



Sekcja 2

Dobre Praktyki Higieniczne (GHP)

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



Przypomnienie: co to są Dobre Praktyki Higieniczne?

Dobre Praktyki Higieniczne (GHP) i Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) = Programy Wstępne (PRP - język HACCP) są określane jako*:

- *“Przed wdrożeniem procedur opartych na HACCP (...), [producent] powinien spełnić wymagania PRP.*
- ***PRP nie dotyczą konkretnych zagrożeń, ale mają zastosowanie ogólne.***
- ***PRP stanowią fundament skutecznego wdrożenia HACCP (...).”***

*Ref: KOMENTARZ KOMISJI dotyczący wdrożenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujący programy wstępne (PRP) i procedury oparte na zasadach HACCP (...) (2016/C 278/01)
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016.278.01.0001.01.ENG>



Dobre Praktyki Higieniczne

6 rozdziałów w Poradniku ze wskazówkami i sugestiami:

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



Personel: higiena ogólna, szkolenia i zdrowie

- Zachowania i praktyki mające na celu uniknięcie zanieczyszczeń i zakażeń krzyżowych
- Postępowanie w przypadku chorób personelu pracującego w mleczarni
- Szkolenia

Zalecenia

- Mycie rąk wodą i mydłem przed kontaktem z żywnością i dodatkami, i po każdym dotknięciu substancji i materiałów potencjalnie zanieczyszczonych i brudnych
- Używać odpowiednich i czystych ubrań oraz obuwia w mleczarni
- Wewnętrzne szkolenia higieniczne (doświadczeni współpracownicy)
- Personel powinien sam wyłączać się z pracy w przypadku chorób mogących przenosić się na żywność
- Goście powinni przestrzegać obowiązujących reguł.



Pomieszczenia i wyposażenie

Projekt, rozmieszczenie, wymiary, organizacja pracy w mleczarni i pomieszczeniach przyległych; wyposażenie i materiały

Plan i/lub oranizacja zapobiegająca zakażeniom

- Przebieg procesu od surowców do wydania wyrobów gotowych lub
- Rozdzielenie procesów w czasie lub przestrzeni

Różne sposoby transportu i magazynowania mleka (cysterny, konwie, wiadra...)

Pomieszczenia i wyposażenie utrzymane w należytym porządku

- Materiały gładkie, łatwe do mycia lub
- Materiały tradycyjne





Pomieszczenia i wyposażenie cd.

Pomieszczenia z odpowiednim wyposażeniem

- Dostępne toalety
- System wentylacji
- Światło: wystarczające natężenie i oprawy zabezpieczające przed stłuczeniem



2.3

Odpowiednie powierzchnie

- Pomieszczenie myjni
- Pomieszczenie pakowni
- Miejsce sprzedaży



2.4

Gospodarka śmieciami i odpadkami



Pomieszczenia i wyposażenie cd.

Kilka uwag o elastyczności/ Tradycyjne materiały i urządzenia



- Prawodawstwo europejskie dopuszcza możliwość zastosowania materiałów i urządzeń, które **nie są gładkie, odporne na korozję lub wodoodporne** (dojrzewalnie w naturalnych piwnicach, kamienne ściany lub posadzki, drewniane półki, powłoki z liści itp..).
- Dla „Serów o tradycyjnych cechach”
 - Uznanych historycznie jako produkty tradycyjne.
 - Chronionych określeniami geograficznymi.
 - Lub według innych zasad zaliczone lub zarejestrowane jako tradycyjne. Np. we Francji wszystkie sery farmerskie są uważane za „sery o tradycyjnych cechach”
- Niezbędna jest zgoda właściwych władz.



Pomieszczenia i wyposażenie cd.



Konserwacja wyposażenia i instalacji

Stan pomieszczeń i wyposażenia powinien być sprawdzany okresowo przez producenta (częstość zależy od odpowiedzialności producenta)

Prace konserwacyjne w przypadku potrzeb

Producent może przeprowadzić kontrolę i kalibrację, szukając pomocy na zewnątrz w przypadku niezgodności.



Pomieszczenia i wyposażenie cd.

Konserwacja wyposażenia i instalacji



Kilka uwag dotyczących istotnych działań:

- **Dojarka** (np. sprawdzać końcówki po każdym wymyciu; przegląd generalny dojarki raz do roku...)
- **Pasteryzator** (sprawdzać zawór zwrotny, przepływ i czujnik temperatury)
- **Termografy i termometry** (sprawdzać wobec termometru wzorcowego lub z wieloma termometrami lub używając mieszanki lodowej (0°C) i gotującej się wody (100°C))
- **pH meer**: kalibrować używając co najmniej 2 roztworów buforowych.

Rutynowy przegląd i kalibracja narzędzi do **monitorowania CCP** > **zalecana częstość**:

- Pasteryzator: corocznie
- Termografy i termometry: corocznie



Różnica pomiędzy Myciem i Dezynfekcją

Mycie oznacza usunięcie widocznych osadów brudu:

- Osadów organicznych (tłuszcz, białko, laktoza...)
- Osady mineralne (osad wapienny, kamień mleczny...)

Dezynfekcja oznacza eliminację lub redukcję mikroorganizmów do akceptowalnego poziomu



Zalecenia

- Przy produkcji serowarskiej, staranne mycie jest bez dezynfekcji jest lepsze niż systematyczna dezynfekcja urządzeń i materiałów w celu zachowania naturalnej mikroflory i równowagi w ekosystemie bakteryjnym.
- **Zastosowanie dezynfekcji zależy od decyzji doświadczonego serowara.**
- Dezynfekcja może być konieczna na krótką metę, w momencie zaistnienia problemów produkcyjnych lub z powodu problemów sanitarnych.
- Dla produktów mlecznych innych niż sery, a w szczególności dla produktów niefermentowanych regularna dezynfekcja jest zdecydowanie zalecana.



Mycie

Poradnik zawiera informacje na temat:

- Wyboru środków myjących
- Parametrów mycia : „CAKT” (Czas Akcja Koncentracja Temperatura)
- Sprzętu myjącego
- Jakości wody
- Protokołów mycia
- Rekomendacji mycia materiałów naturalnych
- Zalecane częstotści mycia powierzchni roboczych i Wyposażenia
- Plany mycia (szablony tabel)



Dezynfekcja

Poradnik zawiera informacje na temat:

- Doboru dezynfektanta
- Protokołów dezynfekcji
- Planów dezynfekcji
- Kontroli planów dezynfekcji



Plan kontroli szkodników

Gryzonie, insekty i ptaki = możliwe źródła bakterii chorobotwórczych mogących zanieczyszczać surowce i produkty lub powodować choroby personelu.

Zapobieganie i kontrola szkodników: **przez producenta LUB profesjonalną, zakontraktowaną firmę.**

Zalecenia dotyczące zapobiegania inwazji szkodników

- Na zewnątrz pomieszczeń (otoczenie suche i czyste; pułapki lub inne środki wybrane przez producenta)
- Wewnątrz pomieszczeń (lepy, lampy owadobójcze lub inne środki zastosowane przez producenta, gęste siatki w oknach itp.)

Zalecenia dotyczące działań korygujących, gdy stwierdzono obecność szkodników (dokładne mycie i dezynfekcja; przegląd procedur)



Jakość wody

2 możliwe sposoby dostarczenia wody:

Sieć publiczna

- Nie wymagany plan pobierania próbek (w większości krajów)
- GHP dotycząca transportu, przechowywania, lub proste zabiegi obróbki i konserwacja instalacji wodnej

Własne ujęcie

= studnie i zagłębienia, woda powierzchniowa, deszczówka, śnieg...

- Wymagane są procedury **zabezpieczające i pielęgnacyjne** źródeł wody
- **Wymagane pobieranie i analiza chemiczna i mikrobiologiczna próbek.**

(Ilość analiz rocznych zależy od regulacji krajowych)



Narzędzia dostępne dla Dobrych Praktyk Higienicznych



- 1.2 P. Point Elastyczność
- 2.2 P. Point Co to jest materiał kontaktowy?
- 2.3 P. Point Pomieszczenia i Wyposażenie
- 2.4 P. Point Na co zwracać uwagę kupując nowy sprzęt?
- 2.5 P. Point Konserwacja wyposażenia

21

Area or receptacle for storage of ingredients and packaging



- Different kind of products can be stored in the same cold room if conditions of storage are respected and there is no cross contamination
- Packaging and ingredients can be stored:
 - in the same room if they are protected from contamination
 - in "containers", "closet" or others
 - In an adjacent or in a building annexed

Teachesy


Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

4

Checking Thermometers

- Follow the instruction manual or video done by the manufacturer
- Video examples:
 - [How to calibrate a digital thermometer](#) (DeltaTrak Inc, 2:59)
 - [Calibrating a thermometer](#): boiling water and ice water methods (2:20 min)
 - [How to calibrate COMARK pocket thermometers](#) (Manish Engineering Company, 3:18 min)
- Reference thermometer
- Use several thermometers



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

5

High risk for migration

- Foods with high fat and/or moisture content
- Foods with long shelf life
- Foods exposed to heat in its packaging



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

Equipment and materials

Wooden material and equipment



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+