



Sekcja 3

Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP)

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



Dobre Praktyki Produkcyjne

Poradnik zawiera 6 rozdziałów z poradami i sugestiami:

- Kultury bakteryjne
- Koagulanty
- Dodatki do mleka i ziarna
- Solenie
- Przechowywanie i transport produktów
- Sprzedaż bezpośrednia



Kultury

Kultury rodzime

Z mleka

Z serwatki

Kultury komercyjne

Kultury do bezpośredniego zaszczepiania

Kultury pośrednie

Zakwasy robocze

Kultury dodatkowe (niekwaszące)

Zalecenia:

Kupować tylko od wiarygodnych dostawców

Przechowywać w zalecanych warunkach

Przygotowywać, odmierzać i dozować dokładnie



3.2



3.3



3.1



Koagulanty

Przygotowane tradycyjnie samemu

- Podpuszczka zwierzęca ze żwacza cieląt, koźląt lub jagniąt
- Koagulant roślinny z roślin rodzaju *Cynara*

Koagulanty komercyjne

- Podpuszczka zwierzęca
- Koagulanty mikrobiologiczne
- Koagulanty roślinne

Zalecenia:

- Kupować tylko od wiarygodnych dostawców
- Przechowywać w zalecanych warunkach
- Przygotowywać, odmierzać i dozować dokładnie





Dodatki do mleka i ziarna

- Dodatki (np. substancje konserwujące)
- Aromaty
- Enzymy (Inp. lipazy)
- Składniki(zioła, przyprawy, orzechy, owoce)

Zalecenia:

- Sprawdzić, czy ich użycie jest dozwolone i w jakich dawkach
- Kupować od wiarygodnych dostawców
- W miarę potrzeb poddać zioła i owoce obróbce termicznej
- Przechowywać w zalecanych warunkach
- Sprawdzić, czy dane dodatki zawierają alergeny
(jak lizozym z białka jaja kurzego)



Solenie

- Sucha sól
- Solanka

Zalecenia:

- Kupować sól ze sprawdzonych źródeł
- Przechowywać w zalecanych warunkach
- Pielęgnować należycie zbiorniki z solanką
- Sprawdzać prawidłowość pH i stężenia soli





Przechowywanie w chłodniach, chłodzonych witrynach, szafach. Załadunek na samochody i rozładunek w pomieszczeniach klienta.

Unikać zanieczyszczeń

- Nosić czyste ubrania ochronne podczas kontaktu z produktami nieopakowanymi.
- Starannie myć ręce i zachowywać wysoki poziom higieny personelu
- Utrzymywać w czystości pomieszczenia i wyposażenie
- Przestrzegać limitów temperatury i wilgotności względnej podczas przechowywania i transportu
- Przechowywać i przewozić produkty tylko we właściwie utrzymanych magazynach i pojazdach

Unikać zanieczyszczeń krzyżowych

- Unikać kontaktu pomiędzy produktami opakowanymi i nieopakowanymi oraz z innymi
- Usunąć produkty popsute lub uszkodzone



Sprzedaż bezpośrednia

Sprzedaż bezpośrednia klientowi końcowemu w sklepach, na jarmarkach, na wystawach i targach.

Unikanie (krzyżowych)zanieczyszczeń, w dodatku do poprzedniego slajdu

- Sprawdzić czy narzędzi są przed i po sprzedaży czyste
- Ważyć produkty nieopakowane na materiale opakowaniowym
- Opracować sposób uniknięcia zanieczyszczenia przez pieniądze podczas sprzedaży serów
- Przechowywać materiały opakowaniowe w miejscu suchym i czystym, chronić przed kurzem, wilgocią, szkodnikami i insektami

Postępowanie z produktami niesprzedanymi

- Najpierw spakować produkty najbardziej wrażliwe
- Produkty natychmiast umieścić w chłodni lub dojrzewalni
- Odseparować niesprzedane produkty nieopakowane od kontaktu z innymi produktami w magazynie




Tools available for Good Manufacturing Practises



- 3.1 Karta informacyjna Kultury
- 3.2 Karta Kultury z mleka
- 3.3 Karta Kultury z serwatki
- 3.4 Power Point Koagulanty
- 3.5 Power Point Solenie

Maintenance of Brine Tanks

- Use water of **potable** quality to prepare brine and store it in a clean container.
- If the brine tank cannot be kept in the production or ripening areas it is possible to cover the tank with a **lid** if contamination is likely.
- The brine should be kept at a **temperature** appropriate to the technology.
- **Replenish salt** and **stir** after each use.



Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

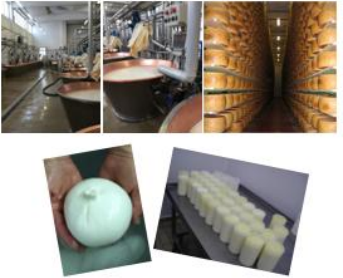
Erasmus+

Technical sheet 3

Teacheesy

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

Indigenous cultures obtained from whey are generally used for hard cheeses, pasta filata cheeses and lactococcal cheeses.



This kind of indigenous cultures are called **Sirovato**.

Good Whey to make **Sirovato** comes from **Good Milk** and an **Hygiene** elaboration yielding an **excellent cheese**; use milk from animals in **very good health**, in accordance with law requirements.

Teacheesy

to make a good indigenous starter from MILK



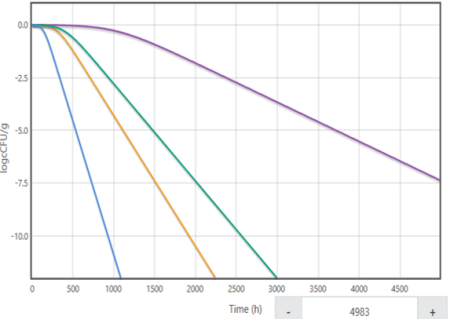
Teacheesy

Cultures



Fate of Pathogens in Rennet Preparations

Organism	pH	% Salt
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



Non-thermal Survival Model @8°C

www.combase.cc

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+