



Lokaler och utrustning

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



Lokaler och utrustning Syftet med denna plan:

Placeringen, utformningen, dimensionerna och byggandet av byggnader och intilliggande områden avsedda för produktion, lagring och försäljning av mejeriprodukter bör göra det möjligt att utföra dessa aktiviteter under hygieniska förhållanden



DEL II- GUIDEN- Lokaler och Utrustning

Rekommendation: mejeri så nära som möjligt till mjölkrummet, kylrummen på norra sidan, för att uppmärksamma riktningen av rådande vindar och solens läge

Kyltanksrum/
mjölkrum

Mjölkningsrum

Ystnings/
produktions
lokal

Lager



CUADRO DE SUPERFICIES

SUP. UTIL QUESERÍA

61.30 m²

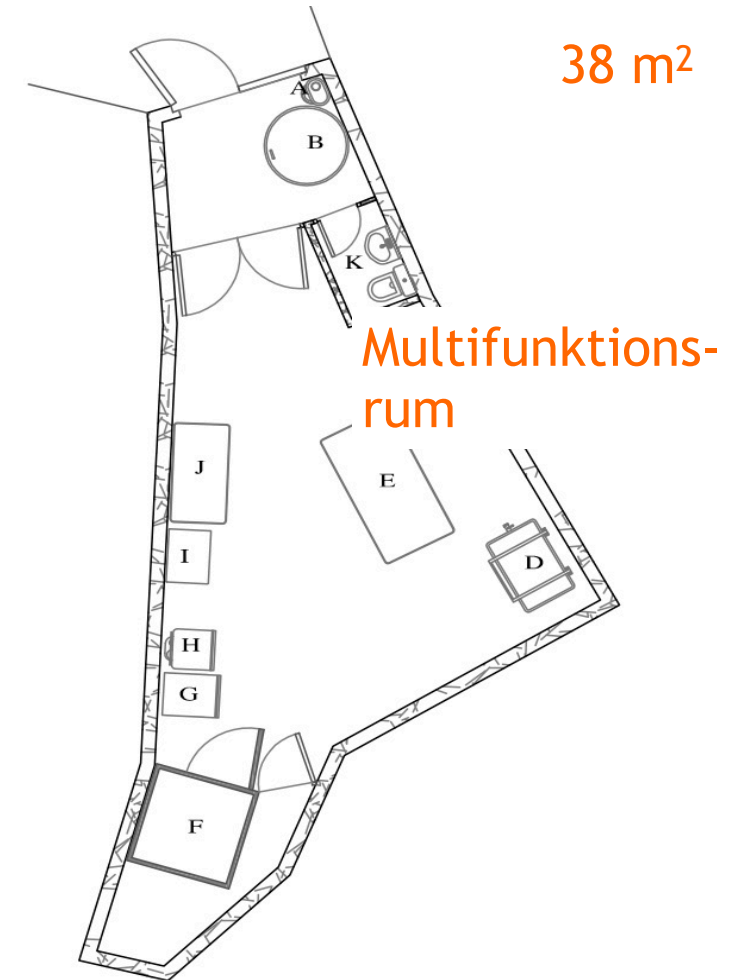


Allmän layout och processflöde

- Principen om "processflöde" är inte alltid avgörande för mejeriproduktion.
- Det är möjligt att använda:
 - En enda ingång och utgång
 - Samma rum för olika ändamål
 - Separata byggnader Om korskontaminering förhindras

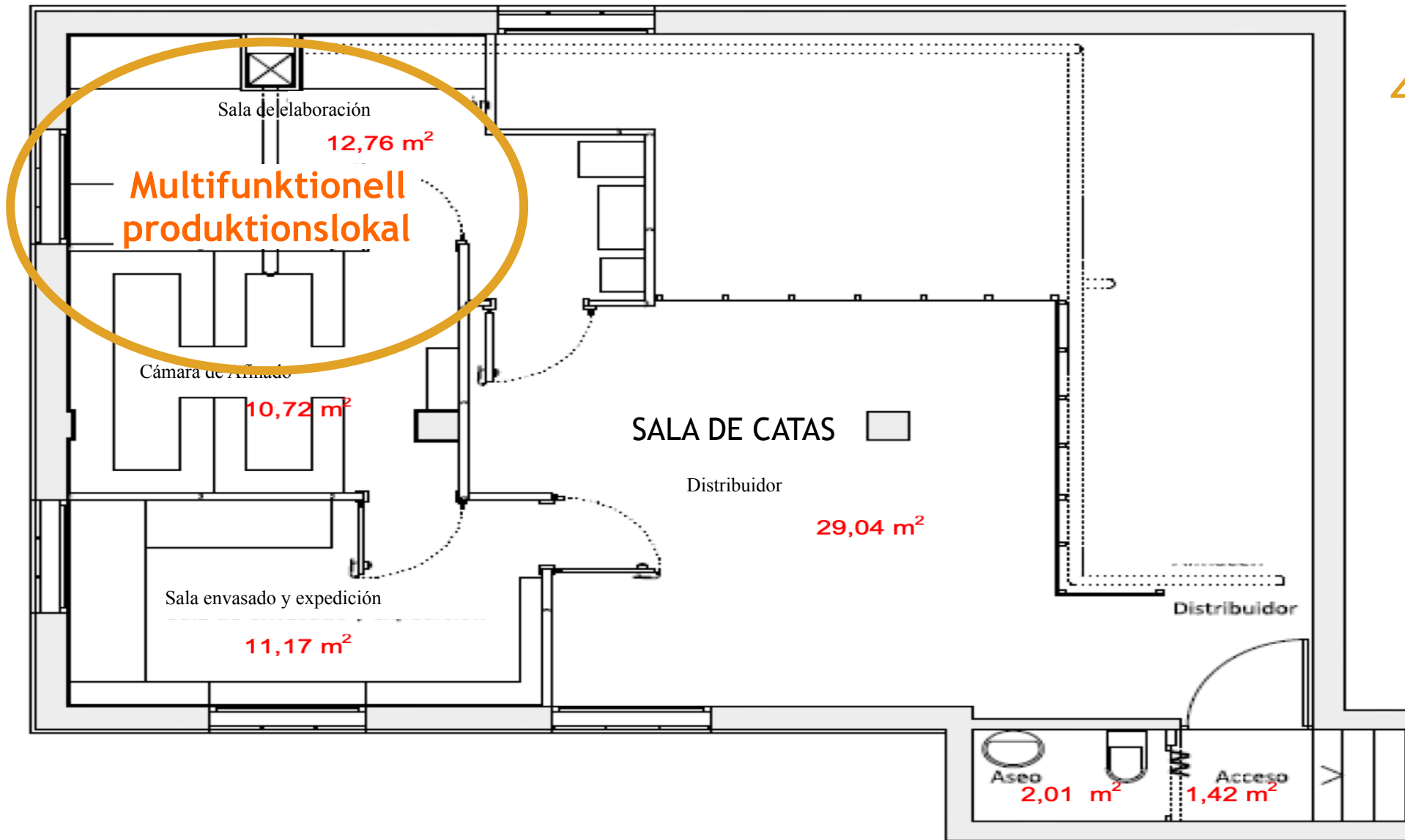
Samma ingång och utgång

38 m²

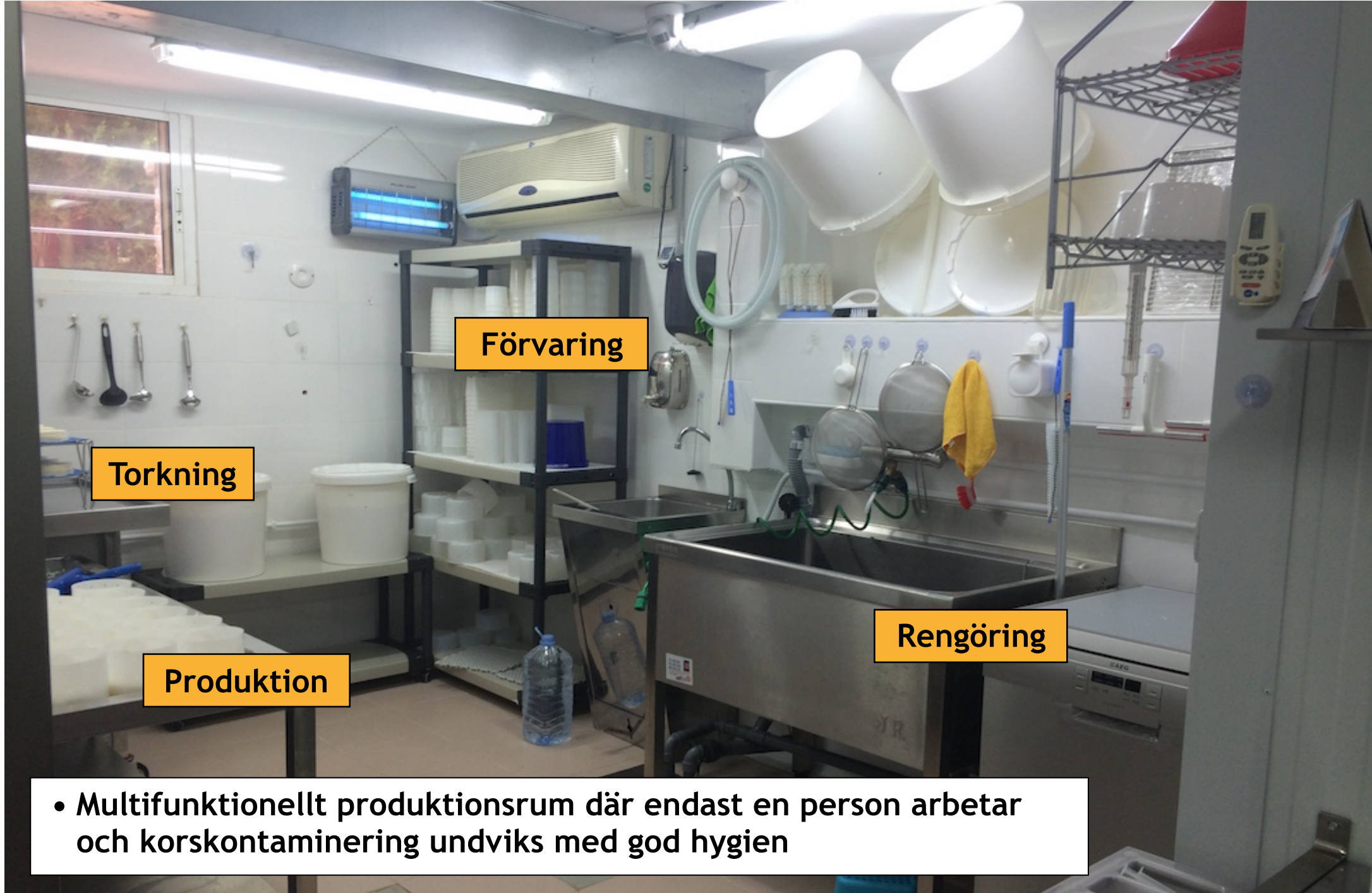


LEYENDA:

A	Calentador de agua a gas	G	Cámara de maduración
B	Tanque de leche de 600 litros	H	Frigorífico
C	Lavabo	I	Mueble de envases
D	Cuba de elaboración de quesos	J	Mesa de etiquetado (0,8x1,5 m ²)
E	Mesa de elaboración (1,1x2,1 m ²)	K	Aseo
F	Cámara frigorífica de maduración		



46 m²



Förvaring

Torkning

Produktion

Rengöring

- Multifunktionellt produktionsrum där endast en person arbetar och korskontaminering undviks med god hygien



Kontor

Labb

- Multifunktionellt produktionsrum där endast en person arbetar och korskontaminering undviks med god hygien



Lager för förpackningsmaterial

Produktionslokal

Lagring utförs i naturliga grottor på 18 km avstånd

SEPARATE BUILDINGS FOR SOME OPERATIONS



Rengöring av smörkärnor och annat material kan utföras på ett hygieniskt sätt och undvika kontaminering



Förvaring av mjölk



- En mjölk tank är den vanliga metoden men andra medel är möjliga om samma mål uppnås



Mjölks-transport



- Det måste ske i behållare som är lämpliga för kontakt med livsmedel och på något sätt som respekterar hygien- och temperaturförhållandena



Omklädningsrum

- Man behöver ha på sig skyddskläder men man behöver inte ett separat omklädningsrum.
- Hängare kan användas istället för förvaringsskåp
- En skobad är inte obligatorisk
- Syftet är att bära rena kläder och att undvika korskontaminering med utomhuskläder





Toilets





Väggar och golv

- Lät, ogenomtränglig och lätt att rengöra (utom om du har undantag)
- Målade ytor är möjliga
- Underhåll behövs: inga sprickor, hål ...
- Undvik metalltak för att undvika kondens





Väggar och golv







Golv

- Om golvet inte har lämplig lutning för att underlätta dränering, vidta försiktighetsåtgärder för att undvika stående vatten
- Ibland behövs vatten på golvet (ostlagret på bilden)





Avlopp i golvet

Det ska vara lätt att rengöra men var uppmärksam på om det kommer dålig lukt.





Fönster och dörrar



- Släta ytor, lätta att rengöra, underhållna under bra förhållanden, särskilt om de är tillverkade av trä



Öppna fönster och ventilation

- Öppna fönster måste skyddas med anti-insektsnät eller annat lämpligt
- Ventilation kan vara naturlig eller artificiell och luftintag bör placeras borta från potentiella föroreningskällor som stall eller lador





Ventilation genom fönster





Belysning

- Det kan vara naturligt eller artificiellt men måste vara tillräckligt. Även om det inte är obligatoriskt kan lampskärmar hjälpa till att förhindra splitter från trasiga lampor i livsmedel





Område eller behållare för förvaring av ingredienser och förpackningar



- Olika typer av produkter kan lagras i samma kylrum om lagringsförhållandena respekteras och det inte orsakar korskontaminering
- Förpackning och ingredienser kan förvaras:
 - i samma rum om de är skyddade mot förorening
 - i "behållare", "skåp" eller andra
 - I en angränsande eller intilliggande byggnad



Rengörings område



- En handfat kan användas för rengöring av utrustning, ostar och handtvätt, förutsatt att korskontamination undviks.
- Rengöringsprodukter kan förvaras i produktionsrummet om de identifieras och stängs i ett skåp.



Rengöringsområde



- Verktyg och ren utrustning kan förvaras i produktionsrummet på öppna hyllor



Rengörings/disk rum

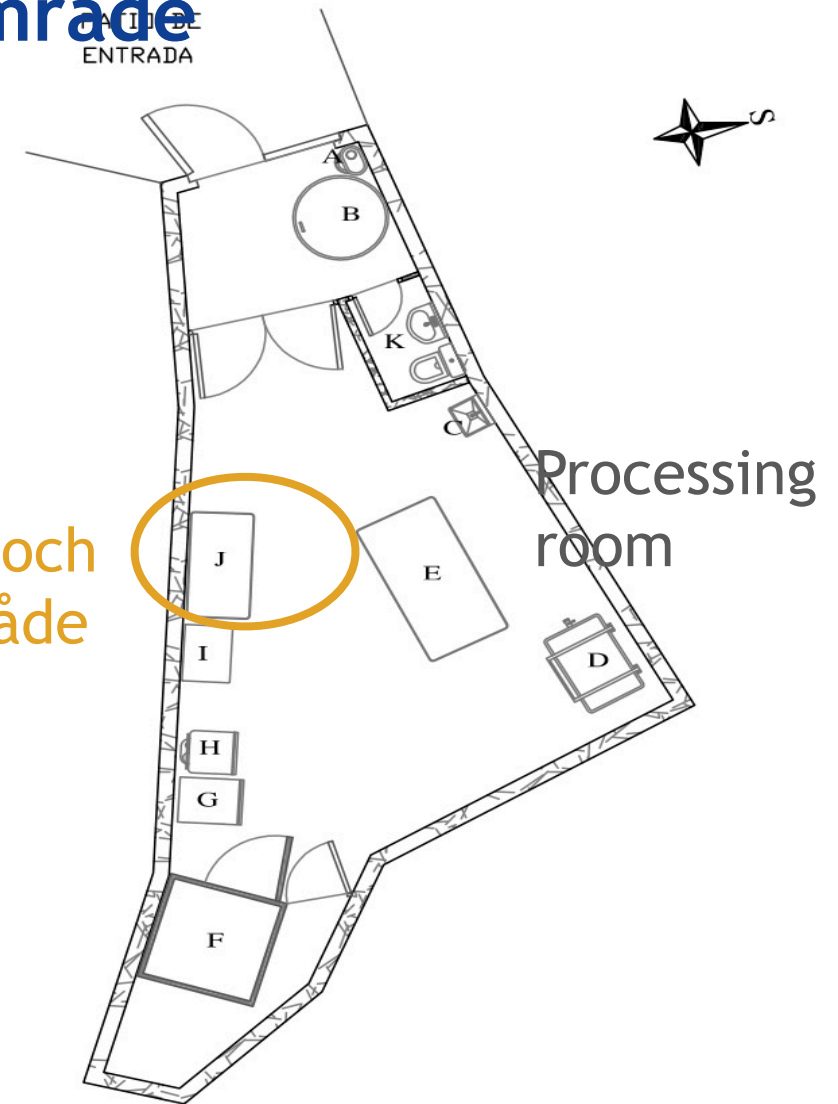




Förpacknings- och märkningsområde

- Detta kan utföras i produktionsrummet förutsatt att korskontaminering undviks

Förpacknings- och märkningsområde i bearbetningsrummet







Försäljningsområde (valfritt)



- Golvet, väggarna och taket måste vara i gott skick men kräver inte samma standarder som bearbetningsrummet.
- Diskbänken i intilliggande rum kan användas för att tvätta händer och verktyg.



Sophantering



- Livsmedelsavfall, icke ätbara biprodukter och annat avfall bör tas bort från produktionsområdena så fort som möjligt, deponeras i behållare och kasseras på ett hygieniskt sätt enligt nationell lagstiftning (se SANDACH-föreskrifter)



När det gäller material för ytor, utrustning, förpackningar och lokaler finns möjlighet till undantag för livsmedel med traditionella egenskaper (flexibilitetsbestämmelse)

- Dessa undantag bör begäras till den behöriga myndigheten i medlemsstaterna.
- Mer information i presentationen "Vad betyder flexibilitet"?



Undantag för väggar, tak och dörrar

- (a) Chapter II(1) of Annex II to Regulation (EC) No 852/2004 as regards the premises where such products are exposed to an environment necessary for the part-development of their characteristics. Such premises may in particular comprise walls, ceilings and doors that are not smooth, impervious, non-absorbent or of corrosion-resistant material and natural geological walls, ceilings and floors;

The cleaning and disinfecting measures for the premises referred in (a) and the frequency with which they are carried out shall be adapted to the activity in order to take account of their specific ambient flora.



Undantag för instrument och utrustning som används för förberedelse, förpackning och förpackning

The instruments and equipment referred to in (b) shall be maintained at all times in a satisfactory state of hygiene and be regularly cleaned and disinfected.

Några exempel ...

Material och utrustning av trä



Växtmaterial (esparto (vass) mattor, halmtak, halm, etc, löv för täckning mm)



Stenar för pressning





Kopparutrustning