



IA

Presentation av ”Europeisk Guide till god Hygienpraxis vid hantverksmässig produktion av ost och andra mjölkprodukter”
Benämns i detta dokument ”Guiden”

Utbildningsmaterial
.../.../2018 at XXXXX, XX

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



Presentation av ”Europeisk Guide till god Hygienpraxis vid hantverksmässig produktion av ost och andra mjölkprodukter” (Guiden)

- Varför skrevs den här Guiden?
- Historien om utvecklingen av Guiden
- Vad betyder "officiellt godkänd"?
- Egenkontrollsystem ”Food Safety Management Systems (FSMS)” och Guiden
- Huvudprinciperna i Guiden
- Identifierade faror
- Flexibilitet
- Hur ska producenterna använda guiden?



Varför skrevs den här Guiden?



Varför detta projekt med en "Europeisk Guide"?

- **Hygienpaketet** (se förordning 852/2004-art.5) kräver att alla livsmedelsproducenter tar fram och tillämpar permanenta förfaranden utifrån HACCP-principerna.
- Guider för god hygienpraxis presenteras som användbara verktyg för att hjälpa producenterna att uppfylla denna förordning (se förordning 852/20014 - art.1§9)



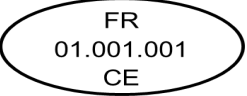
Varför detta projekt med att skriva en "Europeisk Guide"?

- Det finns många liknande problem, i flera EU-länder med genomförandet av hygienpaketet i små mejerier
- De nationella förvaltningarna "skyller" på Europeiska unionen
- I många fall syns ett tydligt val att hålla oss i en undantagsstatus
- Inte tillräckligt med genomförande av flexibilitetsbestämmelser

- Vi ville vara helt inom ramen för EU-förordningen
- Erkännande av vår specialkompetens om livsmedelssäkerhets hantering inom vår sektor
- Ett enkelt verktyg för producenter att förbättra deras livsmedelssäkerhets hantering
- Exempel på flexibilitetsbestämmelser



Vem är den här Guiden skriven för?

- ”Gårdsmejerister”: som förädlar mjölk från åtminstone majoriteten av sin egen boskap enligt traditionella metoder
- ”Hantverksmejerister”: använder mjölk från lokala bönder och förädlar den hantverksmässigt i små företag enligt traditionella metoder
- Denna frivilliga Guide är tillämplig i **båda fallen**:
 - ✓ Europeiskt godkännande 
 - ✓ registrering (i enligt landet: undantag, uteslutning ... för lokal försäljning)



Målen med den europeiska Guiden

Vårt mål var att ge producenterna ett referensdokument:

- För att hjälpa dem att förbereda sitt egenkontrollprogram FSMS Food Safety Management System (riskanalys, HACCP-baserade rutiner,)
- Med hänsyn tagen till deras verkliga arbetsmetoder
- Ge praktiska exempel på flexibilitet och anpassningar, undantag...

Guidens unika relevans och kraft:

- **Utarbetad av producenter** och specialister inom sektorn
- Godkänd av de 28 medlemsstaternas offentliga myndigheter och Europeiska kommissionen



Guiden

på Europeiska kommissionens webbplats:
: https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (på den här sidan klickar du på "Guidance provided by stakeholder organisations" och sedan på "Good hygiene practices in the production of artisanal cheese and dairy products", där du sedan klickar på EN... och sedan får du fram en sida där du kan välja språk).

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**





Guiden är tillgänglig på 24 språk:

[English](#)

[français](#)

[español](#)

[Gaelige](#)

[čeština](#)

[eesti](#)

[latviešu](#)

[magyar](#)

[Malti](#)

[português](#)

[slovenčina](#)

[suomi](#)

[Deutsch](#)

[Nederlands](#)

[italiano](#)

[hrvatski](#)

[dansk](#)

[ελληνικά](#)

[lievtiņ](#)

[български](#)

[polski](#)

[română](#)

[slovenščina](#)

[svenska](#)



Historia, Anda & Godkännande



Projektets historia: från idén ... till godkännandet

- 2010: första utbytet inom FACEnetwork om detta projekt.
- 2010-2014: flera kontakter/möten med Europeiska kommissionen och med Europaparlamentet för att förklara det föreslagna projektet och begära bidrag.
- Mars 2015: Tack vare stöd från flera europeiska deputerade gav DG SANTE subventioner till FACEnetwork ("pilotprojekt").
- Mars 2015 - mars 2016: Guiden skrivs
- Mars 2016 - december 2016: bedömning av EG och de 28 medlemsstaterna> ändringar, förhandlingar
- 16 september 2016: Ständiga kommittén PAFF (med FACE:s deltagande).
- 13 december 2016: officiellt godkännande.
- 2017: översättning till EU: s 23 officiella språk.
- **22 november 2017: konferens i Bryssel - officiell presentation (med ostbuffé).**



Guidens anda

- Producenternas och experternas specialkompetens är grundprincipen
- Den övergripande strategin är **förebyggande** och bygger på genomförande av **god praxis**
- **HACCP-principerna** tillämpas fullständigt och anpassas till våra produkter genom:
 - en generisk faroanalys
 - HACCP-baserade planer: de utgör länken mellan farorna och varje typ av produkt.

Guiden är egenkontrollplanen "The Food Safety Management System" (FSMS)



Guidens anda

Guidens övriga styrkor

- Inga CCP, kritiska kontrollpunkter (inte anpassade till vår typ av produktion)
- Exempel på flexibilitet och anpassningar (presenteras som referenser)
- ”Noteringar” endast vid avvikelser
- Producentens ansvar = producenten är kompetent > Inga fasta standardplaner eller vägledande värden, för att låta producenten bestämma sin egen praxis



Vad betyder en ”officiellt godkänd Guide”?

- Guiden har godkänts av var och en av de 28 medlemsstaterna i EU:
 - Det är inte möjligt att hindra en europeisk producent från att använda GGHP om han vill
 - Vid inspektioner måste de lokala inspektörerna ta hänsyn till Guiden om den tillämpas
 - Kontrollerna måste bestå av att kontrollera effektiviteten i genomförandet av FSMS (Food Safety Management System = egenkontrollprogram), men bör inte ifrågasätta praxis
- Det är **inte "en förordning"** (dess rekommendationer kan inte verkställas i domstol) men tillämpningen av Denna Guide gör det möjligt att följa förordningen
- GGHP är inte obligatorisk men **frivillig**



Sammanfattat:

Vad vi ville ha?

- En Guide helt i enlighet med EU-förordningen
- Ett erkännande av vår specifika kunskap om livsmedelssäkerhets hantering inom vår sektor

Vad vi har åstadkommit!

► **FACE Guide har godkänts!**



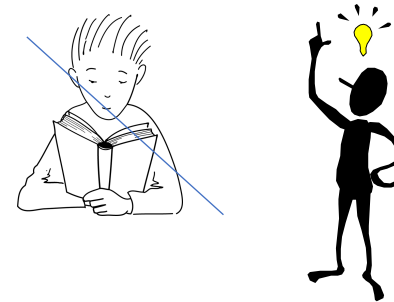


Guiden och FSMS Food Safety Management System = egenkontrollprogram



Guiden är ett verktyg för att följa de lagstadgade skyldigheterna

- Guiden är inte en teknisk manual eller ett dokument som räknar upp bestämmelser och regler
- Guiden är inte avsedd att vara en klassisk "bok", den är avsedd att vara ett "verktyg"



Definition av ett verktyg = allt som används för att utföra en handling eller uppnå ett resultat (källa: ordbok Collins (översatt))

När det gäller Guiden är resultatet: att låta användaren (producenten) uppnå resultatet i överensstämmelse med förordningen, sina förpliktelser



Vad är dessa förpliktelser?

Förordning (EG) nr 852/2004 - art.4

"Livsmedelsföretagare (...) ska uppfylla de **allmänna hygienkraven** i bilaga I och i bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 (...) och med **särskilda krav** i förordning (EG) nr 853/2004 ”

Förordning (EG) nr 852/2004 - art. 5

"Livsmedelsföretagare ska införa, genomföra och upprätthålla ett permanent förfarande **eller förfaranden som grundar sig på HACCP-principerna.**”

Förordning (EG) nr 178/2002

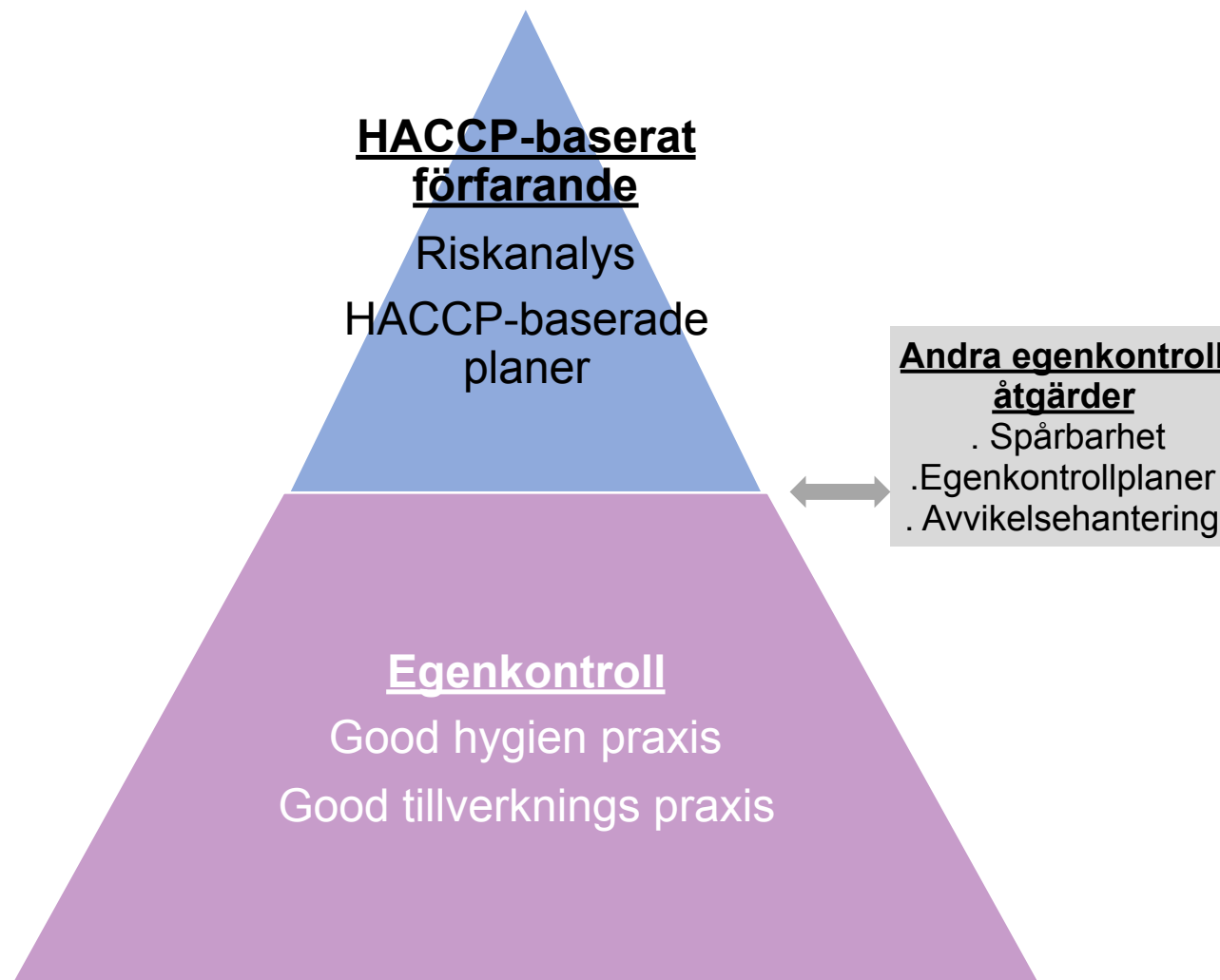
Grundprinciperna anges:

- riskanalys
- producentens primära ansvar
- spårbarhet

Detta "paket" av skyldigheter definieras som *Food Safety Management System (FSMS)* av GD Santes vägledningsdokument för genomförande av (...) HACCP



FSMS, Food Safety Management System/egenkontrollprogram i sammanfattning



= Food Safety Management System
FSMS

Förordningen kräver att vi inte bara implementerar det, utan också **formaliserar** det

> En Guide är nödvändig!

Guidens Innehållsförteckning

> Alla FSMS i Guiden!



Del I – MÅLET MED GUIDEN OCH HUR DEN BÖR ANVÄNDAS

Del II – GOD HYGIENISK PRAXIS (GHP)

- GHP personal: allmän hygien, utbildning och hälsa
- GHP lokaler och utrustning
- GHP rengöring
- GHP desinfektion
- GHP skadedjursbekämpning
- GHP vattenkvalitet

Section III – GOD TILLVERKNINGSPRAXIS (GMP)

- GMP kulturer
- GMP,koagulanter:produktion, förvaring, användn.
- GMP tillsatser i mjölk och ostmassa
- GMP saltning
- GMP förvaring och transport av produkter
- GMP direkt försäljning

Del IV – Faroanalys vid råvaruproduktion

- Produktion och lagring av mjölk på gården

Del V – HACCP-baserade planer

- mjölkhämtning, lagring i mejeriet och behandling
- syrakoagulerade ostar
- enzymatiskt och blandkoagulerade ostar
- ostar och mjölkprodukter framtagna genom reducering och utfällning
- pastöriserad konsumtionsmjölk
- obehandlad konsumtionsmjölk
- smör och grädde
- syrade mjölkprodukter
- osyrade mjölkprodukter

Del VI – SPÅRBARHET

Del VII – EGENKONTROLL

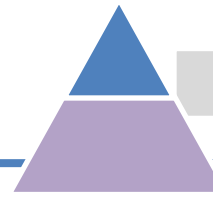
Del VIII – AVVIKELSEHANTERING

BILAGA I – FAROANALYS FÖR MJÖLKPRODUKTER

BILAGA II – ORDLISTA

Table of contents of the GGHP

> All the FSMS are there!



Del II – GOD HYGIENISK PRAXIS (GHP)

- GHP personal: allmän hygien, utbildning och hälsa
- GHP premises and equipment
- GHP rengöring
- GHP desinfektion
- GHP skadedjurskontroll
- GHP vattenkvalitet

Section III – GOD TILLVERKNINGSPRAXIS (GMP)

- GMP kulturer
- GMP koagulanter: produktion, förvaring, användn.
- GMP tillsatser i mjölk och ostmassa
- GMP saltning
- GMP förvaring och transport av produkter
- GMP direkt försäljning

GHP och GMP (nödvändiga förutsättningar) är utformade för att styra faror på ett allmänt sätt.

Genomförandet av dessa utgör grunden för ett effektivt HACCP-genomförande.

De består av alla allmänna hygienåtgärder anpassade till den berörda sektorn.

För Gårds- och Hantverksmejerier identifierades de **12 sådana som beskrivs i avsnitt II och III** i GGHP.

- För att skapa sitt eget kontrollprogram kan producenterna direkt använda de **GHP- och GMP-procedurer som finns i guiden**

Guidens Innehållsförteckning

> Alla FSMS i Guiden!



Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

Dessa kapitel är ett "förfarande baserat på HACCP-principer" som gjorts av erfarenheter från producenter/mejerister och tekniker inom sektorn:

- En "allmän faroanalys"

I bilagan (inte "vilande" på den operativa delen av dokumentet)

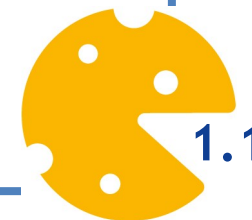
. Huvudsakliga kemiska, fysiska och mikrobiologiska faror beskrivs (natur, egenskaper, övergripande förebyggande) och de mer relevanta som behålls och hänvisas till i de HACCP-baserade planerna

- "HACCP-baserade planer"

- För varje typ av processflöde (mjölk och produkter grupperade i 8 stora familjer) görs en specifik och uttömmande analys som presenteras som en tabell

Guidens Innehållsförteckning

> Alla FSMS i Guiden!



Section IV – Risk analysis for Primary Production

- Milk production and storage on the farm

Section V - HACCP-based Plans

- milk collection, storage in the dairy and treatment
- lactic coagulation cheeses
- enzymatic and mixed coagulation cheeses
- cheeses and milk products made by evaporation and precipitation
- pasteurized milk for consumption
- raw milk for consumption
- butter and cream
- fermented milk products
- non fermented dairy products

APPENDIX I- HAZARD ANALYSIS FOR MILK PRODUCTS

Dessa kapitel är ett "förfarande baserat på HACCP-principer" som gjorts av erfarenheter från producenter/mejerister och tekniker inom sektorn:

- En "allmän faroanalys"

I bilagan (inte "vilande" på den operativa delen av dokumentet)

. Huvudsakliga kemiska, fysiska och mikrobiologiska faror beskrivs (natur, egenskaper, övergripande förebyggande) och de mer relevanta som behålls och hänvisas till i de HACCP-baserade planerna

- "HACCP-baserade planer"

- För varje typ av processflöde (mjölk och produkter grupperade i 8 stora familjer) görs en specifik och uttömmande analys som presenteras som en tabell



Sammanfattningsvis ... hur ska producenterna använda Guiden?

- Guiden = ett FSMS (Food Safety Management System) anpassat till Gårds- och Hantverks produktion
- Den är skriven som ett praktiskt verktyg (tabeller, exempel, ...)
- Det täcker alla möjliga familjer av produkter och alla möjliga åtgärder som producenterna genomför

Producenter kan använda Guiden som sitt eget FSMS

... förutsatt att de anpassar det så att det representerar deras egen individuella praxis !!!



Presentation av FSMS: Dokument eller muntlig förklaring?

Sidan 20 i den engelska versionen av Guiden:

*"Det är inte obligatoriskt att dokumentera eller visa (...) förfaranden (sitt arbetssätt).
Men producenterna måste kunna förklara dem."*



Dokument eller muntlig förklaring

FÖRORDNING (EG) nr 852/2004 - skäl 15:
"HACCP-kraven (...) bör ge tillräcklig flexibilitet för att kunna tillämpas i alla situationer, även i småföretag. (...) kravet att behålla dokument måste vara flexibelt för att undvika onödiga bördor för mycket små företag."

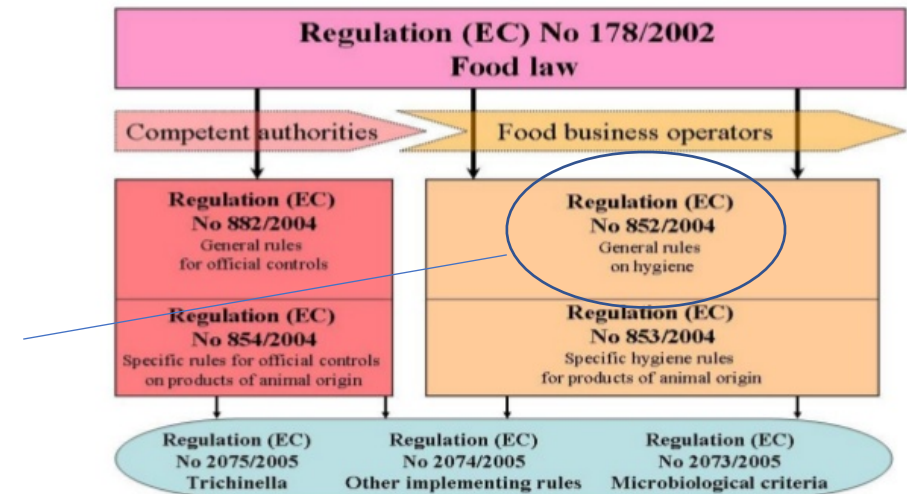
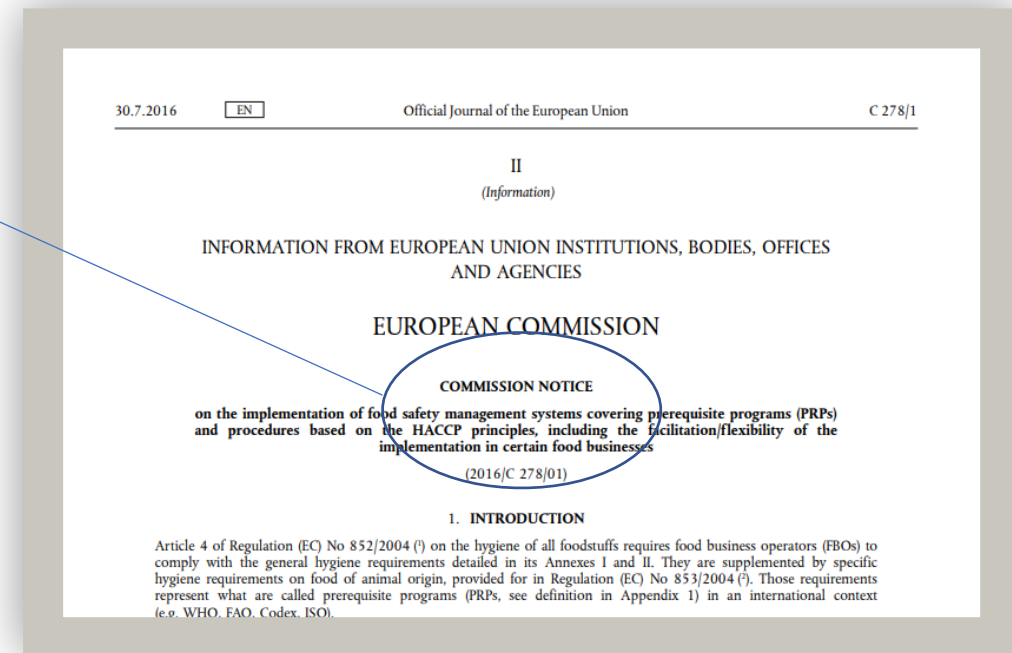


Image Source: EC DG SANCO



Dokument eller muntlig förklaring

- KOMMISSIONENS MEDDELANDE om genomförandet av livsmedelssäkerhetssystem som täcker förkunskapsprogram (PRP) och förfaranden baserad på HACCP-principerna (...) (2016 / C 278/01)
- Bilaga III - punkt 4.4.6.



"Om det finns generella HACCP-guider kan dokumentation om riskanalys, CCP-bestämning, bestämning av kritiska gränser, möjlig modifiering av FSMS och valideringsaktiviteter ersätta enskild dokumentation om HACCP-baserade förfaranden.

Att utföra övervakning effektivt är i allmänhet viktigare än att spela in det. "



Faroanalys i Guiden



Faror identifierade som de mest betydande Gårds- och Hantverksmejerier och mjölkproduktion

Kemiska

- Allergener
- Antibiotika, andra veterinärmedicinska läkemedel och biocider

Fysikaliska

- Glas
- Metall
- Övriga främmande föremål

Mikrobiologiska

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotoxiner från koagulaspositiva stafylokocker



Huvudprinciperna i Guiden



Huvudprinciperna i Guiden

- Viktiga steg och CCP (kritiska kontrollpunkter)
- Flexibilitet
- ”Noteringar” endast vid avvikelser
- Producentens ansvar = producenten är ”den kompetenta personen”. Inga fasta standardplaner eller vägledande värden, för att låta producenten bestämma sin egen praxis



Viktiga steg och CCPs (Critical Control Points = kritiska kontrollpunkter)

I skäl 15 till förordning (EG) nr 852/2004 anges följande om HACCP-kraven:

Flexibilitet kring HACCP

- ”Bör ge utrymme för den flexibilitet som kan behövas i olika situationer, även inom småföretag.
- Det är viktigt att tänka på att det i vissa livsmedelsföretag inte är möjligt att fastställa kritiska styrpunkter och att grundförutsättningar i vissa fall kan ersätta övervakningen av kritiska styrpunkter.
- Kravet att fastställa kritiska gränsvärden innebär inte att det alltid är nödvändigt att fastställa ett numeriskt gränsvärde.
- Kravet på att bevara dokument behöver vara flexibelt, så att bördorna inte blir för stora för mycket små livsmedelsföretag. ”



Kritiska kontrollpunkter (CCPs) and viktiga steg (Key steps)

- CCP: punkt / förfarande / åtgärder för att "minska, eliminera eller förebygga risken för en säkerhetsrisk"
- ➔ **Nödvändig att ha parameter som kan styras**

Viktiga steg/Key steps: important steps to manage a hazard



Exempel på CCP: pastörisering

- Specifik värmebehandling av sanitära skäl: inaktivering av patogener
- Specificerad tid och temperaturkombination som måste uppnås
 - t.ex. LTLT: 63 ° C i 30 minuter
 - t.ex. HTST: 72 ° C i 15 sekunder
- Behöver övervakas och registreras för varje batch
- **Pastörisering är den enda CCP som identifieras i guiden**



CCP baserad på tillväxtgränser?

- Det är inte möjligt att **validera** en CCP (såsom ett mål-pH värde) som ett medel för att kontrollera tillväxten av en patogen om värdet i den **kritiska gränsen är högre** än det värde som krävs för att förhindra tillväxt.
- Många ostsorter och andra mejeriprodukter kommer att ha pH-värden, mognadstemperaturer eller vattenaktivitet som överstiger de minimala tillväxtgränserna för dessa patogener.
- Om en **validerad CCP** inte kan identifieras, kan riskreduktionen bättre uppnås genom **god hygien** på mjölkproduktionsnivå.



Viktiga steg

- Viktiga åtgärder för att hantera fara
 - God Hygien Praxis
 - God Tillverknings sed
 - Förebyggande och korrigerande åtgärder



Exempel på viktiga steg

Enzymatiskt och bland koagulerade ostar

Fara: tillväxt av patogena bakterier under syrning och dränering.

Viktiga steg för att hantera denna fara:

- Säkerställa en hög standard vid mjölkproduktion
- Tillfredsställande syrningsprocess lämplig för den aktuella ostorten



Exempel på viktiga steg

Enzymatiskt och bland koagulerade ostar

Kontroll / Övervakningsprocedur

Organoleptisk inspektion

Exempel Gouda: Korrekt dränering av ostmassa, korrekt torkning av ostens yta

- Mätning av temperatur, tid och syring

Exempel Gouda: 5,5 timmar efter tillsats av syrningskultur: $pH \leq 5,5$



Flexibilitet

"Att uppnå målet om livsmedelssäkerhet på alternativa sätt beroende på de specifika omständigheterna eller hos varje anläggning, i varje region eller för varje livsmedel."



Hur definieras "flexibilitet" i guiden?

"Flexibilitet" bestäms av producenten:

- Flexibilitet på HACCP-baserade förfaranden
- Tolkning av regelverk ("vid behov", "lämplig", ...)

Flexibilitet beviljad av behörig myndighet:

- Undantag/dispenser
- Anpassningar
- Exclusions



Flexibiliteten i guiden

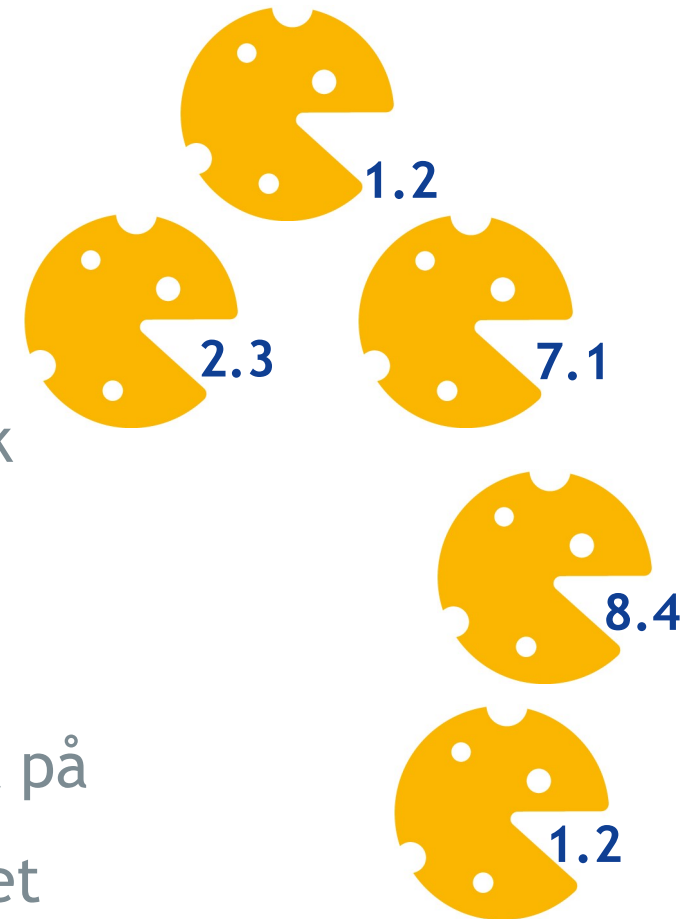
Avgörs av producenten:

Se:

- Del II- "lokaler och utrustning"
- Del VII - Egenkontroll:
 - Provtagningsfrekvens
 - Provtagning av $n = 1$ efter en bra historisk data på $n = 5$
 - Etc.

Beviljad av behöriga myndigheter:

- Se:
 - Del IV - Produktion och lagring av mjölk på gården
 - Del V - Mjölkhämtning, lagring i mejeriet och behandling





Hur kan en producent tillämpa flexibilitet?

- Flexibilitet kan beslutas av producenten: inte nödvändigt att begära det
- Flexibilitet kan beviljas av den behöriga myndigheten:
 - Individuellt
 - Kollektivt:
 - Genom en sammanslutning av producenter, SUB, etc.
 - Beroende på länder ska förfrågan göras på lokal, nationell eller regional nivå.



Hur ska tillverkarna använda guiden?



Hur kan Guiden ”anpassas”?

- ▶ **Steg 1: Producenten ska endast använda de blad som är användbara för honom**
- Guiden är uppbyggd av separata ark> användaren kan välja endast de delar som gäller för sina produkter och sin praxis
- Till exempel behöver *en producent som behandlar sin egen mjölk till syrakoagulerade ostar* bara behålla:
 - *Alla GHP och GMP-blad*
 - *Bladet "riskanalys för primärproduktion"*
 - *Den HACCP-baserade planen för «syrakoagulerade ostar»*
 - *Arken relaterade till spårbarhet; egenkontroll och avvikelshantering*



Hur kan Guiden ”anpassas”?

► Steg 2: Producenten bör använda GHP och GMP för sin praxis

I varje blad skall producenten:

- Ta bort punkterna i arket som inte är tillämpliga på aktuell praxis
- Behålla de rekommendationer som passar och till och med markera och detaljera de som är mest relevanta



Exempel på anpassning av ett GHP-ark

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.

Denna mening säger: "Personalen ska tvätta sina händer innan mjölkning...."

> En mejerist som inte producerar mjölk kommer att ta bort "innan mjölkning" i sin GGHP

Denna mening lyder: "[om utbildning] det kan vara genom att erhålla en formell livsmedelshygien utbildning eller genom direkt instruktion av en mer erfaren kollega"

> Producenten bör ringa in/markera "genom direkt instruktion av en mer erfaren kollega" om det är vanlig praxis i dennes verksamhet.

OBS: I de fall då anställda har genomgått formell utbildning, kan certifikat bifogas i bilaga till GHP-ark som stöddokument

I övrigt, förutsatt att texten är i linje med aktuell praxis, har producenten inget att lägga till, att radera eller anpassa sig till





Exempel på anpassning av en HACCP- plan

Utdrag av den HACCP-baserade planen «syraogulerade ostar»

Process steg att övervaka	Varför måste vi vara försiktiga?	Förebyggande åtgärder	Kontroll och övervakning	Korrigerande åtgärder
Mognad utan ympning med syrningskultur	M: Tillväxt av patogena bakterier. Mjolk kan innehålla patogena bakterier. När antalet mjölksyrebakterier (LAB) är lågt, eller kriterierna för deras tillväxt är ogynnsamma, an patogena bakterier dominera	Främja om möjligt utvecklingen av mjölksyrebakterier genom god djurhållning (se mjölkproduktion). Använd lämplig mognadstemperatur och tid för att främja tillräckligt snabb tillväxt av mjölksyrebakterier (2)	Producentens erfarenhet>: organoleptisk kontroll, mätning av temperatur, tid och syrningsutveckling.	Tillsätt dos av syrningskultur. Kassera misstänkt mjölk (smak, lukt, utseende) Justera produktionsparametrar (tid, temperatur). Om det är ett återkommande problem, förbättra mjölk produktionspraxis eller byt mjölkleverantör.
Mognad med ympning med syrningskultur	M, K: Felaktiga processparametrar kan orsaka tillväxt av patogena bakterier	Håll rätt temperatur, tid och dos av syrningskultur. Tillsätt till syrningskultur så snart som möjligt. (3) Kvällsmjolkning: Vassle läggs i tanken strax efter mjölkning Tankens temperatur justeras vid 12°C	Producentens erfarenhet : organoleptisk kontroll, mätning av temperatur, tid och syrnings-utveckling..	Justera produktionsparametrar: tid, temperatur, typ och dos av kulturer.

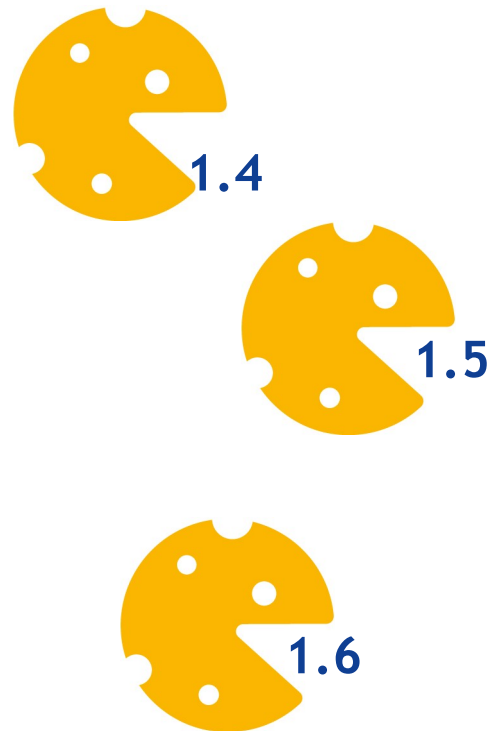
Om producenten inte använder mognad utan ympning med syrningskultur måste den här raden **raderas**

Den här raden **behålls och anpassas (detaljerar, ...)** eftersom det är den vanliga praxis för den här tillverkaren ...



Andra exempel på anpassning

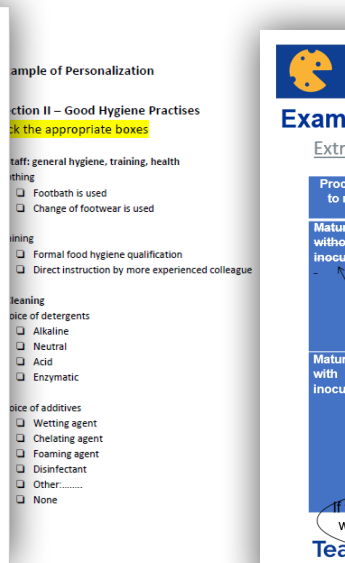
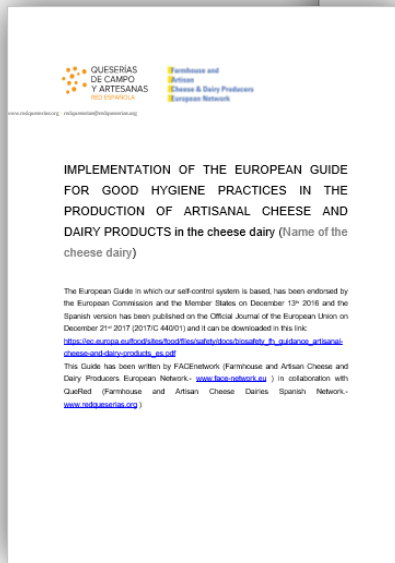
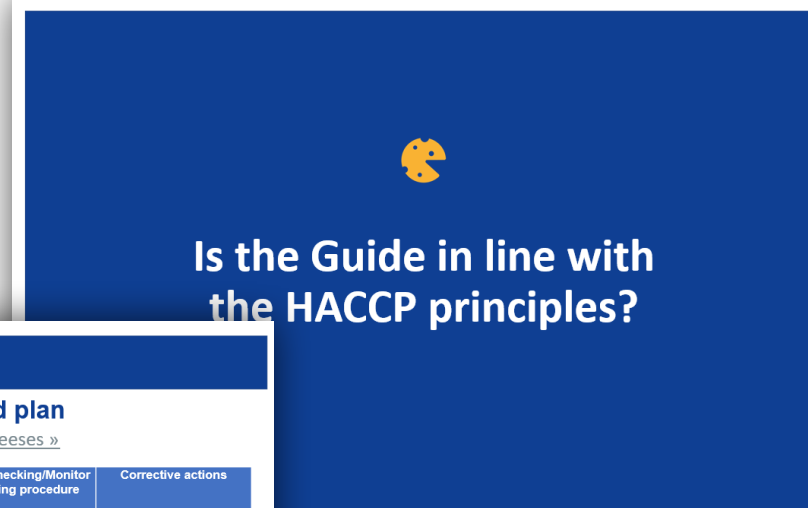
- Lägg till en fil med relevanta beskrivningar, formulär och exempel och personliga HACCP-baserade planer.





”Verktyg” som är tillgängliga för det här avsnittet

- 1.1 Power Point HACCP-principer och guiden
- 1.2 Powerpoint om flexibilitet och anpassningar
- 1.3 Exempel på anpassning 1
- 1.4 Exempel på anpassning 2
- 1.5 Exempel på anpassning 3
- 1.6 Exempel på anpassning 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. Evening milking: Whey added in the tank just after milking. Tank's temperature adjusted at 12°C.	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

Annotations:
 - A blue arrow points from the 'Maturation without inoculation' row to the 'Maturation with inoculation' row.
 - A red circle highlights the text: 'If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to delete this row'.
 - A red circle highlights the text: 'The line is kept and adapted (detailed, ...) because it is the usual practice of this Producer...'.