

Sannolikhetsgrader: **hög**, **medel** **låg**

## Förebyggande plan

Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
<b>Mjök produktion</b>	Välja mjölkkningsutrustning som är väl rengjord och lätt att underhålla	Använd ej dålig typ av eller dåligt underhållen mjölkkningsutrustning		Använd ej dålig typ av eller dåligt underhållen mjölkkningsutrustning	Använd ej dålig typ av eller dåligt underhållen mjölkkningsutrustning
	Periodisk underhåll av mjölkkningsmaskin	X	X	X	X
	Utbildning av anställda i processhygien	Korrekt mjölkkningsprocedur, hygien i mjölkproduktion, mjölkkningsordning	Identifiering av kliniska tecken på salmonellos (som diarré) Användning av gödsel från andra gårdar behandlas med stor försiktighet	Korrekt mjölkkningsprocedur, hygien i mjölkproduktion, mjölkkningsordning	Identifiering av E. coli mastit
	Test av nötkreatur före köp		Bärare av Salmonella kan utsöndra bakterierna i sin avföring	Bärare av Stafylokoccus aureus kan utsöndra bakterierna i mjölken	



Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Regelbunden provtagning av celltal			X	
	Regelbunden tankmjölktestning	X	X	X	X
	Utbilda personal i personlig hygien		Salmonella kan orsaka diarré, bärare av salmonella kan utsöndra bakterierna i sin avföring	Täcker sår, användning av masker vid förkylning	
	Avföringsprov från all personal		XXX		
	Utbildning av personal i processhygien	med hjälp av ostfel databas		med hjälp av ostfel databas	
	Utarbeta rengörings och desinfektionsplan	X	X	X	X
	Validering av rengörings- och desinfektionsförfaranden	X	X	X	X
	Personalutbildning i rengörings och desinfektions förfaranden	X	X	X	X



Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Regelbundna svabb prover från mjölkkningsanläggning	Endast om obehandlad mjölk används för osttillverkning		Endast om obehandlad mjölk används för osttillverkning	
<b>Produktion</b>	Omklädningsutrymme för personal innan ingång till produktionslokal	X	X	X	X
	Regelbunden översyn och underhåll av lokaler och utrustning	Defekter på golv kan ge upphov till stillastående vatten som kan vara en källa till kontaminering.			Defekter på golv kan ge upphov till stillastående vatten som kan vara en källa till kontaminering.
	Personal utbildning i personlig hygien	Byte av skor och kläder	Salmonella kan orsaka diarré, bärare av salmonella kan utsöndra bakterierna i sin avföring	Täcker sår, användning av masker vid förkylning	Byte av skor och kläder
	avföringsprov från alla anställda		X		
	Regelbunden analys av dricksvatten				Kräv analysresultat från den offentliga vattenleverantören eller gör egna analyser
	Regelbunden analys av LM i golvbrunnar	X			



Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Rätt val av startkulturer	Säkerställ snabb syring	Säkerställ snabb syring	Säkerställ snabb syring	Säkerställ snabb syring
	Rätt vala av produktionstemperatur			Högre temperatur kan stödja tillväxten av CPS Lägre temperaturen hindrar tillväxten av CPS (t ex -18 ° C i stället för 22 ° C färskost <37 ° halv hård ost)	
	Övervaka syrningsprocessen	Identifiering av inaktiva starterkulturer		Identifiering av inaktiva starterkulturer	Identifiering av inaktiva starterkulturer
	Utbilda anställda i processhygien	med hjälp av ostfel databas		med hjälp av ostfel databas	
	Pastörisering av mjölk	Endast om pastöriserad mjölk används för osttillverkning	Endast om pastöriserad mjölk används för osttillverkning	Endast om pastöriserad mjölk används för osttillverkning	Endast om pastöriserad mjölk används för osttillverkning
	Upprätta rengörings och desinfektionsplan	X	X	X	X
	Validera rengörings och desinfektionsförfarande	X	X	X	X



Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Personalutbildning i rengörings och desinfektions förfaranden	X	X	X	X
<b>Lagring</b>	Omklädningsutrymme för personal innan ingång till lagringslokal	X			X
	Personal utbildning i personlig hygien	Byte av kläder och skor	Salmonella kan orsaka diarré, bärare av salmonella kan utsöndra bakterierna i sin avföring	Täcker sår, användning av masker vid förkylning	
	avföringsprov från alla anställda		X		
	Personal utbildning i processhygien	med hjälp av ostfel databas Support	Korrekt torkning av träbrädor (Hålla fåglar borta)		
	Upprätta rengörings och desinfektionsplan	X	X	X	X
	Validera rengörings och desinfektionsförfarande	X	X	X	X



Process-steg	Frivilliga åtgärder för att förhindra:	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Personalutbildning i rengörings och desinfektions förfaranden	X	X	X	X
	Regelbunden analys av saltlösning för ytbehandling av kittostar	Endast om kittostar produceras			
	Regelbunden analys av slutprodukter	Provtagning är ett ineffektivt sätt att upptäcka låg nivå av förorening	Provtagning är ett ineffektivt sätt att upptäcka låg nivå av förorening	Provtagning kan vara ett sätt att upptäcka hög nivå av kontaminering	Provtagning kan vara ett sätt att upptäcka hög nivå av kontaminering
<b>Försäljning</b>	Förhindra korskontamination vid försäljning	Förvara källor för smitta (kittostar) från mjölkprodukter	Förvara källor för smitta (kittostar) från mjölkprodukter		

