
  - ✓ **Registratie** (afhankelijk van het land: derogatie, exclusie, alleen rechtstreekse verkoop aan consumenten)



## De doelen van de Europese Hygiëncode

Producenten voorzien van standaarddocument:

- **Ondersteuning bij het maken een FSMS (Food Safety Management System** (gevarenanalyse, op HACCP principes gebaseerde procedures, ...)
- **Rekening houden met dagelijkse praktijk**
- **Inclusief voorbeelden van flexibele toepassing**

Wat maakt deze code uniek en krachtig?

- **Geschreven door producenten en specialisten uit de sector**
- **Goedgekeurd door de nationale autoriteiten van de 28 lidstaten en de Europese Commissie**



# De Europese Hygiëncode

Op de website van de Europese Commissie:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en) (op deze pagina, klik op: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” en dan op “EN/...” achter “*European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production*” voor de gewenste taal).

## **European Guide for Good Hygiene Practices**

**in the production of artisanal  
cheese and dairy products**

Target:

**Farmhouse and Artisan producers**

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







## Europese Hygiënecode beschikbaar in 24 talen:

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lievtiņ

български

polski

română

slovenščina

svenska



# Geschiedenis, Geest & Goedkeuring



## Geschiedenis van het project: van idee ... tot goedkeuring

- 2010: eerste ideeën binnen FACEnetwork over dit project.
- 2010 – 2014: verschillende contacten en ontmoetingen met de Europese Commissie en met het parlement over projectidee en subsidieaanvraag.
- Maart 2015: dankzij steun van verschillende Europese fracties verleent DG SANTE subsidie aan FACEnetwork ('pilot project').
- **Maart 2015 – Maart 2016: schrijven van de Europese Hygiënecode.**
- Maart 2016 – December 2016: beoordeling door EC en de 28 lidstaten > aanpassingen, onderhandelingen.
- 16 September 2016: bespreking met/door Standing Committee PAFF.
- **13 December 2016: officiële goedkeuring.**
- 2017: vertaling in de 23 officiële talen van de EU.
- **22 November 2017: conferentie in Brussel - officiële presentatie.**



## De geest van de Europese Hygiëncode

- De **expertise van de technologen en de producenten** is de basis
- Benadering is **preventief** en gebaseerd op implementatie van **goede praktijken** ('good practices')
- De **HACCP beginselen** worden volledig toegepast en gericht op onze producten aan de hand van:
  - Een generieke gevarenanalyse
  - Op HACCP-gebaseerde plannen: de verbinding tussen de gevaren en de verschillende soorten producten.

**De Europese Hygiëncode is het Food Safety Management System (FSMS)**



## De geest van de Europese Hygiëncode

### Andere sterke punten:

- **Geen CCPs** (niet aangepast aan dit type productie, met uitzondering van pasteurisatie)
- **Voorbeelden van flexibiliteit en aanpassingen** (ter referentie)
- **Alleen registraties van afwijkingen**
- **Verantwoordelijkheid van de producent => de producent is deskundig**
  - > Geen standaardschema's of indicatiewaarden zodat de producent zelf zijn werkwijze kan bepalen



## Wat betekent 'officieel goedgekeurd'?

- De Europese Hygiënecode is goedgekeurd door iedere lidstaat van de EU:
  - **Het is niet mogelijk om een producent te beletten deze code te gebruiken als hij/zij dat zou willen**
  - Bij inspecties moeten de **lokale autoriteiten rekening houden met deze code** als die wordt gebruikt
  - Inspecties moeten gaan om de beoordeling van de doelmatigheid van implementatie van het FSMS, niet om de beoordeling van de werkwijze
- De code is **geen 'wet'** (houdt geen stand voor de rechter) maar gebruik van de code maakt het mogelijk om **aan de wet te voldoen**
- De Europese Hygiënecode is niet verplicht maar **vrijwillig**

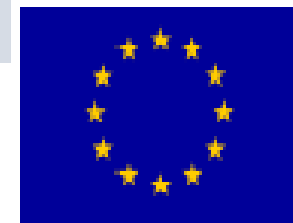


## Kortom: Ons doel?

- Volledig binnen de EU wetgeving vallen
- Een erkenning van onze specifieke kennis over voedselveiligheid in onze sector

.... is behaald!

► De FACE Hygiënecode is goedgekeurd!





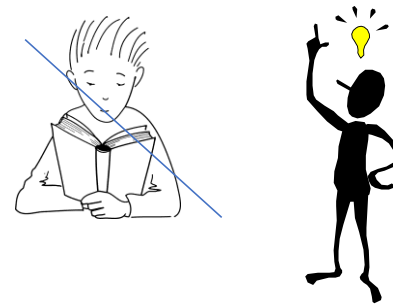
# Food Safety Management System (FSMS) & Europese Hygiënecode





# Hygiënecode is hulpmiddel om te voldoen aan wettelijke verplichtingen

- De code is geen technisch handboek of naslagwerk over wetgeving
- De code is niet bedoeld als klassiek 'boek' maar als 'hulpmiddel'



*Van Dale:*

*hulp·mid·del (het; o; meervoud: hulpmiddelen)*

*middel om een doel sneller, gemakkelijker te bereiken*

Doel van de code: ervoor zorgen dat de gebruiker (producent) kan voldoen aan zijn wettelijke verplichtingen.



# Wat zijn deze wettelijke verplichtingen?

## Verordening (EC) N° 852/2004 – art.4

“Exploitanten van levensmiddelenbedrijven (...) houden zich aan de **algemene hygiënevoorschriften** van bijlage II, alsmede aan alle **specifieke voorschriften** van Verordening (EG) nr. .../2004”

Verordening (EC) N° 852/2004 – art.5  
“Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente **procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.**”

## Verordening (EC) N° 178/2002

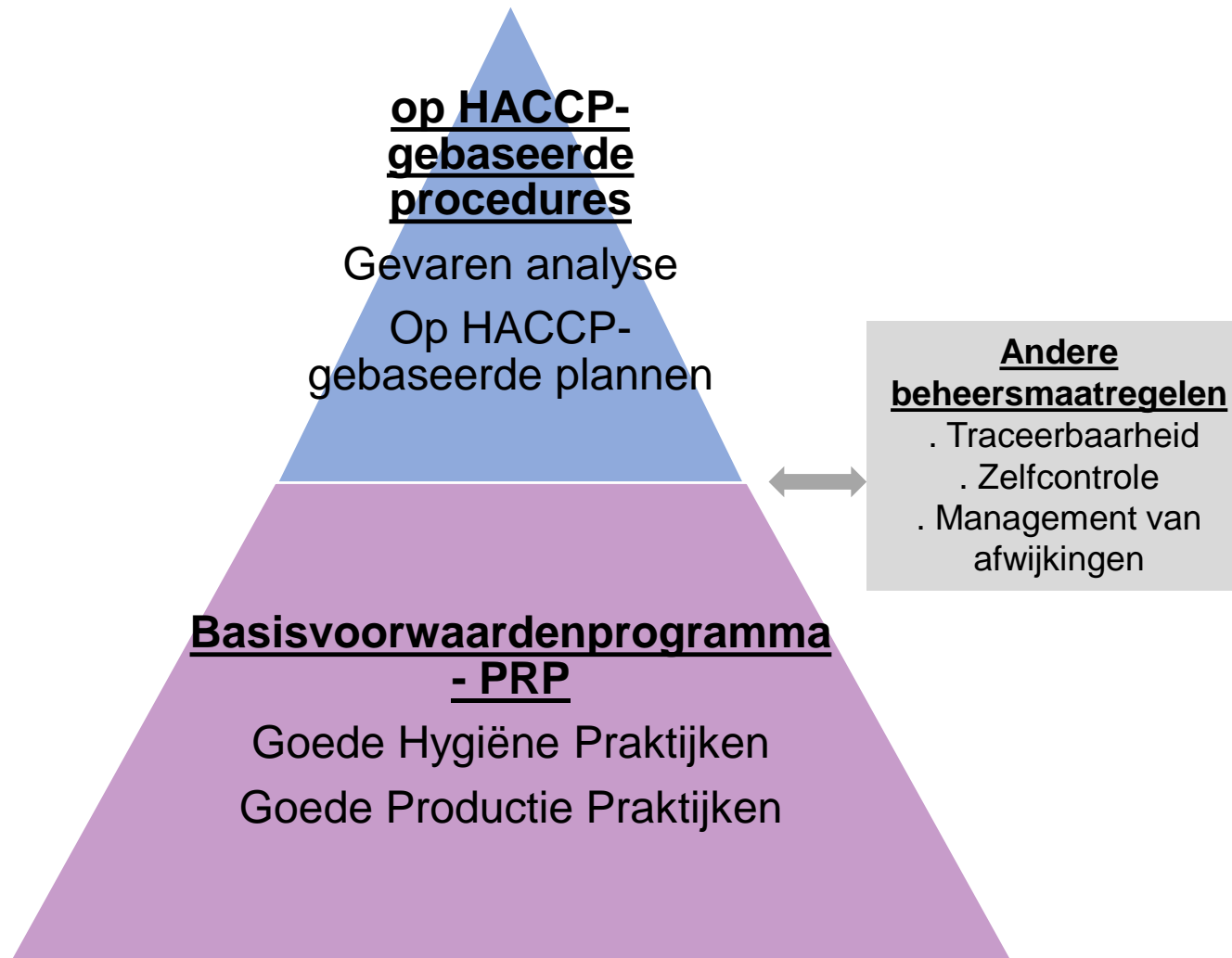
Basisprincipes beschreven:

- **Risicoanalyse**
- **Producent verantwoordelijk**
- **Traceerbaarheid**

Deze set verplichtingen is omschreven als  
**Food Safety Management System (FSMS)**  
in de Mededelingen van de Commissie over invoering van systemen voor beheer van de voedselveiligheid



## FSMS samengevat



= Food Safety Management System  
**FSMS**

De verordening verplicht ons niet alleen om zo te werken maar ook om het te formaliseren.

**> Een hygiënecode is noodzakelijk!**

# Inhoudsopgave van de Europese Hygiënecode

## > volledig FSMS!

### Sectie I – DOEL en TOEPASSING VAN DE CODE

#### Sectie II - GOEDE HYGIENE PRAKRIJKEN (GHP)

- GHP personeel: algemene hygiene, opleiding en gezondheid
- GHP gebouwen en apparatuur
- GHP reiniging
- GHP desinfectie
- GHP ongediertebestrijding
- GHP waterkwaliteit

#### Sectie III – GOEDE PRODUCTIE PRAKTIJKEN (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulanten: productie, opslag, gebruik
- GMP toevoegingen aan melk en wrongel
- GMP zouten
- GMP opslag en transport van producten
- GMP directe verkoop

#### Sectie IV – Risicoanalyse voor primaire productie

- Productie en opslag van melk op de boerderij

#### Sectie V – op HACCP-gebaseerde plannen

- Melkontvangst, opslag en behandeling
- Lactisch gestremde kazen
- Enzymatisch en gemengd gestremde kazen
- Door indamping en neerslag bereide kazen
- Gepasteuriseerde consumptiemelk
- Rauwe consumptiemelk
- Boter en room
- Gefermenteerde zuivelproducten
- Niet gefermenteerde zuivelproducten

#### Sectie VI – TRACEERBAARHEID

#### Sectie VII - ZELFCONTROLE

#### Sectie VIII – MANAGEMENT VAN AFWIJKINGEN

#### BIJLAGE I - GEVARENANALYSE VOOR MELKPRODUCTEN

#### BIJLAGE II – VERKLARENDE WOORDENLIJST 20

# Inhoudsopgave van de Europese Hygiënecode

## > volledig FSMS!

### Sectie II - GOEDE HYGIENE PRAKRIJKEN (GHP)

- GHP personeel: algemene hygiene, opleiding en gezondheid
- GHP gebouwen en apparatuur
- GHP reiniging
- GHP desinfectie
- GHP ongediertebestrijding
- GHP waterkwaliteit

### Sectie III – GOEDE PRODUCTIE PRAKTIJKEN (GMP)

- GMP cultures
- GMP coagulanten: productie, opslag, gebruik
- GMP toevoegingen aan melk en wrongel
- GMP zouten
- GMP opslag en transport van producten
- GMP directe verkoop

GHP en GMP (=PRPs) zijn erop gericht om gevaren op een algemene manier te beheersen.

De correcte uitvoering hiervan is de basis voor een effectieve implementatie van de HACCP beginselen.

Het zijn algemene hygiënemaatregelen die zijn toegespitst op de sector.

Voor ambachtelijk kaas- en zuivelbereiding hebben we **12 voorzorgsmaatregelen** vastgesteld, zie **sectie II en III** van de code.

- Om hun werkwijze vast te leggen, kunnen producenten de GHP en GMP maatregelen in de code gebruiken.

# Inhoudsopgave van de Europese Hygiënecode

## > volledig FSMS!

### Sectie IV – Risicoanalyse voor primaire productie

- Productie en opslag van melk op de boerderij

### Sectie V – op HACCP-gebaseerde plannen

- Melkontvangst, opslag en behandeling
- Lactisch gestremde kazen
- Enzymatisch en gemengd gestremde kazen
- Door indamping en neerslag bereide kazen
- Gepasteuriseerde consumptiemelk
- Rauwe consumptiemelk
- Boter en room
- Gefermenteerde zuivelproducten
- Niet gefermenteerde zuivelproducten

### BIJLAGE I - GEVARENANALYSE VOOR MELKPRODUCTEN

Deze hoofdstukken zijn ‘op HACCP beginselen gebaseerde procedures’, geschreven op basis van ervaringen van producenten en technologen uit de sector.

#### - Een generieke gevaren analyse

- . Als bijlage (om overzicht te bewaren)
- . Beschrijving van chemische, fysieke en microbiologische gevaren (karakter, eigenschappen, preventie).

De belangrijkste gevaren komen ook in de op HACCP gebaseerde plannen aan de orde.

#### - Op HACCP-gebaseerde plannen

Tabellen met voor elk producttype een specifieke en uitvoerige gevarenanalyse. Melk en zuivelproducten zijn gegroepeerd in **8 grote ‘productfamilies’**.

# Inhoudsopgave van de Europese Hygiënecode

## > volledig FSMS!



### Sectie IV – Risicoanalyse voor primaire productie

- Productie en opslag van melk op de boerderij

### Sectie V – op HACCP-gebaseerde plannen

- Melkontvangst, opslag en behandeling
- Lactisch gestremde kazen
- Enzymatisch en gemengd gestremde kazen
- Door indamping en neerslag bereide kazen
- Gepasteuriseerde consumptiemelk
- Rauwe consumptiemelk
- Boter en room
- Gefermenteerde zuivelproducten
- Niet gefermenteerde zuivelproducten

### BIJLAGE I - GEVARENANALYSE VOOR MELKPRODUCTEN

Deze hoofdstukken zijn ‘op HACCP beginselen gebaseerde procedures’, geschreven op basis van ervaringen van producenten en technologen uit de sector.

#### - Een generieke gevaren analyse

- . Als bijlage (om overzicht te bewaren)
- . Beschrijving van chemische, fysieke en microbiologische gevaren (karakter, eigenschappen, preventie).

De belangrijkste gevaren komen ook in de op HACCP gebaseerde plannen aan de orde.

#### - Op HACCP-gebaseerde plannen

Tabellen met voor elk producttype een specifieke en uitvoerige gevarenanalyse. Melk en zuivelproducten zijn gegroepeerd in **8 grote ‘productfamilies’**.



# Hoe kunnen producenten de Europese Hygiëncode gebruiken?

- Europese Hygiëncode = FSMS voor de ambachtelijke zuivelbereiding
- Geschreven als praktisch hulpmiddel (tabellen, voorbeelden, ...)
- Beslaat alle productfamilies en processen die door de producenten worden toegepast

Producenten kunnen de Europese Hygiëncode gebruiken als **hun eigen FSMS....**

... als ze de code personaliseren en ervoor zorgen dat hun eigen werkwijze is weergegeven





## Hoe worden voorzorgsmaatregelen gepresenteerd ? Op papier of mondelinge toelichting?



Pagina 20 van de Europese Hygiëncode (Engelse versie):

*“It is not compulsory to document or display (...) procedures. However the producers must be able to explain them.”*



# Op papier of mondelinge toelichting?

- Verordening (EC) No 852/2004 – overweging 15:

*‘In de voorschriften voor een HACCP-systeem (...) Zij moeten de nodige soepelheid bieden om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven. (...)*

*De eis om documenten te bewaren moet soepel zijn om te voorkomen dat zeer kleine bedrijven te zwaar belast worden.’*

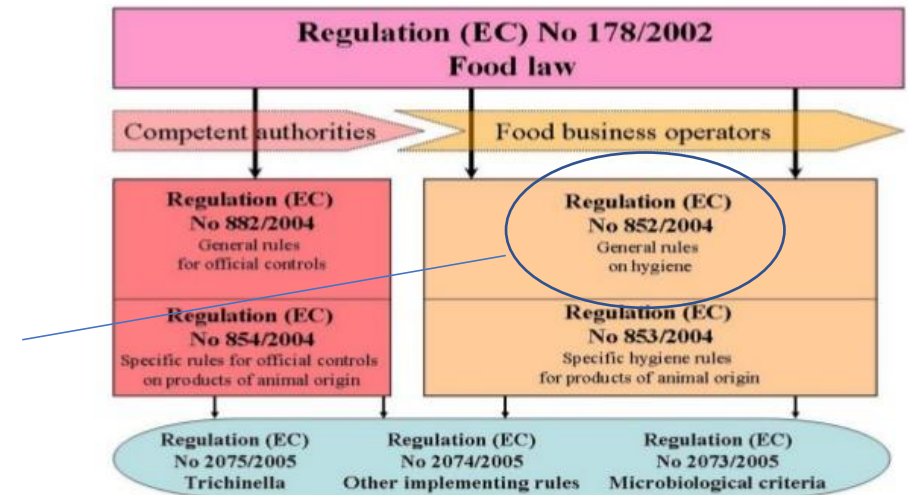
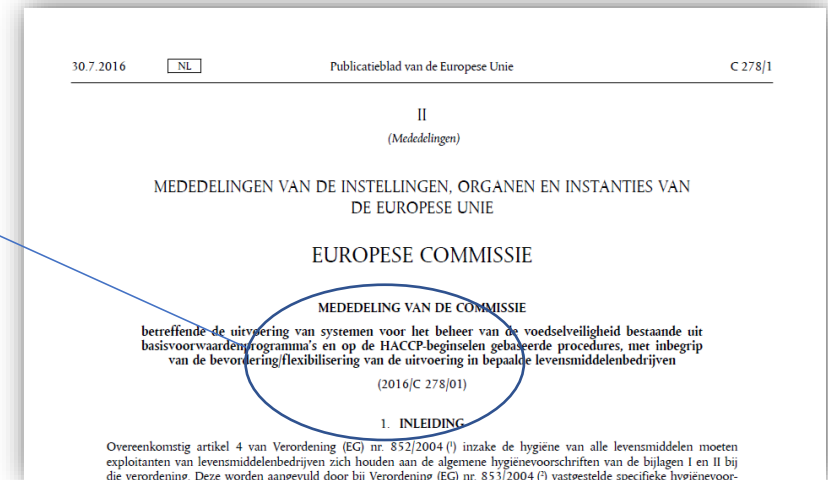


Image Source: EC DG SANCO



## Op papier of mondelinge toelichting?

- MEDEDELING van de COMMISSIE betreffende de uitvoering van systemen voor het beheer van de voedselveiligheid bestaande uit basisvoorwaardenprogramma's en op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures ... (2016/C 278/01)  
- Bijlage III – punt 4.4.6.



*“Indien er algemene HACCP-gidsen bestaan, kan documentatie met betrekking tot gevarenanalyse, bepaling van kritische controlepunten en kritische grenswaarden, eventuele wijziging van het FSMS en validatie-activiteiten worden gebruikt in plaats van individuele documentatie over op HACCP gebaseerde procedures.”*

*“Een doeltreffend bewaking is doorgaans belangrijker dan de registratie ervan.”*



# Gevarenanalyse in de Europese Hygiënecode



# Belangrijkste gevaren voor de boeren- en ambachtelijke kaas- en zuivelproductie

## Chemisch

- Allergenen
- Antibiotica, andere residuen van diergeneesmiddelen en biocides

## Fysiek

- Productvreemde delen van glas
- Productvreemde delen van metaal

## Microbiologisch

- *Brucella spp*
- *Mycobacterium bovis* and *M. tuberculosis*
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella spp*
- Enterotoxinen van Coagulase positieve *Staphylococci*



# Basisprincipes van de Europese Hygiënecode



## Basisprincipes van de Europese Hygiëncode

- Belangrijke processtappen en CCPs
- Flexibiliteit
- Alleen registraties van afwijkingen
- Verantwoordelijkheid van de producent => de producent is deskundig > Geen standaardschema's of indicatiewaarden zodat de producent zelf zijn werkwijze kan bepalen



## Belangrijke processtappen en Kritische Controlepunten (Critical Control Points (CCPs))

852/2004, overweging 15:

In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. Zij moeten de nodige soepelheid bieden om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven. **Met name dient te worden onderkend dat in bepaalde levensmiddelenbedrijven geen kritische controlepunten kunnen worden bepaald en dat in sommige gevallen goede hygiënepraktijken een alternatief kunnen zijn voor het controleren op kritische controlepunten.** Evenmin betekent de eis om "kritische grenswaarden" vast te stellen dat er voor elk geval een getalsmatige grenswaarde moet worden vastgesteld. De eis om documenten te bewaren moet soepel zijn om te voorkomen dat zeer kleine bedrijven te zwaar belast worden.





# Kritische controlepunten (CCP) en belangrijke stappen

- CCP: punt/procedure/actie om een gevaar te 'reduceren, elimineren of voorkomen'
  - **Noodzakelijk om een grenswaarde vast te stellen die beheerst kan worden**
- Belangrijke stap: belangrijke actie/werkwijze om gevaar te beheersen



## Voorbeeld van CCP: pasteurisatie

- Bepaalde hittebehandeling met als doel: inactivatie van ziekteverwekkers
- Aan de gespecificeerde tijd/temperatuur combinatie moet worden voldaan:
  - bijv. LTLT: 30 minuten 63°C
  - bijv. HTST: 15 seconden 72 °C
- Moet voor elke batch bijgehouden en geregistreerd worden
- **Pasteurisatie is de enige CCP die is vastgesteld in de Europese Hygiënecode**



## CCP gebaseerd op groeilimieten van micro-organismen?

- Het is niet mogelijk om een CCP (bijv. grenswaarde voor pH) te valideren om de groei van ziekteverwekkers te beheersen als deze grenswaarde hoger is dan de minimale groeilimiet.
- Veel kaassoorten en andere zuivelproducten hebben pH-waarden, rijpingstemperaturen of een wateractiviteit die groter is dan de minimale groeilimiet voor ziekteverwekkers.
- Wanneer er geen gevalideerde CCP kan worden vastgesteld, kan een risico beter beheerst worden door voorzorgsmaatregelen bij de melkproductie in acht te nemen.



## Belangrijke stappen

- Belangrijke actie of werkwijze om gevaar te beheersen
  - Goede Hygiëne Praktijken (GHP)
  - Goede Productie Praktijken (GMP)
  - Preventieve en corrigerende maatregelen



## Voorbeeld van belangrijke stap

Enzymatisch en gemengd gestremde kazen

1/2

**Gevaar:** groei van ziekteverwekkers tijdens verzuring en drainage.

**Belangrijke stap om dit gevaar te beheersen:**

- Zorg voor onberispelijke melkproductie
- Zorg voor voldoende snelle verzuring, passend bij kaassoort



## Voorbeeld van belangrijke stap

Enzymatisch en gemengd gestremde kazen

2/2

### Controle

- Organoleptische inspectie

*Voorbeeld Goudse kaas: goede drainage van wrongel, goed opdrogen van kaaskorst*

- Meting van temperatuur, tijd en verzuring

*Voorbeeld Goudse kaas: 5,5 uur na toevoeging zuursel:  $pH \leq 5,5$*



## Flexibiliteit

‘Het bereiken van voedselveiligheid op verschillende manieren, afhankelijk van de specifieke omstandigheden voor bereiding, regio en product.’



# Hoe is 'flexibiliteit' omschreven in de Europese Hygiëncode?

## 'Flexibiliteit' voor de producent:

- Flexibiliteit van de op HACCP-gebaseerde werkwijzen
- Interpretatie van de wetgeving ('indien nodig', 'adequaat', ...)

## Flexibiliteit die wordt verleend door de bevoegde autoriteiten:

- Derogatie / uitzonderingen
- Aanpassingen
- Uitsluitingen (exclusies)





## 'Flexibiliteit' in de Europese Hygiënecode

- Beslissing van de producent, zie:
  - Sectie II- Gebouwen en Apparatuur
  - Sectie VII – Zelfcontrole:
    - Monsternamefrequentie
    - Bemonstering volgens n=1 op basis van historie volgens n=5
  - Etc.
- Verleend door bevoegde autoriteiten, zie:
  - Sectie IV - Productie en opslag van melk op de boerderij
  - Sectie V - Melkontvangst, opslag en behandeling





## Hoe kan een producent flexibiliteit toepassen?

- Flexibiliteit voor de producent: geen aanvraag nodig
- Flexibiliteit verleend door bevoegde autoriteit:
  - Individueel
  - Collectief:
    - Via vereniging van producenten, BGA, etc.
    - Afhankelijk van het land moet de aanvraag lokaal, nationaal of regionaal gedaan worden.



# Hoe kunnen producenten deze code gebruiken?



# ‘Personaliseren’ van de Europese Hygiënecode

## ► Stap 1: De producent gebruikt alleen de pagina’s van toepassing zijn

- De code bestaat uit verschillende pagina’s en schema’s
  - > de gebruiker kiest **alleen de pagina’s en schema’s die voor zijn/haar producten en processen van toepassing zijn**
- *Bijvoorbeeld, een producent die de melk van zijn eigen vee verwerkt tot lactisch gestremde kazen gebruikt:*
  - *Alle GHP en GMP pagina’s*
  - *Het schema ‘risicoanalyse voor primaire productie’*
  - *Het op HACCP-gebaseerde plan ‘lactisch gestremde kazen’*
  - *De pagina’s over traceerbaarheid, zelfcontrole en management van afwijkingen*



## ‘Personaliseren’ van de Europese Hygiënecode

### ► Stap 2: De producent past de GHP & GMP aan, zodat zijn werkwijze wordt weergegeven

Op elke pagina moet de producent:

- Verwijderen: wat niet van toepassing is voor zijn werkwijze
- Behouden: aanbevelingen die van toepassing zijn voor zijn werkwijze
- Markeren en aanvullen: wat voor hem het meest relevant is



# Voorbeeld van het personaliseren van een pagina van de GHP

## Section II - Good Hygiene Practices

### STAFF: GENERAL HYGIENE, TRAINING, HEALTH

Hazards posed by food handlers are easily controlled through simple good hygiene practices and the limited risk posed by the small number of personnel typically working in a small dairy/food production business may allow for some flexibility in the interpretation of regulatory requirements. These hygiene requirements apply to all food handlers – either working alone or with others.

#### General Hygiene for any Food Handler

Effective handwashing with soap and water is the principal means of infection control in a food production business. Fingernails should be clean and unvarnished and false fingernails should not be worn. Care should be taken to wash the thumbs and between the fingers. Arms should also be washed where they will come into contact with food. In the case of outdoor milking where water is not available, hand-gel or wipes can be used. However, hands should be sanitised by washing with soap and water at the next opportunity.

Staff should wash their hands:

- ~~Before milking animals.~~
- Upon entering the food production area.
- Before handling food or ingredients or starter cultures.
- After going to the toilet.
- After using the phone.
- After handling potentially contaminated material.
- Whenever they are dirty.

Staff should, through their behaviour and practices, seek to avoid contamination and cross-contamination of products. In particular:

- Cuts and abrasions should be covered with a waterproof dressing or glove.
- Food handlers should refrain from smoking, spitting, chewing or eating.
- Food handlers should avoid sneezing or coughing over food products.
- Jewellery should not be permitted in production areas though sometimes exceptions are made e.g. for a plain wedding band or small earrings.
- Where accidental release may pose a risk of contamination, allergens (including cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, nuts, soybeans, celery, mustard, sesame, lupin and sulphur dioxide) should not be brought into the food-handling area unless as a declared ingredient.

#### Clothing

Staff should wear designated clothing for milking and clean clothes for food production; clothes worn in the dairy should not be the same ones worn for working on the farm. A change of outer clothing (overcoats or aprons) should be provided when entering the food production area and should be removed before leaving the premises or going to the toilet. Clothing should be in good condition - free from rips, fraying and loose buttons.

~~A change of footwear (or a footbath) should be provided when required to prevent dirt being brought into the dairy.~~ Where a disinfectant footbath is used, the contents should be refreshed regularly to ensure their effectiveness.

#### Training

All food handlers and milking staff should be trained: this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague. Training should address the food safety hazards encountered in dairy production and promote understanding of good hygienic practice.

This sentence says: *“Staff should wash their hands: before milking animals....”*

> A cheesemaker not producing milk, will **delete** *“before milking animals”* in his GGHP

This sentence says: *“[about training] this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague”*

> The producer should **circle** *“through direct instruction by a more experienced colleague”* if it is the usual practice in his business.

NB: in the case when formal training has been done by some members of the “staff”, certificates can be joined in appendix of the GGHP, as supporting documents

For the rest, provided that the text is in line with his practices, the producer has nothing to add, to delete nor to adapt





# Voorbeeld personaliseren van een op HACCP gebaseerd plan

Uit: op HACCP gebaseerd plan voor lactisch gestremde kazen

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
<del>Maturation without inoculation</del>	<del>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</del>	<del>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)</del>	<del>Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.</del>	<del>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.</del>
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 <del>and acidity development.</del>	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

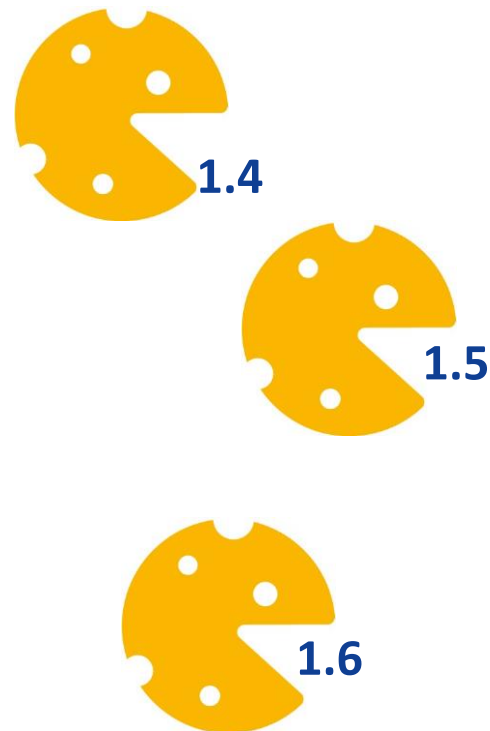
If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to **delete** this row

The line is **kept and adapted** (detailed) because it is the usual practice of this producer...



## Andere manier van personaliseren

- Voeg een document toe met beschrijvingen, formulieren en gepersonaliseerde op HACCP-gebaseerde plannen.



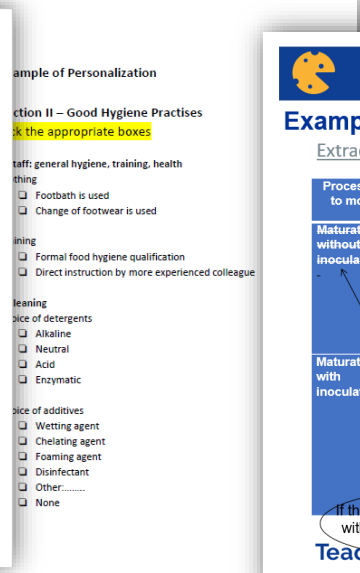
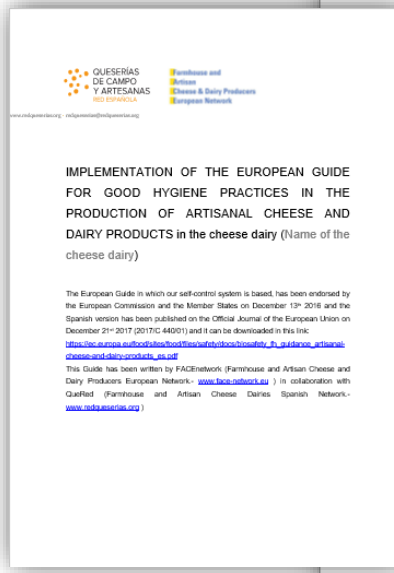
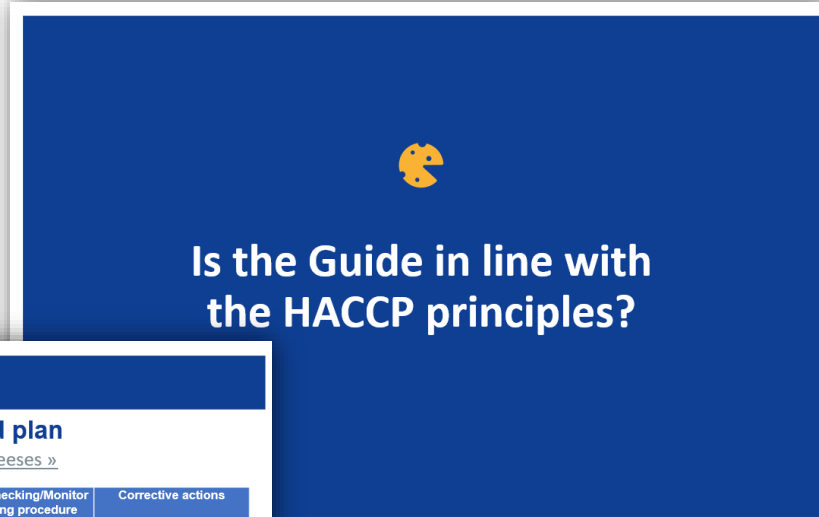




# Beschikbare hulpmiddelen voor deze sectie



- 1.1 Power Point HACCP principes & de Europese Hygiënecode
- 1.2 Power Point Flexibiliteit
- 1.3 Example of Personalisation 1
- 1.4 Example of Personalisation 2
- 1.5 Example of Personalisation 3
- 1.6 Example of Personalisation 4



**Example of personalising a HACCP-based plan**  
Extract of the HACCP-based plan « lactic coagulation cheeses »

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: Why 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.

*If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to delete this row*

*The line is kept and adapted (detailed, ...) because it is the usual practice of this producer...*