



Sekcja 1A

Prezentacja PDPH

Niniejsza praca ma licencję Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. Aby zapoznać się z kopią tej licencji, Wejdź na stronę <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> lub napisz do Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Prezentacja poradnika PDPH

- Po co jest ten Poradnik?
- Historia powstania Poradnika
- Co to znaczy „oficjalnie zatwierdzony”?
- Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (SZBŻ)
Food Safety Management Systems (FSMS) a Poradnik
- Główne zasady Poradnika
- Zidentyfikowane zagrożenia
- Elastyczność
- Jak producenci mogą korzystać z poradnika?



Po co jest ten Poradnik?



Po co powstał projekt „Poradnika Europejskiego”?

- **Pakiet Higieniczny** (patrz Rozporządzenie 852/2004-art.5) wymaga sporządzenia i wdrożenia trwałych procedur opartych na zasadach HACCP przez wszystkich producentów żywności.
- Poradniki dotyczące dobrych praktyk higienicznych są przedstawione jako pożyteczne narzędzia pomagające producentom w wypełnieniu tych wymagań (patrz Rozporządzenie 852/2004 – art.1§9)



Po co powstał projekt „Poradnika Europejskiego”?

- Pojawia się wiele problemów, w różnych krajach, z wdrożeniem pakietu higienicznego w małych mleczarniach.
- Administracje krajowe “zrzucają winę” na Unię Europejską
- W wielu przypadkach tendencja do traktowania nas w trybie derogacji.
- Niedostateczne stosowanie elastyczności przepisów prawnych
- *Chcieliśmy być w pełni objęci zakresem rozporządzeń unijnych*
- *Uznanie naszej specyficznej wiedzy dotyczącej zarządzania bezpieczeństwem żywności w naszym sektorze.*
- *Proste narzędzia dla producentów, pozwalające na poprawę zarządzania systemami jakości.*
- *Przykłady przepisów dotyczących elastyczności.*



Dla kogo jest przeznaczony ten poradnik?

- „**Farmerscy**” producenci serów i wyrobów mleczarskich: przetwarzający mleko pochodzące w całości lub w zdecydowanej większości **od własnego stada zwierząt**, w sposób tradycyjny.
- „**Rzemieślniczy**” producenci serów i wyrobów mleczarskich: kupujący mleko **od lokalnych producentów** i przetwarzający je w małych zakładach, w tradycyjny sposób.
- Ten dobrowolny poradnik ma zastosowanie niezależnie **od ich statusu**:
 - ✓ **Zatwierdzenie europejskie**
 - ✓ **rejestracja** (w zależności od kraju: derogacja, wyłączenie..dla sprzedaży lokalnej)

FR
01.001.001
CE



Cele Przewodnika Europejskiego

Naszym celem było dostarczenie producentom dokumentu referencyjnego:

- Pomagającego im w przygotowaniu własnego **Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności** (analiza ryzyka, procedury oparte na HACCP,)
- **Uwzględniającego ich rzeczywiste postępowanie i praktyki**
- **Dające praktyczne przykłady dotyczące elastyczności, adaptacji i derogacji.**

Specyfika i mocne strony PDPH:

- **Opracowany przez producentów i specjalistów z sektora**
- **Zatwierdzone przez oficjalne organy państwowe 28 Krajów Członkowskich i Komisję Europejską.**



PDPH

Na stronach Komisji Europejskiej:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (na tej stronie kliknij na: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” i potem kliknij na ikonkę “**EN/...**” obok “*European GGHP in the production of ARTISANAL cheese and dairy production*”).

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





Poradnik jest dostępny w 24 językach:

[English](#)

[français](#)

[español](#)

[Gaelige](#)

[čeština](#)

[eesti](#)

[latviešu](#)

[magyar](#)

[Malti](#)

[português](#)

[slovenčina](#)

[suomi](#)

[Deutsch](#)

[Nederlands](#)

[italiano](#)

[hrvatski](#)

[dansk](#)

[ελληνικά](#)

[lievītiņ](#)

[български](#)

[polski](#)

[română](#)

[slovenščina](#)

[svenska](#)



Historia, zamysł i zatwierdzenie



Historia projektu: od pomysłu... .. Do zatwierdzenia

- 2010: pierwsze dyskusje w ramach FACEnetwork dotyczące projektu.
- 2010 – 2014: różne kontakty/spotkania z Komisją Europejską oraz z Parlamentem Europejskim tłumaczące ideę projektu i zabiegi o subsydia.
- Marzec 2015: dzięki poparciu kilku eurodeputowanych, DG SANTE przyznała **subsydia** dla FACEnetwork (« projekt pilotowy »).
- **Marzec 2015 – Marzec 2016: praca nad PDPH.**
- Marzec 2016 – grudzień 2016: ocena przez KE i 28 KC=poprawki, negocjacje..
- 16 Września 2016: Posiedzenie Stałego Komitetu PAFF (z udziałem FACE).
- **13 Grudnia 2016: oficjalne zatwierdzenie.**
- 2017: tłumaczenie na 23 oficjalne języki UE.
- **22 Listopada 2017: konferencja w Brukseli – oficjalna prezentacja.**



Zamysł PDPH

- Podstawą jest doświadczenie i wiedza **doradców i producentów**
- Ogólne podejście polega na **zapobieganiu zagrożeniom** i jest oparte na **zastosowaniu dobrych praktyk**
- Zasady **HACCP** są w pełni zastosowane i zaadaptowane do naszych produktów poprzez:
 - Rodzajową analizę zagrożeń
 - Schematy oparte na HACCP: stanowią łącznik pomiędzy zagrożeniami i każdym typem produktu.

PDPH stanowi System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (FSMS)



Zamysł PDPH

Inne atuty PDPH:

- **Brak CCP** (nie mają zastosowania do naszego typu produkcji)
- **Przykłady elastyczności i adaptacji** (przedstawione jako rekomendacje)
- **“Zapisy” tylko w przypadku niezgodności**
- **Odpowiedzialność producenta = producent jest osobą doświadczoną**
> brak standardowych planów lub zalecanych wartości, aby producent mógł sam ustalić swoje praktyki.



Co oznacza « przewodnik oficjalnie zatwierdzony »?

- Poradnik został zatwierdzony przez każdy z 28 KC i UE:
 - **Nie można zabronić europejskiemu producentowi korzystania z poradnika, jeżeli sobie tego życzy**
 - Podczas kontroli, lokalni inspektorzy **muszą brać pod uwagę PDPH**, jeżeli został zastosowany
 - Kontrole muszą polegać na sprawdzeniu skuteczności wdrożenia SZBŻ (FSMS), ale nie powinny kwestionować przyjętych rozwiązań.
- Poradnik **nie jest „aktem prawnym”** (jego zalecenia nie podlegają rozstrzygnięciom sądowym) ale stosowanie Poradnika pozwala na działania zgodne z przepisami prawa
- Poradnik nie jest obowiązkowy, ale **dobrowolny**

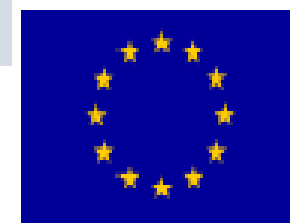


Konkludując: Czego chcieliśmy?

- Być w pełni zgodnymi z przepisami UE
- Uznania naszej specyficznej wiedzy dotyczącej zarządzania bezpieczeństwem żywności w naszym sektorze

Co osiągnęliśmy !

► **PDPH FACE został zatwierdzony!**



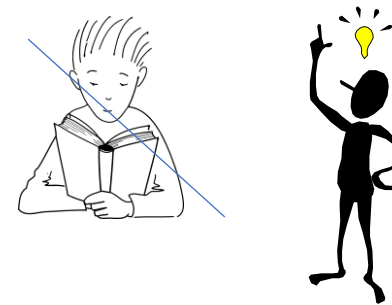


System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (FSMS) i Przewodnik



PDPH jest narzędziem pomagającym spełnić wymogi prawne

- PDPH nie jest podręcznikiem technologicznym ani wykazem przepisów prawnych
- PDPH nie został pomyślany jako klasyczny „podręcznik” ale jako „narzędzie”



Definicja narzędzia: = wszystko co może być użyte jako sposób przeprowadzenia operacji lub osiągnięcia celu_ (źródło: słownik Collins)

W przypadku PDPH, celem jest: **umożliwienie użytkownikowi (producentowi) być zgodnym z wymogami prawnymi.**



Jakie są te wymogi prawne?

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

“Przedsiębiorstwa sektora spożywczego (...) powinny przestrzegać ogólnych zasad higieny wymienionych w Załączniku I i w Załączniku II Rozporządzenia (EC) N° 852/2004 (...) i wymogów szczególnych Rozporządzenia (EC) N° 853/2004”

Rozporządzenie (EC) N° 852/2004 – art.5

“Przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałe procedury lub procedury oparte o zasady HACCP .”

Rozporządzenie (EC) N° 178/2002

Podstawowe zasady są następujące:

- Zastosowanie analizy ryzyka
- Główna odpowiedzialność spoczywa na producencie
- Identyfikowalność

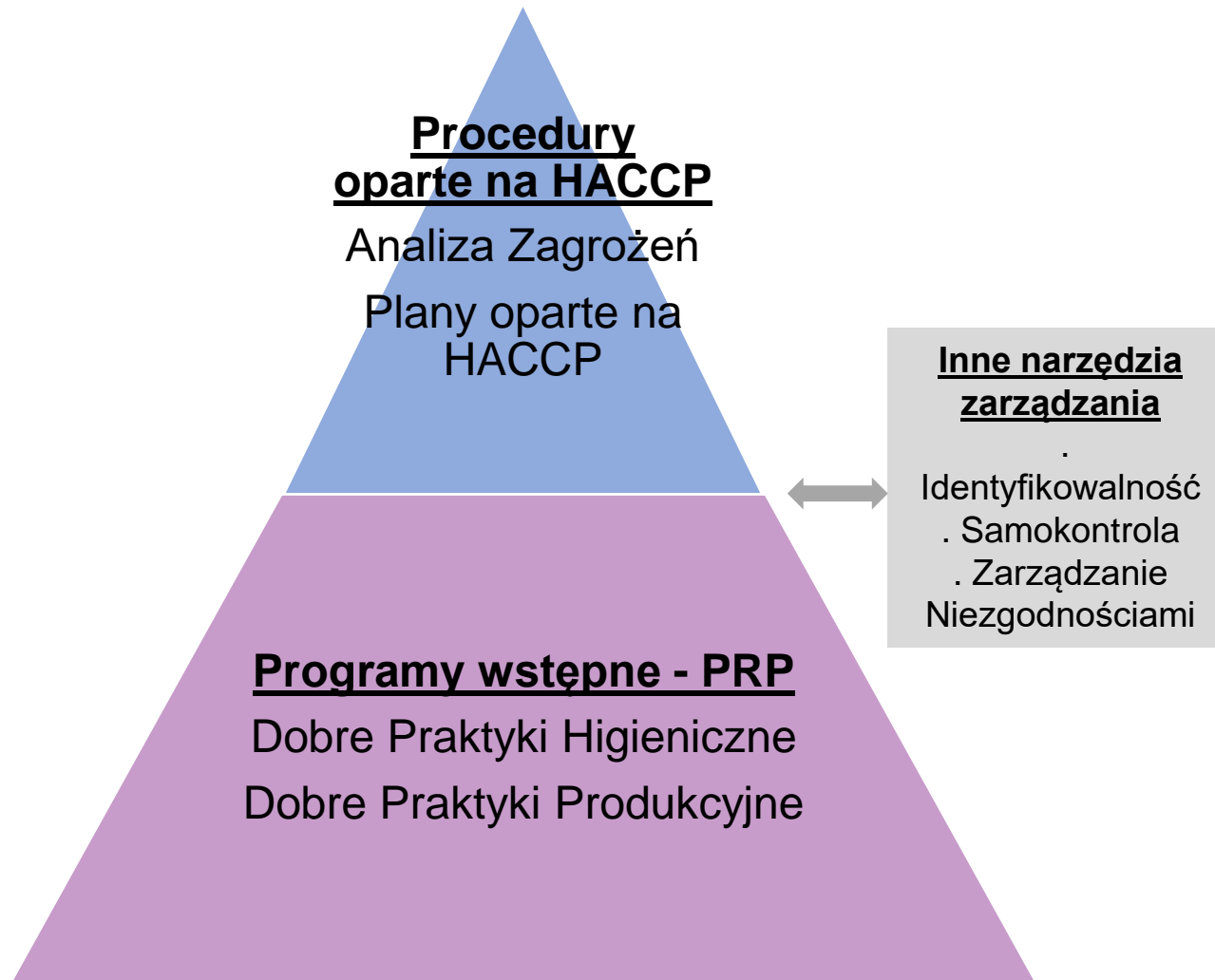
Ten “zestaw” zobowiązań został określony jako **System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności (SZBŻ)**

Food Safety Management System (FSMS)

przez dokument instruktażowy DG Sante dotyczący wdrożenia (...) HACCP



SZBŻ w skrócie



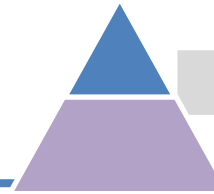
= System
Zarządzania
Bezpieczeństwem
Żywności

Przepisy wymagają
nie tylko wdrożenia
ale i **zatwierdzenia**
systemu ≥

Poradnik jest
niezbędny!

Spis treści PDPH

> W nim jest cały SZBŻ!



Rozdział I – CELE I ZASTOSOWANIE PORADNIKA

Rozdział II – DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE

- GHP personel: higiena ogólna, szkolenia i zdrowie
- GHP pomieszczenia i wyposażenie
- GHP mycie
- GHP dezynfekcja
- GHP kontrola szkodników
- GHP jakość wody

Rozdział III – DOBRE PRAKTYKI PRODUKCYJNE

- GMP kultury
- GMP koagulanty: produkcja, przechowywanie, użycie
- GMP dodatki do mleka i ziarna
- GMP solenie
- GMP przechowywanie i transport produktów
- GMP sprzedaż bezpośrednia

Rozdział IV – Analiza Ryzyka dla produkcji pierwotnej

- Produkcja i przechowywanie mleka na farmie

Rozdział V – Diagramy oparte na HACCP

- Zwózka mleka, magazynowanie na farmie i przeróbka
- Sery koagulacji kwasowej
- Sery koagulacji enzymatycznej i mieszanej
- Sery i produkty mleczne uzyskane drogą precypitacji i zagęszczania
- Mleko spożywcze pasteryzowane
- Mleko spożywcze surowe
- Masło i śmietanka
- Produkty mleczne fermentowane
- Produkty mleczne niefermentowane

Rozdział VI - IDENTYFIKOWALNOŚĆ

Rozdział VII - SAMOKONTROLA

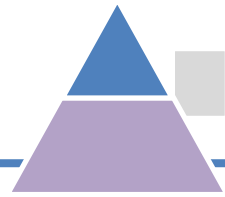
Rozdział VIII - ZARZĄDZANIE NIEZGODNOŚCIAMI

ZAŁĄCZNIK I – ANALIZA ZAGROŻEŃ DLA PRODUKTÓW MLECZNYCH

ZAŁĄCZNIK II - SŁOWNICZEK

Spis treści PDPH

> W nim jest cały SZBŻ!



Rozdział II – DOBRE PRAKTYKI HIGIENICZNE

- GHP personel: higiena ogólna, szkolenia i zdrowie
- GHP pomieszczenia i wyposażenie
- GHP mycie
- GHP dezynfekcja
- GHP kontrola szkodników
- GHP jakość wody

Rozdział III – DOBRE PRAKTYKI PRODUKCYJNE

- GMP kultury
- GMP koagulanty: produkcja, przechowywanie, użycie
- GMP dodatki do mleka i ziarna
- GMP solenie
- GMP przechowywanie i transport produktów
- GMP sprzedaż bezpośrednia

GHP i GMP (=PRP) służą kontroli zagrożeń wg ogólnych zasad.

Ich zastosowanie stanowi fundament dla efektywnego wdrożenia HACCP.

Składają się one z ogólnych standardów higienicznych dobranych dla danego sektora.

Dla farmerskich i rzemieślniczych produktów mlecznych, opisaliśmy **12 PRP opisanych w rozdziale II i III PDPH**

- **W celu stworzenia swoich własnych procedur, producenci mogą wykorzystać wprost procedury GHP i GMP z Poradnika**

Spis treści PDPH

> W nim jest cały SZBŹ!



Rozdział IV – Analiza ryzyka dla produkcji pierwotnej

- Produkcja i przechowywanie mleka na farmie

Rozdział V – Diagramy oparte na HACCP

- Zwózka mleka, magazynowanie na farmie i przeróbka
- Sery koagulacji kwasowej
- Sery koagulacji enzymatycznej i mieszanej
- Sery i produkty mleczne uzyskane drogą precypitacji i zagęszczania
- Mleko spożywcze pasteryzowane
- Mleko spożywcze surowe
- Masło i śmietanka
- Produkty mleczne fermentowane
- Produkty mleczne niefermentowane

.....

ZAŁĄCZNIK I – ANALIZA ZAGROŻEŃ DLA PRODUKTÓW MLECZNYCH

Te rozdziały są «procedurami opartymi o zasady HACCP» które zostały sporządzone w oparciu o doświadczenie producentów i doradców z sektora:

- **Ogólna „analiza zagrożeń“**

- . Jest zamieszczona w załączniku (aby nie obciążać głównej części dokumentu)
- . Opisano podstawowe zagrożenia chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne (źródła, cechy, ogólna prwencja) a najbardziej istotne z nich zostały włączone do diagramów opartych na HACCP.

- **“Diagramy oparte na HACCP”**

Dla każdego procesu (mleko i produkty zebrane w 8 dużych grup), dokonano wybiórczej i gruntownej analizy, przedstawionej w postaci tabeli.



Czyli... jak producenci powinni używać PDPH?

- PDPH = SZBŹ dostosowany do produkcji farmerskiej i rzemieślniczej
- Jest napisany w formie praktycznego poradnika (tabele, przykłady, ...)
- Obejmuje wszystkie grupy produktów i wszystkie operacje dokonywane przez producentów

Producenci mogą używać PDPH **jako ich własny SZBŹ**....

... pod warunkiem, że **dostosują go** do własnej sytuacji, tak aby odzwierciedlał ich indywidualne przypadki



Prezentacja SZBŻ: Dokumentacja, czy wyjaśnienia ustne?



Strona 20 PDPH (Wersja angielska):

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



Dokumentacja, czy wyjaśnienia ustne?

- Rozporządzenie (EC) No 852/2004 – recital 15:

“Wymogi HACCP (...) powinny zapewnić wystarczającą elastyczność, aby można je było zastosować w każdych warunkach, włączając w to małe przetwórnice. (...) podejście do wymogu przechowywania dokumentów powinno być elastyczne, aby unikać zbędnych obciążeń dla małych przedsiębiorstw.”

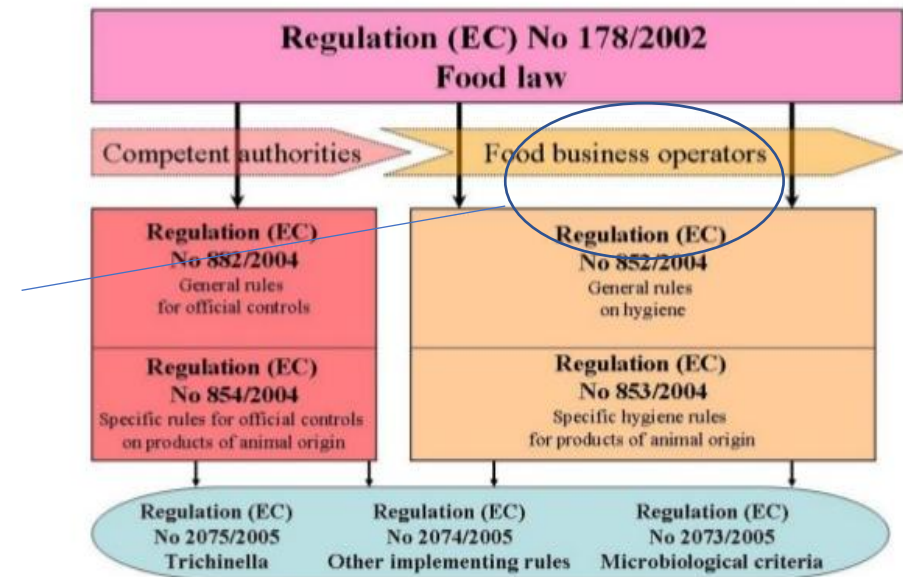
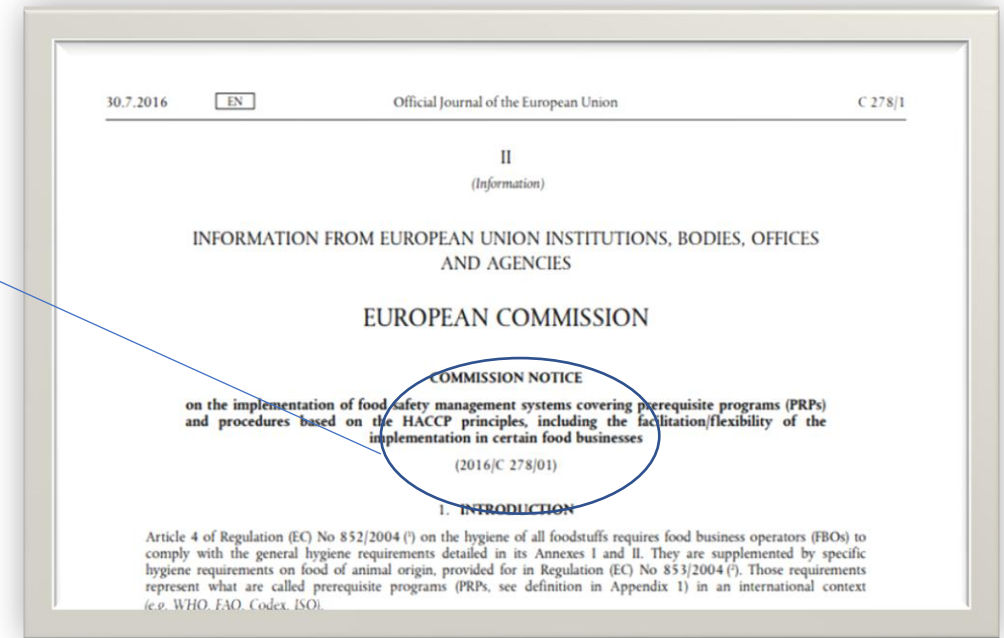


Image Source: EC DG SANCO



- KOMUNIKAT KOMISJI dotyczący wdrożenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy wstępne (PRP) oraz procedury oparte na zasadach HACCP (...) (2016/C 278/01)
- Załącznik III – punkt 4.4.6.



“Tam gdzie istnieją branżowe poradniki HACCP, dokumentacja analizy zagrożeń, określenie CCP oraz wartości krytycznych, możliwe zmiany SZBŻ i walidacja poczynań może zastąpić indywidualną dokumentację dotyczącą procedur opartych na procedurach HACCP.

Stosowanie skutecznego monitoringu jest zazwyczaj bardziej istotne niż zapisywanie wyników.”



Zagrożenia zidentyfikowane w Poradniku



Zagrożenia zidentyfikowane jako najważniejsze w farmerskiej i rzemieślniczej produkcji serów i produktów mleczarskich

Chemiczne

- Alergeny
- Antybiotyki, inne leki weterynaryjne i biocydy

Fizyczne

- Odłamki szkła
- Cząstki metalowe

Mikrobiologiczne

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotoksyny produkowane przez koagulazo-dodatnie *Staphylococci*



Główne zasady Poradnika



Główne zasady Poradnika

- **Operacje kluczowe i CCP (punkty krytyczne)**
- **Elastyczność**
- **“Zapisy” tylko w przypadku niezgodności**
- **Odpowiedzialność producenta = producent jest “osobą wykwalifikowaną”** > brak stałych standardowych planów lub wartości wskaźnikowych, tak aby producent mógł sam zdecydować o swoich praktykach.



Operacje kluczowe i Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)

852/2004, preambuła 15:

“Wymogi HACCP powinny uwzględniać zasady zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Powinny zapewniać odpowiednią elastyczność, aby mogły być stosowane w każdej sytuacji, w tym w małych przedsiębiorstwach. **W szczególności niezbędne jest uwzględnienie, że w niektórych przedsiębiorstwach sektora spożywczego nie jest możliwe zidentyfikowanie krytycznych punktów kontroli oraz, że, w niektórych przypadkach, dobra praktyka higieny może zastąpić monitorowanie krytycznych punktów kontroli.** Podobnie, wymóg ustanowienia „krytycznych limitów” nie oznacza, że niezbędne jest ustalenie liczbowego limitu w każdym przypadku. Ponadto, wymóg zachowywania dokumentów musi być elastyczny, aby nie powodował nadmiernego obciążenia bardzo małych przedsiębiorstw.



Operacje kluczowe i Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)

- CCP: punkt/procedura/działanie mające na celu „redukcję, eliminację lub zapobieżenie możliwości pojawienia się zagrożenie bezpieczeństwa”
 - **Niezbędne jest określenie parametru, który będzie kontrolowany**
- Operacje kluczowe: ważne etapy w zarządzaniu zagrożeniami



Przykład CCP: pasteryzacja

- Specyficzna obróbka cieplna ze względów sanitarnych:
eliminacja bakterii chorobotwórczych
- Musi być osiągnięta określona kombinacja czasu i temperatury
 - np.. LTLT: 63°C przez 30 minut
 - n.p. HTST: 72 °C przez 15 sekund
- Wymóg monitorowania i rejestracji dla każdej partii.
- **Pasteryzacja to jedyny CCP zidentyfikowany w Poradniku**



CCP oparte na barierach rozwoju?

- Nie ma możliwości **zatwierdzenia** CCP (np. docelowej wartości pH) jako metody kontroli wzrostu bakterii chorobotwórczych jeżeli wartość wyznaczona jako **granica krytyczna jest wyższa** niż wartość wymagana do zahamowania wzrostu.
- Wiele serów i innych produktów mlecznych ma wartości pH, temperatury dojrzewania lub aktywności wodnej **wyższe** niż minimalne wartość dla zahamowania wzrostu patogenów.
- Jeżeli nie można **zdefiniować** konkretnego CCP, redukcję ryzyka można osiągnąć lepiej poprzez **dobre praktyki higieniczne** na etapie produkcji mleka.



Operacje kluczowe

- Ważne działania **zarządzania ryzykiem**
 - Dobre Praktyki Higieniczne
 - Dobre Praktyki Produkcyjne
 - Działania Zapobiegawcze i Korygujące



Przykłady operacji kluczowych

Sery koagulacji enzymatycznej i mieszanej

Zagrożenie: wzrost bakterii chorobotwórczych podczas ukwaszania i ociekania.

Elementy zarządzania zagrożeniem:

- Zapewnienie wysokich standardów higieny podczas produkcji
- Odpowiednia dynamika ukwaszania, właściwa dla danego sera



Przykłady operacji kluczowych

Sery koagulacji enzymatycznej i mieszanej

Procedura monitorowania/kontroli

- Badanie organoleptyczne

Przykład Gouda: właściwe ociekanie skrzepu, odpowiednie osuszanie skórki sera

- Pomiary temperatury, czasu i przyrostów kwasowości

Przykład Gouda: 5.5 godz. po dodaniu zakwasu: $pH \leq 5.5$



Elastyczność

„Osiąganie celu jakim jest bezpieczeństwo żywności sposobami alternatywnymi, zależnymi od specyficznych warunków każdego zakładu, regionu i produktu żywnościowego.”



Jak „elastyczność” jest definiowana w Poradniku?

„Elastyczność” wynikająca z decyzji producenta:

- Elastyczność stosowania procedur opartych na HACCP.
- Interpretacja rozporządzeń („w miarę potrzeby”, „gdzie właściwe”, „odpowiednie” i „wystarczające”, ...)

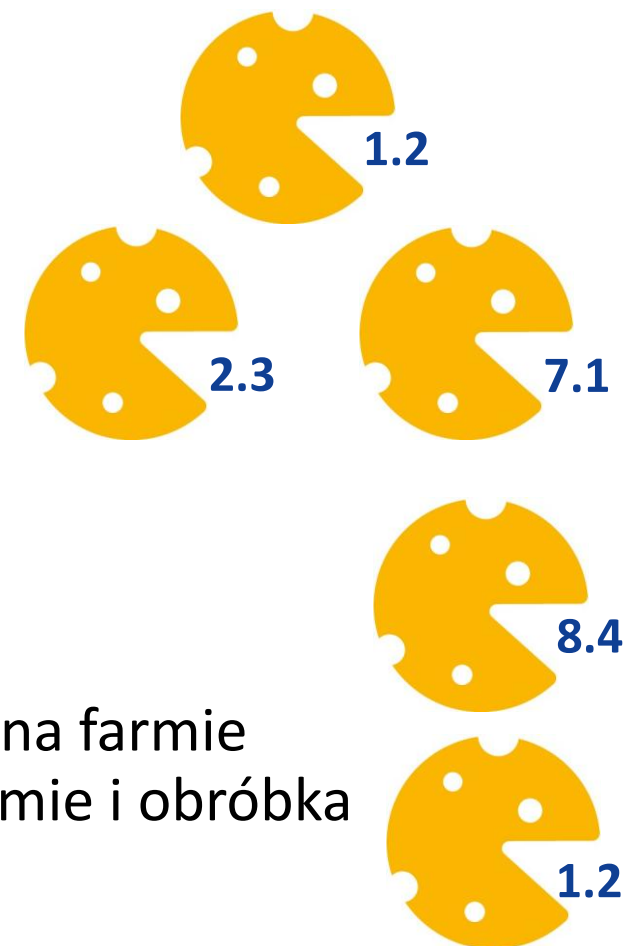
Elastyczność gwarantowana przez Właściwe Władze :

- Derogacje / zwolnienia
- Adaptacje
- Wyłączenia



„Elastyczność” w Poradniku

- **Wynikająca z decyzji producenta:**
 - Patrz:
 - Rozdział II- pomieszczenia i wyposażenie”
 - Rozdział VII – Samokontrola:
 - Częstość pobierania próbek
 - Pobieranie n=1 przy pozytywnych danych historycznych n=5
 - Itd.
- **Gwarantowana przez Właściwe Władze:**
 - Patrz:
 - Rozdział V - Produkcja i przechowywanie mleka na farmie
 - Rozdział V - Zwózka mleka, przechowanie na farmie i obróbka





Jak producent może stosować zasady elastyczności?

- Elastyczność , o której decyduje producent: nie ma potrzeby uzyskania pozwolenia
- Elastyczność nadana przez właściwe władze:
 - Indywidualnie
 - Zbiorowo:
 - Poprzez stowarzyszenia producentów, CHOG, GTS itp
 - W zależności od kraju wnioski powinny być składane na szczeblu lokalnym, regionalnym lub krajowym.



Jak producenci powinni używać Poradnika?



Jak spersonalizować PDPH?

► Krok 1: Producent powinien wybrać tylko te karty, które są dla niego potrzebne

- PDPH jest złożony z odrębnych kart > użytkownik może wybrać tylko te karty, które odnoszą się do ich produktów i postępowania
- *Np. producent, który przetwarza własne mleko na sery kwasowe, potrzebuje tylko:*
 - *Wszystkich kart GHP i GMP*
 - *Karty „analiza ryzyka w produkcji pierwotnej”*
 - *Diagramu opartego na HACCP « sery koagulacji kwasowej »*
 - *Karty dotyczące identyfikowalności; samokontrola i zarządzanie produktem niezgodnym*



Jak spersonalizować PDPH?

► Krok 2: Producent powinien zaadaptować GHP i GMP do swojej sytuacji

W każdej karcie producent powinien:

- Usunąć etapy, które nie występują w jego procesie
- Zatrzymać te etapy i zalecenia, które odpowiadają jego procesom, a nawet **uwydatnić i uszczegółowić te**, które są dla niego **najważniejsze**.



Przykład personalizacji karty PDPH

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.

🔍 Zdanie mówi: *“Personel powinien myć ręce przed przystąpieniem do udoju zwierząt....”*
> Serowar, który nie produkuje mleka powinien **usunąć** *“przed udojem zwierząt”* w swoim PDPH

🔍 To zdanie mówi: *“[nt szkolenia] można tego dokonać drogą formalnego szkolenia z higieny żywności lub poprzez bezpośrednie przeszkolenie przez bardziej doświadczonego pracownika”*
> Producent powinien wybrać wersję **“poprzez bezpośrednie przeszkolenie przez bardziej doświadczonego pracownika”** jeżeli taki sposób zazwyczaj stosuje.

NB: Jeżeli szkolenie przeprowadził ktoś z personelu”, należy dołączyć do dokumentacji odpowiednie zaświadczenie

Jeżeli pozostała część tekstu jest zgodna z jego praktykami, producent nie musi niczego dodawać i niczego usuwać.



Przykład personalizacji diagramu opartego na HACCP

Wycinek z diagramu „sery koagulacji kwasowej”

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Dojrzewanie bez dodatku kultur	M: Wzrost bakterii chorobotwórczych: mleko może zawierać szkodliwe bakterie. Jeżeli ilość bakterii kwasu mlekowego jest niska lub warunki do ich rozwoju są niekorzystne, mogą uzyskać przewagę bakterie chorobotwórcze	Jeżeli to możliwe, sprzyjać rozwojowi BKM poprzez właściwą uprawę roli i hodowlę zwierząt (patrz diagram produkcja mleka). Stosować właściwą temperaturę i czas dojrzewania sprzyjający rozwojowi LAB. (2)	Doświadczenie serowara: kontrola organoleptyczna, pomiar temperatury, czasu i przyrostów kwasowości.	Dodać kultury kwaszące. Odrzucić mleko podejrzone (smak, wygląd). Ustalić parametry produkcji (czas, temperatura). Jeżeli problem się powtarza, poprawić praktyki produkcji mleka lub zmienić dostawcę.
Dojrzewanie z dodatkiem kultur	M, C: Niewłaściwe parametry procesu mogą umożliwić wzrost bakteriom chorobotwórczym	Utrzymywać prawidłową temperaturę, czas i dawkę kultur. Dodać kultury jak najszybciej (3). <i>udój wieczorny: Serwatka dodana do tanku zaraz po udoju Temperatura w tanku ustawiona na 12°C ...</i>	Doświadczenie serowara: kontrola organoleptyczna, pomiar temperatury, czasu i przyrostów kwasowości.	Ustawić właściwe parametry produkcji: czas, temperaturę, rodzaj i dawkę kultury.

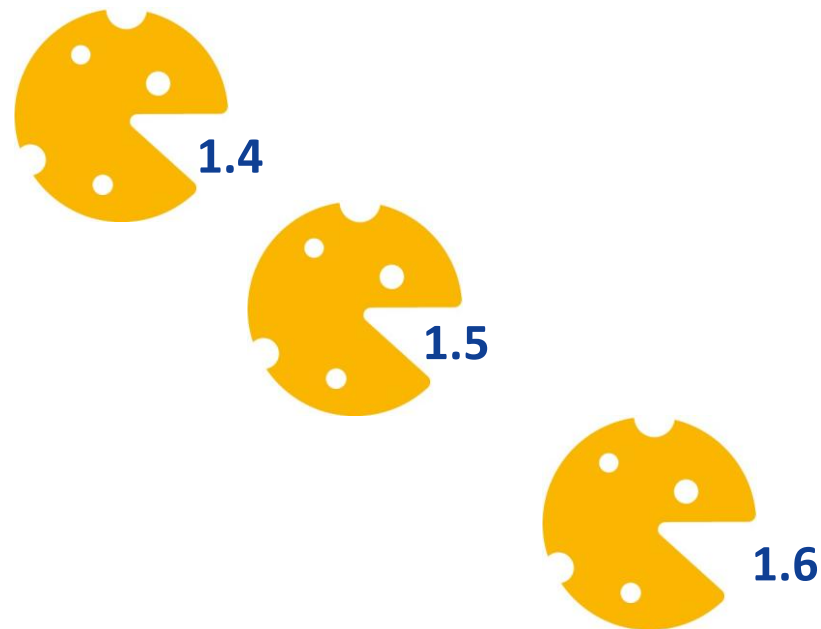
Jeżeli producent nie stosuje wstępnego dojrzewania bez kultur **usuwa** ten etap

Ten wiersz zostaje zmodyfikowany (uszczegółowiony, .) ponieważ to sposób przyjęty przez tego producenta



Inne przykłady spersonalizowania

- Dodać pliki, formularze i odpowiednie opisy oraz spersonalizowane diagramy HACCP.

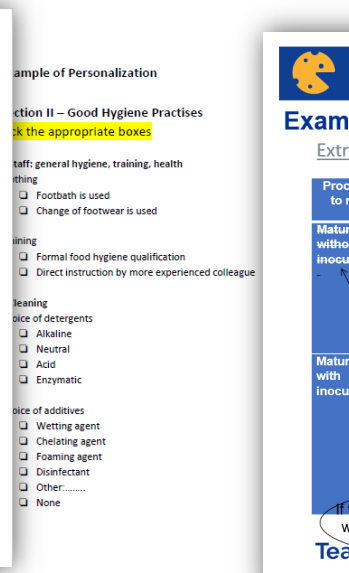
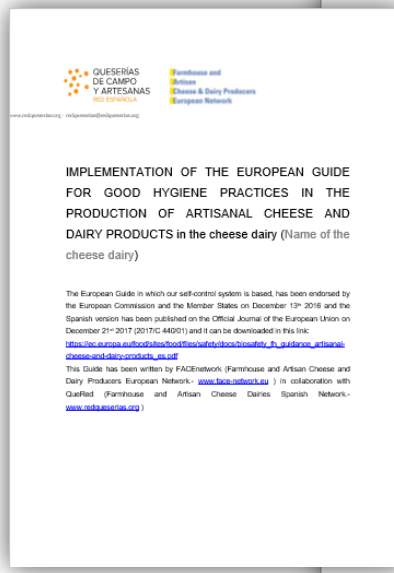
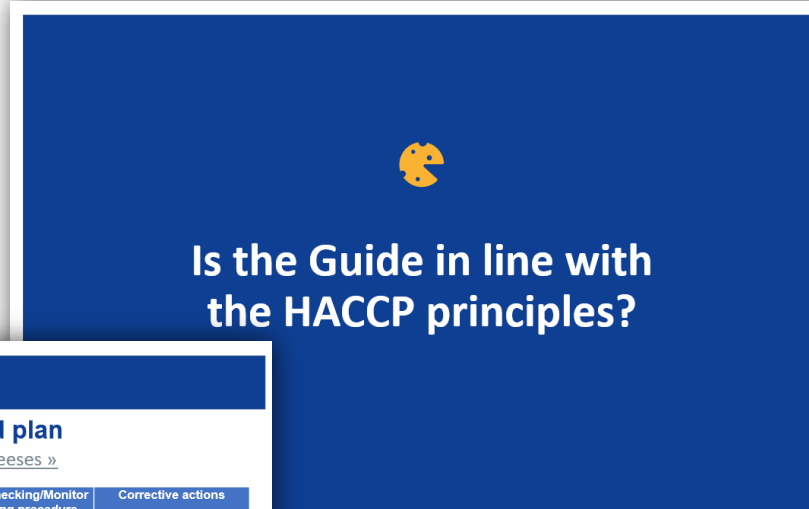




Narzędzia dostępne dla tej sekcji



- 1.1 Power Point Zasady HACCP i Przewodnik
- 1.2 Power Point Elastyczność i adaptacje
- 1.3 Przykład personalizacji 1
- 1.4 Przykład personalizacji 2
- 1.5 Przykład personalizacji 3
- 1.6 Przykład personalizacji 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...