



||

God Hygienisk Praxis (GHP)

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



Påminnelse: Vad är bra hygienpraxis?

God hygienpraxis (GHP) och God Tillverkningspraxis (GMP) =
Nödvändiga förutsättningar (= PreRequisite Programs (PRPs - “HACCP språk”),
definierad som*:

- *"Innan tillämpningen av de HACCP-baserade förfarandena (...) bör [tillverkaren] ha genomfört ”PRP:erna” (=de nödvändiga förutsättningarna).*
- *PRPs är inte specifika för en given fara, de gäller generellt.*
- *”PRP: erna” utgör grunden för ett effektivt HACCP-genomförande (...). ”*

*Ref: COMMISSION NOTICE on the implementation of food safety management systems covering prerequisite programs (PRPs) and procedures based on the HACCP principles (...) (2016/C 278/01)
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.278.01.0001.01.ENG



God Hygienisk Praxis

6 kapitel med råd och förslag i guiden:

- GHP-personal: allmän hygien, utbildning och hälsa
- GHP lokaler och utrustning
- GHP rengöring
- GHP desinfektion
- GHP skadedjurskontroll
- GHP vatten kvalitet



Personal: allmän hygien, utbildning och hälsa

- Beteende och praxis för att undvika förorening / korskontaminering
- Beteende vid sjukdom hos någon som arbetar i mejeriet
- Utbildning

Rekommendationer

- Handtvätt med tvål och vatten innan du hanterar livsmedel och ingredienser och efter hantering av potentiellt förorenat eller smutsigt material
- Särskilda och rena kläder och skor i mejeriet
- Utbildning i livsmedelshygien internt (erfaren kollega)
- Personal stanna hemma i händelse av sjukdom som kan överföras genom livsmedelshantering
- Besökare bör använda skyddskläder och utrustning och få nödvändig information



Lokaler och utrustning

Design, layout, dimensioner organisation av mejeriet och angränsande områden, utrustning och material

Layout och/eller organisation som förhindrar korskontaminering  2.3

- Processflöde från råvaror till leverans av varor, eller
- Separation av processer i tid eller i utrymmen

Olika sätt att lagra och transportera mjölk (mjölk tank, hinkar, kärnor, ...)  2.4

Lokaler och utrustning, väl underhållet  2.2

- Material lätt att rengöra, eller
- Traditionella material



Lokaler och utrustning, forts.

Lokaler med lämplig utrustning

- Toaletter tillgängliga
- Ventilationssystem
- Ljus: Tillräckligt, och om möjligt, som undviker splitter



Lämpliga utrymmen

- Rengöringsutrymme
- Förpackningsutrymme
- Försäljningsutrymme



Sophantering



Lokaler och utrustning, forts.

Några detaljer om flexibilitet / traditionella material, utrustning



- Europeisk lagstiftning ger möjlighet att använda material och utrustning som inte är släta, korrosionsbeständiga eller ogenomträngliga (lagring i naturgrottor, stenmurar och golv, trähyllor, växtmaterial, löv m.m.)
- För "Ost med traditionella egenskaper"
 - Historiskt erkänd som traditionell produkt.
 - Eller skyddad. Till exempel: SUB, SGB, AOC, PDO etc.
 - Eller med praxis som kodifieras eller registreras som traditionella. T.ex; i Frankrike: alla gårdsmejeriostar betraktas som "ost med traditionella egenskaper"
- Godkännande från behöriga myndigheter är nödvändig



Lokaler och utrustning, forts.

Underhåll av utrustning och installationer



Skicket för lokaler och utrustning bör inspekteras regelbundet av producenten (frekvensen är producentens ansvar)
Underhållsarbete vid behov

Producenten kan utföra verifiering och kalibrering,
ta hjälp av extern rådgivning vid bristande överensstämmelse.



Lokaler och utrustning, forts.

Underhåll av utrustning och installationer



Några rekommendationer för viktiga stadier:

- Mjölkningsmaskin (t.ex. Kontroll av slutenhet efter varje rengöring, Allmän inspektion av maskinen en gång per år ...)
- Pastöriseringsanordning (Kontrollera avledarventilen, flödet och temperatursensorn)
- Termografer och termometrar
- (med referenstermometer eller kontroll med flera termometrar eller med isvatten (0 ° C) och ånga / kokande vatten (100 ° C))
- pH mätare: kalibrering med två buffertlösningar.

För rutinunderhåll och kalibrering av enheter för övervakning av CCP> rekommenderad frekvens:

- Pastöriseringsanordning: årligen
- Termografer eller termometrar: årligen.



Skillnad mellan rengöring och desinfektion

Rengöring att eliminera synliga smutsavlagringar:

- Organiska avlagringar (fett, protein, laktos ...)
- Mineralavfall (kalksten, mjölksten ...)

Desinfektion innebär att de osynliga mikroorganismerna elimineras eller reduceras till acceptabel nivå



Rekommendationer

- Vid ostproduktion är **grundlig rengöring utan desinfektion bättre än systematisk desinfektion** av utrustning och material för att bevara den naturliga floran och balansen i det mikrobiella ekosystemet.
- Användningen av desinfektion är ett beslut för den professionelle mejeristen.
- Desinfektion kan vara nödvändigt på kort sikt för att reda ut tillfälliga sanitära problem i en produktionsanläggning.
- För andra mejeriprodukter än ost, och speciellt för icke-fermenterade produkter, rekommenderas regelbunden desinfektion.



Rengöring

Guiden ger information om:

- Val av rengöringsmedel
- Rengöringsparametrar : « TAKT » (Time Action Concentration Temperature)
- Rengöringsutrustning
- Vattenkvalitet
- Rengöringsprotokoll
- Rekommendation för rengöring av traditionella material
- Rekommenderade frekvenser för rengöring av ytor och utrustning
- Rengöringsplaner (mallar)



Desinfektion

Guiden ger information om:

- Val av desinfektionsmedel
- Protokoll för desinfektion
- Desinfektionsplaner
- Kontrollera desinfektionsplanen



Skadedjurskontrollplan

Gnagare, insekter och fåglar = möjlig källa till patogena mikroorganismer som orsakar förorening av råvaror eller produkter eller infektionssjukdom hos personal.

Förebyggande och eliminering av skadedjur: **av producenten själv ELLER av professionell skadedjurskontrollant**

Rekommendationer för förebyggande av skadedjur

- Utanför lokalerna (t.ex. omgivningar rena och torra, fällor eller andra medel som producenten valt)
- Inom lokalerna (t.ex. flugpapper, UV-lampor eller andra medel som väljs av producenten, tätt insektssäkert nät i öppna fönster etc.)

Rekommendationer för korrigerande åtgärder där skadedjursaktivitet identifieras (grundligt rengöring och desinfektion, granskningsförfaranden)



Vattenkvalitet

2 möjliga vattenkällor:

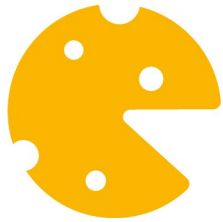
Offentlig/kommunal vattenförsörjning

- Ingen provtagningsplan krävs (detta är fallet i de flesta länder)
- GHP avser transport, lagring eller enkla behandlingar och underhåll av vatteninstallationen

Egen brunn/annan egen försörjning

= brunnar och borrhål, ytvatten, regnvatten, snö etc.,

- Åtgärder för att skydda och underhålla källorna krävs
- Provtagning och analys av kemiska och mikrobiologiska kriterier krävs (annual analysis determined in each national regulation)



Verktyg tillgängliga för God HygienPraxis

- 1.2 Power Point, Flexibilitet
- 2.2 Power Point, Vad betyder kontaktmaterial?
- 2.3 Power Point, Lokaler och utrustning
- 2.4 Power Point, Vad ska beaktas vid köp av ny utrustning?
- 2.5 Power Point, Underhåll av utrustning

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 

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 

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 

Equipment and materials

Wooden material and equipment



Teachesy 