



Exempel på personalisering av Guiden



Hur ”personaliserar” man Guiden?

- **Steg 1:** Producenten skall bara välja sådant som är relevant för sin egen produktion
- Guiden består av separata delar > producenten kan välja bara de delar som är relevant för sign egen produktion
- *T. ex, en producent som förädlar egenproducerad komjolk till färskost av syrakoagulerad typ behöver bara:*
 - *Alla gGHP och GMP delar*
 - *Delen ”Faroanalys vid råvaruproduktion”*
 - *Delen”HACCP-baserad plan för syrakoagulerade ostar”*
 - *Spårbarhet; egenkontroll och avvikelser hantering*



Hur ”personaliserar” man Guiden?

- ▶ **Steg 2:** Producenten måste anpassa alla GHP och GMP till sitt arbetssätt

I varje del måste producenten:

- Radera de punkter som inte är relevanta i sitt arbetssätt
- Behålla de rekommendationer som kan passa sitt arbetssätt, och även poängtera och detaljera dem som är mest relevanta för sitt arbetssätt



Exempel på hur man kan personalisera Guiden

Faror som kan uppstå vid hantering av livsmedel kan enkelt kontrolleras med god god hygienisk praxis, och eftersom det är få personer som arbetar i gårds- och hantverksmejerier är farorna också begränsade. Detta möjliggör flexibilitet i förhållande till tillsynskraven. De här hygienreglerna gäller för alla som arbetar med livsmedel, oavsett om man arbetar ensam eller tillsammans med andra.

Allmän hygien för den som arbetar med livsmedel

Effektiv handtvätt med tvål och vatten är den viktigaste hygienkontrollåtgärden i ett livsmedelsproducerande företag. Naglarna skall vara rena och olackade och lösnaglar får ej förekomma. Noggrann tvätt av tummar och mellan fingrarna är viktigt. Om armarna kommer i kontakt med livsmedel skall de tvättas. Vid mjölkning utomhus där vatten inte finns tillgängligt, kan handtvättgel eller lämpliga vätservetter användas, och då skall händerna tvättas med tvål och vatten så snart som möjligt därefter.

Handtvätt bör ske:

- ~~Innan mjölkning.~~
- När man går in i en livsmedelsproduktionslokal.
- Innan man hanterar livsmedel, ingredienser eller kulturer.
- Efter toalettbesök.
- Efter telefonsamtal.
- Efter att ha hanterat ev. kontaminerat material.
- När händerna är smutsiga.

Utbildning

Alla livsmedelsproducenter och mjölkningsansvariga skall ha lämplig utbildning; det kan vara en formell livsmedelsutbildning eller genom instruktioner av en mer erfaren kollega. Utbildningen bör innefatta kännedom om faror i livsmedelshandling och ge kännedom om god hygienisk praxis.

Här står det, Handtvätt bör ske: Innan mjölkning
> En mejerist som inte producerar mjölk **raderar** "Innan mjölkning" i sin HACCP-plan

Här står det: "(om utbildning) det kan vara en formell livsmedelsutbildning eller genom instruktioner av en mer erfaren kollega."
> Producenter bör ringa in eller betona "genom instruktioner av en mer erfaren kollega". om det är brukligt i branschen.

NB: I de fall då "personal" har genomgått en formell utbildning kan certifikat läggas till som bilaga till planen som stöddokument

I övrigt behöver producenten inte lägga till, ta bort eller anpassa något, förutsatt att texten stämmer med företagets produktion



Exempel på hur man kan personalisera Guiden

Utdrag ur HACCP-planen för ”syra­koagulerad ost”

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 oönskade bakterier. När antalet mjölksyrebakterier (LAB) är lågt, eller förutsättningar för deras tillväxt är ogynnsamma, kan patogena bakterier dominera	Främja m 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 syrnings utveckling.	Tillsätt dos av syrningskultur. Kassera misstänkt mjölk (smak, lukt, utseende). Justera produktions parametrar (tid, temperatur). Om det är ett återkommande problem, förbättra mjölkproduktions praxis 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 kultur. Tillsätt kulturer så snart som möjligt. (3) Evening milking: Whey added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C...	Producentens erfarenhet : organoleptisk kontroll, mätning av temperatur, tid och styrnings utveckling.	Justera produktions parametrar: tid, temperatur, typ och dos av kulturer.

Om producenten inte använder mognad utan ympning med syrningskultur, skall han radera den här raden

Den här raden behålls och anpassas (detaljer, ...) eftersom det är det normala arbetssättet för den här producenten...