



Osa IA

Oppaan esittely

Koulutus teknisille asiantuntijoille
[Paikka], XX.XX.20XX

Tämä esitys on lisensoitu Creative Commons Nimeä-EiKaupallinen-EiMuutoksia 4.0 Kansainvälinen (CC BY-NC-ND 4.0) -ehdoin. Lisenssi on nähtävillä osoitteessa <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fi>, tai voit pyytää kopion lisenssistä lähettämällä kirjeen osoitteeseen Creative Commons, P.O. Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



Eurooppalaisen hyvien hygieniakäytäntöjen oppaan esittely

- Oppaan tarkoitus
- Oppaan kehitystyön taustaa
- Mitä ”virallisesti hyväksytty” tarkoittaa?
- Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän ja oppaan yhteys
- Oppaan keskeiset periaatteet
- Tunnistetut vaarat
- Joustavuus
- Miten tuottajat voivat hyödyntää opasta?



Oppaan tarkoitus



Miksi opasta kutsutaan Teacheesy-hankkeessa ”eurooppalaiseksi oppaaksi”?

- EU:n hygieniapakettiin sisältyvän elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artiklassa edellytetään, että elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava HACCP-periaatteisiin perustuvat pysyvät menettelyt.
- Hyvien hygieniakäytännön oppaiden tarkoituksena on auttaa elintarvikealan toimijoita noudattamaan kyseisen asetuksen säännöksiä (ks. asetuksen (EY) N:o 852/2014 9 artikla).

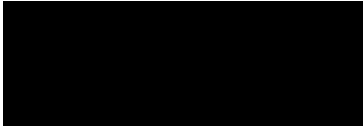


Miten Teacheesy-hanke tukee ”eurooppalaista opasta”?

- Pienmeijereillä ympäri Euroopan on samankaltaisia ongelmia hygieniapaketin käyttöönotossa
- Kansalliset viranomaiset ”syyttävät” ongelmista Euroopan unionia
- Useimmissa tapauksissa selkeät ohjeet auttaisivat säännösten noudattamista
- Joustomahdollisuuksien soveltaminen on ollut vähäistä
- **Haluamme noudattaa EU-säännöksiä kaikilta osin**
- **Haluamme tuoda esiin erityisosaamistamme elintarviketurvallisuuden hallinnasta alallamme**
- **Opas on helppokäyttöinen työkalu, joka auttaa tuottajia parantamaan elintarviketurvallisuuden hallintaa**
- **Opas sisältää myös esimerkkejä joustomahdollisuuksista**



Kenelle opas on tarkoitettu?

- **Tilajuustolat ja -maidonjalostajat**, jotka käsittelevät perinteisin menetelmin **enimmäkseen omasta karjasta peräisin** olevaa maitoa
- **Artesaanituottajat** eli pienjuustolat ja maitotuotteita käsityönä valmistavat, jotka keräävät maidon **paikallisilta tuottajilta** ja käsittelevät sen perinteisin menetelmin pienlaitteilla.
- Oppaan soveltaminen on vapaaehtoista **tuottajatyypistä riippumatta**:
 - ✓ **eurooppalainen hyväksyntä** 
 - ✓ **rekisteröinti** (maan mukaan: poikkeukset, rajoitukset...paikallinen tuotanto)



Oppaan tavoitteet

Opas on tarkoitettu tuottajille viiteasiakirjaksi,

- jonka avulla tuottajat voivat laatia oman elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmänsä (riskianalyysi, HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt jne.),
- jossa huomioidaan tuottajien tosiasialliset käytännöt ja
- jossa annetaan käytännön esimerkkejä joustojen, mukautusten ja poikkeusten soveltamisesta.

Oppaan merkitys ja vaikutukset:

- **Alan tuottajien** ja asiantuntijoiden laatima
- EU:n 28 jäsenvaltion viranomaisten ja Euroopan komission suosittama



Opas

on saatavilla Euroopan komission verkkosivustolta osoitteessa https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (napsauta kohtaa "Guidance provided by EU stakeholder organisations" ja valitse "Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products" ja lopuksi "FI" linkin "European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products" perässä olevasta valikosta).

Eurooppalainen hyvien hygieniakäytäntöjen opas

käsityönä valmistettavien juustojen ja maitotaloustuotteiden tuotantoa varten

Kohderyhmä:

Pienjuustolat ja maitotuotteita käsityönä valmistavat tuottajat

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network





Opas on saatavana 24 kielellä:

[englanti](#)

[ranska](#)

[espanja](#)

[iiri](#)

[tšekki](#)

[viro](#)

[latvia](#)

[unkari](#)

[malta](#)

[portugali](#)

[slovakki](#)

[suomi](#)

[saksa](#)

[hollanti](#)

[italia](#)

[kroaatti](#)

[tanska](#)

[kreikka](#)

[liettua](#)

[bulgaria](#)

[puola](#)

[romania](#)

[sloveeni](#)

[ruotsi](#)



Tausta, luonne ja virallinen hyväksyntä



Hankkeen taustaa ideasta viralliseen hyväksyntään

- 2010: Ensimmäiset keskustelut hankkeesta FACEnetworkissä.
- 2010–2014: Euroopan komission ja parlamentin kanssa useita keskusteluja/tapaamisia, joissa kerrottiin ehdotetusta hankkeesta ja pyydettiin hankkeelle rahallista tukea.
- Maaliskuu 2015: Useiden parlamentin jäsenten tuen ansiosta DG SANTE myönsi tukea FACEnetworkille pilottihanketta varten.
- **Maaliskuu 2015–maaliskuu 2016: Oppaan kirjoitus.**
- Maaliskuu 2016–joulukuu 2016: Opas arvioitavana komissiossa ja 28 jäsenvaltiossa > muutoksia, neuvotteluja
- 16. syyskuuta 2016: Kasveja, eläimiä, elintarvikkeita ja rehuja käsittelevän pysyvän komitean (PAFF Committee) käsittely, johon myös FACEnetwork osallistui.
- **13. joulukuuta 2016: Virallinen hyväksyntä.**
- 2017: Oppaan kääntäminen EU:n 23 viralliselle kielelle.
- **22. marraskuuta 2017: Konferenssi Brysselissä; virallinen julkistus.**



Oppaan luonne

- Oppaassa korostetaan **teknisten asiantuntijoiden ja tuottajien asiantuntemusta**.
- Lähestymistapa on **ennalta ehkäisevä** ja perustuu **hyvien käytäntöjen noudattamiseen**.
- Oppaassa sovelletaan kaikkia **HACCP-periaatteita** sektorin tuotteisiin seuraavien työkalujen avulla:
 - yleiset vaara-analyysit
 - HACCP-pohjaiset suunnitelmat, joissa määritetään, mitkä vaarat liittyvät tiettyntyyppisiin tuotteisiin.

Oppaan sisältö vastaa elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmää.



Oppaan luonne

Oppaan muita vahvuuksia:

- Ei kriittisiä hallintapisteitä (ei sovelleta sektorin tuotantoon)
- Esimerkkejä jousto- ja mukautusmahdollisuuksista (viitteinä)
- Vain poikkeamista on pidettävä kirjaa
- Tuottajavastuu = tuottajan on oltava pätevä henkilö >
Ei määrämuotoisia suunnitelmia tai ohjeistoja, jotta tuottaja voi itsenäisesti päättää käytäntönsä



Mitä ”virallisesti hyväksytty opas” tarkoittaa?

- Kaikki EU:n 28 jäsenvaltiota ovat hyväksyneet oppaan:
 - Kaikki eurooppalaiset tuottajat voivat halutessaan soveltaa opasta kenenkään estämättä
 - Tarkastusten yhteydessä paikallisten tarkastajien on selvitettävä, soveltaako tuottaja opasta
 - Tarkastuksissa on myös selvitettävä elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän tehokas täytäntöönpano, mutta yksittäisiin käytäntöihin ei pitäisi puuttua
- Opas **ei ole säädös** (oppaan suositukset eivät ole täytäntöönpantavissa oikeusistuimessa), mutta sen soveltaminen auttaa noudattamaan säännöksiä
- Opas ei ole pakollinen vaan sen soveltaminen on **vapaaehtoista**

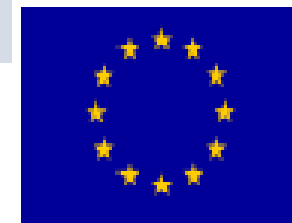


Yhteenvetona: Mitä halusimme

- Noudattaa EU-säännöksiä kaikilta osin
- Tuoda esiin erityisosaamistamme elintarviketurvallisuuden hallinnasta alallamme

Mitä saimme

- ▶ FACEnetworkin opas hyväksyttiin virallisesti



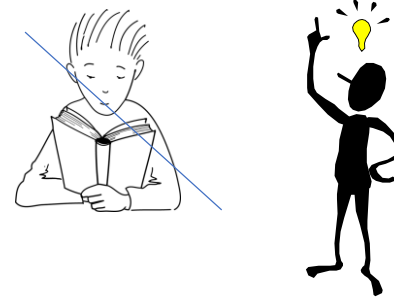


Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän ja oppaan yhteys



Opas on työkalu, joka auttaa tuottajaa noudattamaan lakisääteisiä velvollisuuksia

- Opas ei sisällä teknisiä ohjeita eikä sovellettavia säännöksiä
- Opas on pikemminkin **työkalu** kuin perinteinen ohjekirja



Työkalu = työssä tai arkisessa tehtävässä käytettävä työväline
(lähde: Sanakirja.org)

Oppaan tavoitteena on auttaa käyttäjää (tuottajaa) noudattamaan lakisääteisiä velvollisuuksiaan



Mitä velvoitteita tuottajiin sovelletaan?

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 4 artikla

*Elintarvikealan toimijoiden on noudatettava asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä I säädettyjä **yleisiä***

hygienesäännöksiä** ja liitteessä II säädettyjä **yleisiä

***hygieniavaatimuksia** ja asetuksessa (EY) N:o 853/2004 asetettuja **erityisvaatimuksia**.*

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 5 artikla
*”Elintarvikealan toimijoiden on laadittava ja toteutettava **HACCP-periaatteisiin perustuva pysyvä menettely tai niihin perustuvat pysyvät menettelyt** sekä pidettävä yllä sitä tai niitä.”*

Asetus (EY) N:o 178/2002

Asetuksessa määritetään seuraavat peruseriaatteen:

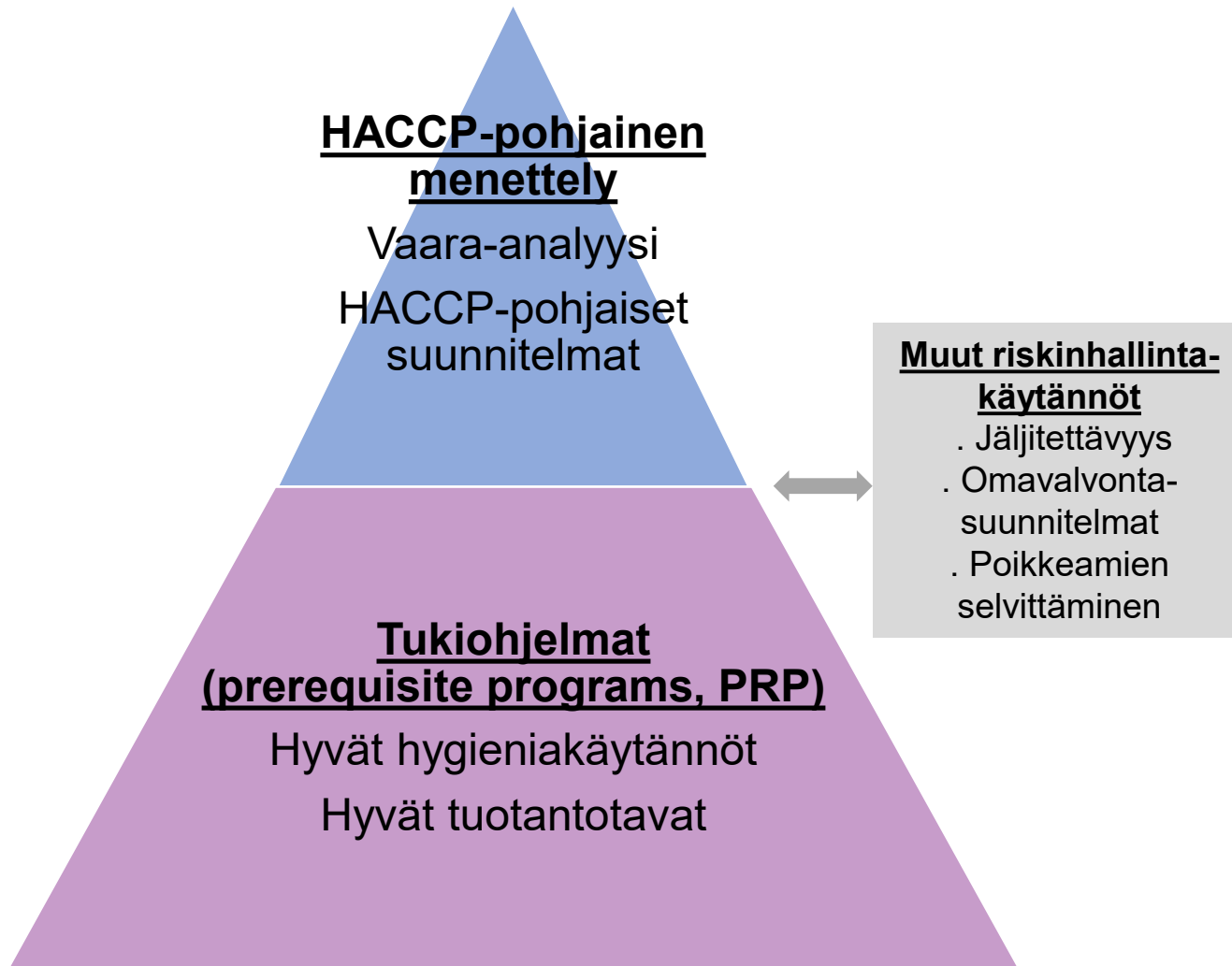
- **riskianalyysit**
- **tuottajan ensisijainen vastuu**
- **jäljitettävyys**

Näihin velvollisuuksiin viitataan käsitteellä **elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä**

Ks. Komission ilmoitus HACCP-periaatteiden täytäntöönpanosta



Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä



= Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä

Hallintajärjestelmä on pantava täytäntöön ja sitä on myös noudatettava säännöllisesti

> Opasta tarvitaan

Oppaan sisältö

> Kattaa kaikki elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän vaatimukset



Osa I – OPPAAN TARKOITUS JA SOVELTAMINEN

Osa II – HYVÄT HYGIENIAKÄYTÄNNÖT

- Elintarvikkeiden käsittelijöiden yleinen hygienia, koulutus ja terveys
- Tilat ja laitteet
- Puhdistaminen
- Desinfiointi
- Haittaeläintorjunta
- Veden laatu

Osa III – HYVÄT TUOTANTOTAVAT

- Hapatteet
- Juokseteet: valmistus, varastointi, käyttö
- Maidon ja juustomassan lisäaineet
- Suolaus
- Tuotteiden varastointi ja kuljetus
- Suoramyynti

Osa IV – Riskianalyysi alkutuotannossa

- Maidon tuotanto ja varastointi tilalla

Osa V – HACCP-pohjaiset suunnitelmat

- Maidon keräys, meijerissä varastointi ja käsittely
- Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot
- Entsymaattisesti ja yhdistelmämenetelmillä juoksetetut juustot
- Haihduttamalla ja saostamalla valmistettuja juustoja ja maitotuotteita koskeva suunnitelma
- Juotavaksi tarkoitettu pastöroitu maito
- Juotavaksi tarkoitettu raakamaito
- Voi ja kerma
- Hapanmaitotuotteet
- Hapattamattomat maitotuotteet

Osa VI – JÄLJITETTÄVYYS

Osa VII – OMAVALVONTA

Osa VIII – POIKKEAMIEN SELVITTÄMINEN

LIITE 1 – MAITOTUOTTEIDEN VAARA-ANALYYSI

LIITE 2 – SANASTO

Oppaan sisältö

> Kattaa kaikki elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän vaatimukset



Osa II – HYVÄT HYGIENIAKÄYTÄNNÖT

- Elintarvikkeiden käsittelijöiden yleinen hygienia, koulutus ja terveys
- Tilat ja laitteet
- Puhdistaminen
- Desinfiointi
- Haittaeläintorjunta
- Veden laatu

Osa III – HYVÄT TUOTANTOTAVAT

- Hapatteet
- Juoksetteet: valmistus, varastointi, käyttö
- Maidon ja juustomassan lisäaineet
- Suolaus
- Tuotteiden varastointi ja kuljetus
- Suoramyynti

Hyvät käytännöt ja tuotantotavat (= tukiohjelmat) auttavat hallitsemaan yleisiä vaaroja.

Niiden hallinta muodostaa perustan HACCP:n tulokselliselle täytäntöönpanolle.

Hyvät käytännöissä ja tuotantotavoissa kuvataan yleisiä hygieniakäytäntöjä, jotka on muokattu alalle sopiviksi.

Tila- ja artesaanituotteille on määritetty **12 tukiohjelmää**, jotka on kuvattu oppaan II ja III osioissa.

➤ Tuottajat voivat määrittää omat menettelyt suoraan hyvien hygieniakäytäntöjen ja tuotantotapojen mukaisesti.

Oppaan sisältö

> Kattaa kaikki elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän vaatimukset



Osa IV – Riskianalyysi alkutuotannossa

- Maidon tuotanto ja varastointi tilalla

Osa V – HACCP-pohjaiset suunnitelmat

- Maidon keräys, meijerissä varastointi ja käsittely
- Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot
- Entsymaattisesti ja yhdistelmämenetelmillä juoksetetut juustot
- Haihduttamalla ja saostamalla valmistettuja juustoja ja maitotuotteita koskeva suunnitelma
- Juotavaksi tarkoitettu pastöroitu maito
- Juotavaksi tarkoitettu raakamaito
- Voi ja kerma
- Hapanmaitotuotteet
- Hapattamattomat maitotuotteet

LIITE 1 – MAITOTUOTTEIDEN VAARA-ANALYYSI

Näissä osioissa kuvataan HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, jotka on määritetty alan tuottajien ja teknisten asiantuntijoiden kokemusten pohjalta.

- Yleinen vaara-analyysi

- esitetään liitteessä (jotta asiakirjan toiminnallinen osio ei käy liian monimutkaiseksi)
- kattaa yleiset kemialliset, fysikaaliset ja mikrobiologiset vaarat (luonne, ominaisuudet, ehkäisy); keskeisimmät vaarat kuvataan HACCP-pohjaisissa suunnitelmissa

- HACCP-pohjaiset suunnitelmat

Suunnitelmat on laadittu erikseen jokaiselle jalostusprosessin vaiheelle (maito ja maitotuotteet on jaettu kahdeksaan ryhmään). Kukin suunnitelma sisältää taulukkona yksityiskohtaisen ja kattavan analyysin kyseisestä vaiheesta.

Oppaan sisältö

> Kattaa kaikki elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän vaatimukset



Osa IV – Riskianalyysi alkutuotannossa

- Maidon tuotanto ja varastointi tilalla

Osa V – HACCP-pohjaiset suunnitelmat

- Maidon keräys, meijerissä varastointi ja käsittely
- Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot
- Entsymaattisesti ja yhdistelmämenetelmillä juoksetetut juustot
- Haihuttamalla ja saostamalla valmistettuja juustoja ja maitotuotteita koskeva suunnitelma
- Juotavaksi tarkoitettu pastöroitu maito
- Juotavaksi tarkoitettu raakamaito
- Voi ja kerma
- Hapanmaitotuotteet
- Hapattamattomat maitotuotteet

.....

LIITE 1 – MAITOTUOTTEIDEN VAARA-ANALYYSI

Näissä osioissa kuvataan HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, jotka on määritetty alan tuottajien ja teknisten asiantuntijoiden kokemusten pohjalta.

- Yleinen vaara-analyysi

- . esitetään liitteessä (jotta asiakirjan toiminnallinen osio ei käy liian monimutkaiseksi)
- . kattaa yleiset kemialliset, fysikaaliset ja mikrobiologiset vaarat (luonne, ominaisuudet, ehkäisy); keskeisimmät vaarat kuvataan HACCP-pohjaisissa suunnitelmissa

- HACCP-pohjaiset suunnitelmat

Suunnitelmat on laadittu erikseen jokaiselle jalostusprosessin vaiheelle (maito ja [maitotuotteet on jaettu kahdeksaan ryhmään](#)). Kukin suunnitelma sisältää taulukkona yksityiskohtaisen ja kattavan analyysin kyseisestä vaiheesta.



Miten tuottajat voivat hyödyntää opasta?

- Opas = tila- ja artesaanituottajien tarpeisiin laadittu elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmä
- Se on tarkoitettu käytännön työkaluksi (taulukkoja, esimerkkejä jne.)
- Oppaassa käsitellään kaikkia alan tuoteryhmiä ja toimenpiteitä

Tuottajat voivat käyttää opasta oman elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmänsä pohjana...

...mutta niin, että opasta muokataan tuottajan toimintaan sopivaksi, jotta se antaa tarkan kuvan tuottajan käytännöistä



Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmän esittely: kirjallinen dokumentti vs. suullinen selvitys



Oppaan sivu 20:

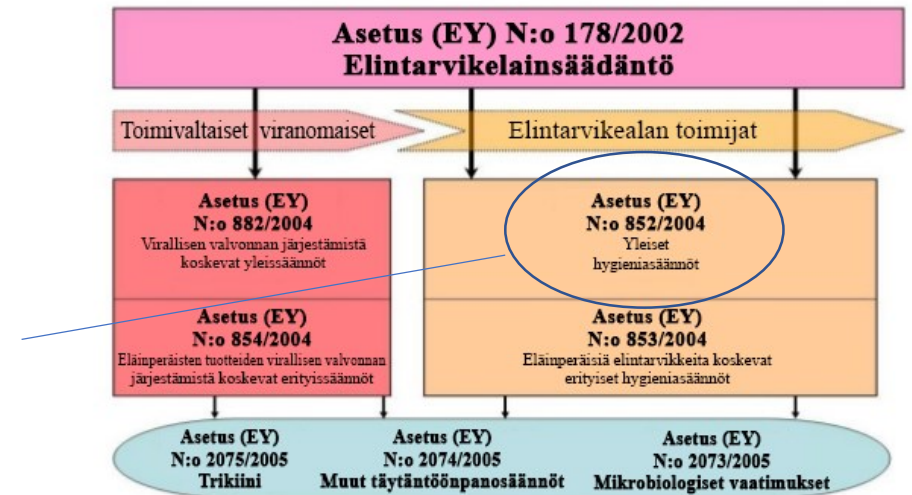
”Menettelyn dokumentointi tai esillä pitäminen ei ole pakollista. Tuottajan on kuitenkin pystyttävä tarvittaessa selvittämään menettelyn kulku.”



kirjallinen dokumentti vs. suullinen selvitys

- Asetuksen (EY) N:o 852/2004 johdanto-osan 15 kappale:

”[HACCP-vaatimusten] olisi oltava riittävän joustavia, jotta niitä voidaan käyttää kaikissa tilanteissa, myös pienissä yrityksissä. – – vaatimuksen asiakirjojen säilyttämisestä on oltava joustava, jottei hyvin pienille yrityksille aiheuteta tarpeettomia rasitteita.”

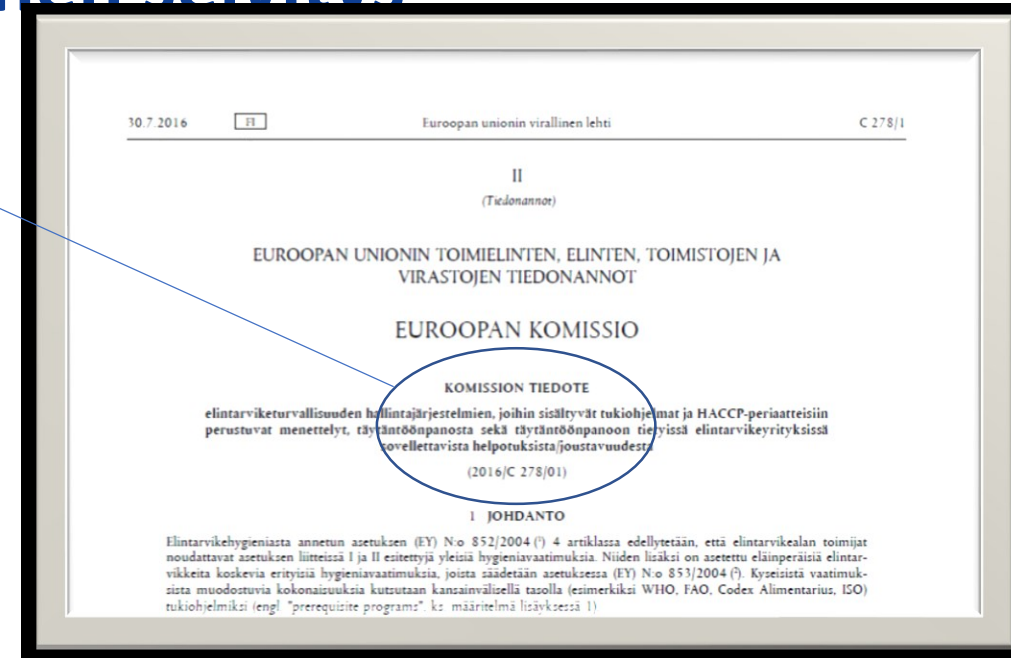


Kuvalähde: Euroopan komission Terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto



Kirjallinen dokumentti vs. suullinen selvitys

- KOMISSION TIEDOTE Elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta... (2016/C 278/01)
- Liite III, 4.4.6 kohta:



”Silloin kun on käytettävissä HACCP-yleisoppaita, voidaan erilliset HACCP-pohjaisia menettelyjä koskevat asiakirjat korvata vaarojen arviointia koskevilla asiakirjoilla – –.”

”Seurannan toteuttaminen tuloksellisesti on yleensä tärkeämpää kuin kirjaaminen.”



Oppaassa tunnistetut vaarat



Juuston ja maitotuotteiden tila- ja artesaanituotannon keskeisimmät vaarat

Kemialliset vaarat

- Allergeenit
- Antibiootit, muut eläinlääkkeet ja biosidit

Fysikaaliset vaarat

- Lasiset vierasesineet
- Metalliset vierasesineet

Mikrobiologiset vaarat

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Koagulaasipositiivisten stafylokokkien tuottamat enterotoksiinit



Oppaan keskeiset periaatteet



Oppaan keskeiset periaatteet

- Keskeiset vaiheet ja kriittiset hallintapisteet
- Joustavuus
- Vain poikkeamista on pidettävä kirjaa
- Tuottajavastuu = tuottajan on oltava pätevä henkilö >
Ei määrämuotoisia suunnitelmia tai ohjearvoja, jotta tuottajat voivat itsenäisesti päättää käytäntönsä



Keskeiset vaiheet ja kriittiset hallintapisteet

Asetuksen (EY) N:o 852/2004 johdanto-osan 15 kappale:

*”HACCP-vaatimuksissa olisi otettava huomioon Codex Alimentariukseen sisältyvät periaatteet. Niiden olisi oltava riittävän joustavia, jotta niitä voidaan käyttää kaikissa tilanteissa, myös pienissä yrityksissä. **Erityisesti on tunnustettava, että kriittisten valvontapisteiden tunnistaminen ei tietyissä elintarvikealan yrityksissä ole mahdollista ja että joissakin tapauksissa hyvillä hygieniakäytännöillä voidaan korvata kriittisten valvontapisteiden seuranta. Vastaavasti vaatimus ’kriittisten rajojen’ asettamisesta ei kaikissa tapauksissa merkitse lukumääräisten rajojen asettamista. Lisäksi vaatimuksen asiakirjojen säilyttämisestä on oltava joustava, jottei hyvin pienille yrityksille aiheuteta tarpeettomia rasitteita.”***



Kriittiset hallintapisteet ja keskeiset vaiheet

- Kriittinen hallintapiste: vaihe/menettely/toimenpide, jonka käyttö on olennaista vähentämään, ehkäisemään tai poistamaan elintarviketurvallisuuteen kohdistuvia vaaroja
 - Edellyttää mitattavissa olevia parametreja
- Keskeinen vaihe: vaaran hallinnan kannalta tärkeä vaihe



Esimerkki kriittisestä hallintapisteestä: pastörointi

- Erityinen hygieniasyistä tehtävä **lämpökäsittely**: taudinaiheuttajien inaktivointi
- Prosessissa on saavutettava tietty kesto-
lämpötilayhdistelmä, esim.:
 - LTLT-pastörointi: 63 °C, 30 minuuttia
 - HTST-pastörointi: 72 °C, 15 sekuntia
- Kunkin erän pastörointiaikaa ja -lämpötilaa on seurattava ja lukemista on pidettävä kirjaa
- **Pastörointi on ainut oppaassa kuvattu kriittinen hallintapiste**



Kasvurajoihin perustuvat kriittiset hallintapisteet?

- Kriittistä hallintapistettä (kuten pH-tavoitearvoa) ei ole mahdollista **validoida** taudinaiheuttajien kasvun valvontamenettelyksi, jos **kriittinen raja** on **korkeampi** kuin kasvun ehkäisyä edellyttämä arvo.
- Useiden juustolaatujen ja maitotuotteiden pH-arvo, kypsymislämpötila tai vesiaktiivisuus **ylittää** taudinaiheuttajien kasvun raja-arvot.
- Mikäli **validoitavissa olevaa** kriittistä hallintapistettä ei ole mahdollista määrittää, riskiä voi pienentää noudattamalla **hyviä hygieniakäytäntöjä** maidon tuotantovaiheessa.



Keskeiset vaiheet

- Vaaran hallinnan kannalta tärkeitä toimenpiteitä
 - hyvät hygieniakäytännöt
 - hyvät tuotantotavat
 - ennalta ehkäisevät ja korjaavat toimenpiteet



Esimerkkejä keskeisistä vaiheista

Entsymaattisesti ja yhdistelmämenetelmillä juoksetetut juustot

Vaara: patogeenisten bakteerien kasvu hapattamisen ja valuttamisen aikana.

Vaaran hallinnan kannalta keskeiset vaiheet:

- Huolehdi hyvästä hygieniasta maidontuotannossa
- Riittävä hapattaminen juustolaadun mukaisesti



Esimerkkejä keskeisistä vaiheista

Entsyomaattisesti ja yhdistelmämenetelmillä juoksetetut juustot

Tarkistus-/valvontamenettely

- Aistinvarainen tarkastus

Esimerkkinä goudan valmistus: juustomassan asianmukainen valutus, juuston kuoren asianmukainen kuivaus

- Lämpötilan, keston ja happamuuden mittaaminen

Esimerkkinä goudan valmistus: 5,5 tuntia hapatteen lisäämisen jälkeen: $pH \leq 5,5$



Joustavuus

Joustavuudella tarkoitetaan elintarviketurvallisuuden saavuttamista vaihtoehtoisin keinoin olosuhteista, laitoksesta, alueesta ja elintarvikkeesta riippuen.



Miten joustavuus määritellään oppaassa?

Tuottajan päätettävissä olevat joustomahdollisuudet:

- mahdollisuus poiketa HACCP-pohjaisista menettelyistä
- ohjeiden tulkinta (ilmaisut *tarvittaessa*, *riittävä* jne.)

Toimivaltaisen viranomaisen päätettävissä olevat joustomahdollisuudet:

- poikkeukset
- mukautukset
- poisjättämiset



Miten joustavuus määritellään oppaassa?

- Elintarvikealan toimijoiden päätettävissä olevat joustomahdollisuudet:
 - ks.
 - Osa II – Tilat ja laitteet
 - Osa VII – Omavalvonta:
 - Näytteenottotiheys
 - Näytteiden määrää voidaan vähentää, jos aiempien näytteiden historiatiedot ovat hyvät
 - jne.
- Toimivaltaisen viranomaisen päätettävissä olevat joustomahdollisuudet:
 - ks.
 - Osa V – Maidon tuotanto ja varastointi tilalla
 - Osa V – Maidon keräys, meijerissä varastointi ja käsittely





Miten tuottaja voi käyttää joustomahdollisuutta?

- Tuottaja voi itse päättää joustomahdollisuuden käytöstä ilman erillistä hakemusta
- Joissakin tapauksissa toimivaltainen viranomainen päättää joustoista joko
 - toimijakohtaisesti tai
 - kollektiivisesti kaikkien toimijoiden osalta
 - esim. tuottajajärjestöjen välityksellä, suojatuilla alkuperänimityksillä jne.
 - maan mukaan joustoa koskeva päätös voidaan tehdä paikallisella, alueellisella tai kansallisella tasolla.



Miten tuottajat voivat hyödyntää opasta?



Miten opasta mukautetaan käyttäjän tarpeiden mukaan?

► Vaihe 1: Valitse vain oman toimintasi kannalta tarpeelliset sivut

- Suunnitelmat esitetään aina omina sivuinaan, jolloin käyttäjät voivat valita käyttöön vain omien tuotteidensa ja käytäntöjensä kannalta tarpeelliset sivut
- *Esimerkiksi tuottaja, joka valmistaa maitohappokäymisellä juoksetettuja juustoja omien lehmiensä maidosta, tarvitsee vain seuraavat sivut:*
 - *kaikki hyviä hygieniakäytäntöjä ja tuotantotapoja koskevat sivut*
 - *osion ”Riskianalyysi alkutuotannossa” sivut*
 - *HACCP-pohjaista suunnitelmaa ”Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot” koskevat sivut*
 - *jäljitettävyyttä, omavalvontaa ja poikkeamien selvittämistä koskevat sivut*



Miten opasta mukautetaan käyttäjän tarpeiden mukaan?

- **Vaihe 2:** Tuottajan on muokattava hyviä hygieniakäytäntöjä ja tuotantomennettelyjä omiin käytäntöihinsä sopiviksi

Lue kukin sivu ja

- poista kohdat, jotka eivät sovellu käytäntöihisi
- säilytä suositukset, jotka soveltuvat käytäntöihisi, ja korosta ja tarkenna toimintasi kannalta olennaisimpia kohtia



Esimerkki hyviä hygieniakäytäntöjä koskevan sivun

Osa II – Hyvät hygieniakäytännöt EILINTARVIKKEIDEN KÄSITTELIJÖIDEN YLEINEN HYGIENIA, KOULUTUS JA TERVEYS

Eilintarvikkeiden käsittelijöiden aiheuttamia vaaroja on helppo hallita noudattamalla yksinkertaisia hyviä hygieniakäytäntöjä. Koska pienmeijerissä tai pienessä elintarvikealan yrityksessä on yleensä vähän työntekijöitä, hoidon aiheuttamansa riski on rajallinen, mikä antaa jonkin verran joustovaraa lakisääteisten vaatimusten tulkinnassa. Nämä hygienivaatimukset koskevat kaikkia elintarvikkeiden käsittelijöitä yksin ja yhdessä toisten kanssa työskennellessä.

Elintarvikkeiden käsittelijöiden yleinen hygienia

Käsien huolellinen pesu vedellä ja saippualla on tärkein infektioiden torjuntakeino elintarvikkeiden tuotannossa. Kynnet pidetään puhtaina ja lakkaamattomina, eikä leikkokynsiä sallita. Erityistä huomiota kiinnitetään peukaloiden sekä sormenvälien pesuun. Käsivarret pestään myös, jos ne joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa. Jos lypsäminen tapahtuu ulkona, missä juoksevaa vettä ei ole saatavilla, käytetään käsidesiä tai kloori- tai alkoholipyyhkeitä. Täällöinkin kädet on kuitenkin puhdistettava pesemällä ne vedellä ja saippualla heti kun mahdollista.

Kädet pestään

- **ennen lypsämistä**
- aina elintarviketuotantotiloihin saavuttaessa
- ennen elintarvikkeiden tai niiden ainesosien tai hapattaiden käsittelyä
- WC-käynnin jälkeen
- puhelimen käsittelyn jälkeen
- mahdollisesti kontaminoituneiden kohteiden käsittelyn jälkeen
- aina, kun kädet ovat likaiset.

Tuotteiden mahdollista kontaminaatiota tai riskikontaminaatiota pyritään estämään omalla toiminnalla ja käytännöllä. Etenkin kannattaa muistaa seuraavat asiat:

- Naamut ja haavat on peitettävä vedenpitävillä haavasteillä tai käsineillä.
- Elintarvikkeita käsittelevien on vältettävä tupakointia, syökemistä, pureskelua ja syömistä tuotantotiloissa.
- Elintarvikkeita käsittelevien ei pidä aivastella tai yskäistä elintarvikkeita kohti.
- Tuotantotiloissa ei saa käyttää koruja.
- Elintarvikkeiden käsitteilytiloihin ei saa tuoda allergeeneja (esimerkiksi gluteenia sisältäviä viljatuotteita, äyriäisiä, niiväisiä, muna, kalaa, maa ja muita pähkinöitä, soijapapuja, selleriä, sinappia, seesamia, lupiinia tai rikkiä sisältäviä) kontaminaatiovaaran vuoksi, ellei niitä ole ilmoitettu tuotteiden ainesosiksi.

Vaattetus

Työntekijät käyttävät lypsettäessä silmien tarkoitettuja vaatteita ja elintarviketuotannossa puhtaita vaatteita. Meijerissä käytetään eri vaatteita kuin tilalla työskennellessä. Elintarvikkeiden tuotantotiloihin saavuttaessa puetaan päälle puhtaat suojavaatteet (takki tai esiliina), jotka riisutaan ennen tiloista poistumista tai WC-käyntiä. Vaatteiden on oltava hyväkuntoiset, eikä niissä saa olla repeämiä, ripaantuneita kohtia tai irtoavia nappeja.

~~Desinfiointiainvalmisteita ja liuotteita ei käytetä käsien pesemiseen, koska ne voivat aiheuttaa iho- ja hengitystietä vaurioita. Desinfiointiainvalmisteita käytettäessä neste vaihdetaan säännöllisin väliajoin, jotta kyivyn teho säilyy.~~

Koulutus

Elintarvikkeiden käsittelijöillä ja lypsyhenkilökunnalla on oltava soveltuva koulutus, tai kokeneemman työtoverin antama perehdytys. Koulutuksessa kiinnitetään huomiota maitotaloustuotteen tuotannossa esiintyviin elintarviketurvallisuusriskeihin ja annetaan tietoa tuotteiden käsittelyä koskevista...

Kohdassa sanotaan: "Kädet pestään ennen lypsämistä..."

> Mikäli et itse tuota käyttämäsi maitoa, **poista** oppaasta kohta "ennen lypsämistä"

Kohdassa sanotaan: "Elintarvikkeiden käsittelijöillä ja lypsyhenkilökunnalla on oltava soveltuva koulutus (tai) kokeneemman työtoverin antama perehdytys."

> **Ympyröi** kohta "kokeneemman työtoverin antama perehdytys", mikäli tämä on yleinen käytäntö yrityksessäsi.

Huom. Mikäli joillakin työntekijöilläsi on jokin soveltuva koulutus, voit liittää tutkintotodistukset oppaaseen

Sivua ei muutoin tarvitse muokata, jos yrityksesi käytännöt ovat tekstissä kuvatun mukaisia





Esimerkki HACCP-pohjaisen suunnitelman muokkauksesta

Ote HACCP-pohjaisesta suunnitelmasta ”Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot”

Valvottava prosessin vaihe	Miksi varovaisuus on tarpeen?	Ennalta ehkäisevät toimenpiteet	Tarkistus-/valvontamenettely	Korjaavat toimenpiteet
Kypsyttäminen ilman hapatteen siirrostamista	M: Vaarana patogeenisten bakteerien kasvu: Maito voi sisältää haitallisia bakteereja. Jos maitohappobakteerien määrä on vähäinen tai olosuhteet ovat niiden lisääntymiselle epäsuotuisat, patogeeniset bakteerit voivat saada vallata tuotteen	Edistä maitohappobakteerien lisääntymistä hyvällä eläintenhoidolla, jos mahdollista (ks. maidon tuotantoa käsittelevä sivu). Valitse kypsytyslämpötila ja -aika oikein, jotta maitohappobakteerit lisääntyvät riittävän nopeasti. (2)	Juustonvalmistajan kokemus: aistinvarainen tarkastus sekä lämpötilan, ajan ja happamoitumisen mittaaminen.	Lisää annos hapatetta. Älä käytä maitoa, joka maistuu, tuoksuu tai näyttää epäilyttävältä. Säädä tuotantoparametreja (aika, lämpötila). Jos ongelma toistuu, muuta maidontuotantokäytäntöjä tai vaihda maidon toimittajaa.
Kypsyttäminen, jossa hapatetta siirrostetaan	M, K: Väärät prosessin parametrit voivat mahdollistaa patogeenisten bakteerien kasvun.	Noudata ohjeiden mukaista lämpötilaa, aikaa ja hapatteen annostusta. Lisää hapatteen mahdollisimman nopeasti. <i>Ilta-lypsy: Hera lisätään säiliöön heti lypsämisen jälkeen. Säiliön lämpötilaksi säädetään 12 °C. ...</i>	Juustonvalmistajan kokemus: aistinvarainen tarkastus sekä lämpötilan, ajan ja happamoitumisen mittaaminen.	Säädä tuotantoparametreja: kesto ja lämpötila sekä hapatteen tyyppi ja annostus.

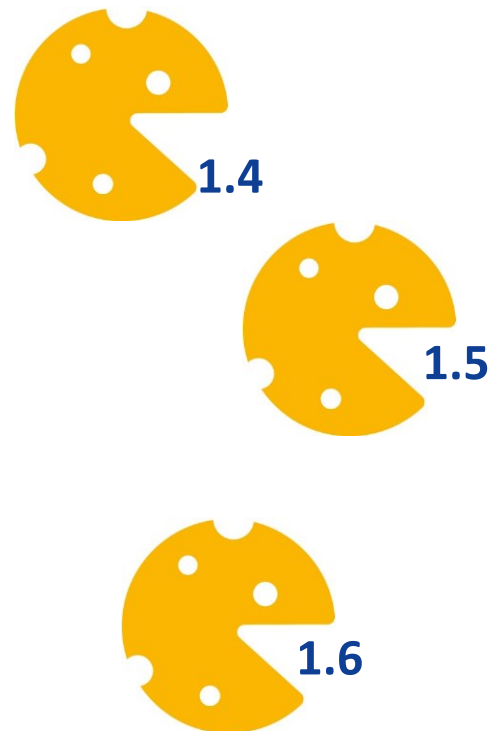
Mikäli et käytä kypsyttämistä ilman hapatteen siirrostamista, **poista** tämä rivi.

Tätä kohtaa on **muokattu** vastaamaan tuottajan tavanomaista käytäntöä.



Muita muokkausesimerkkejä

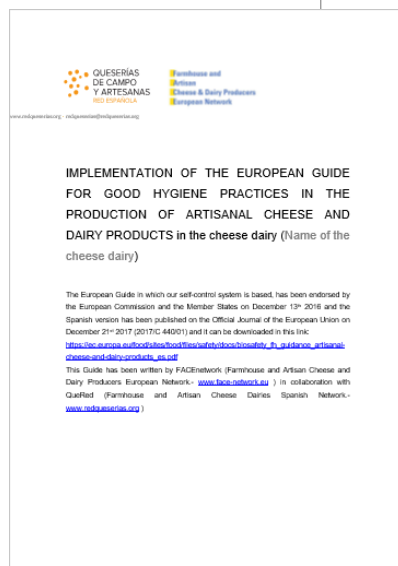
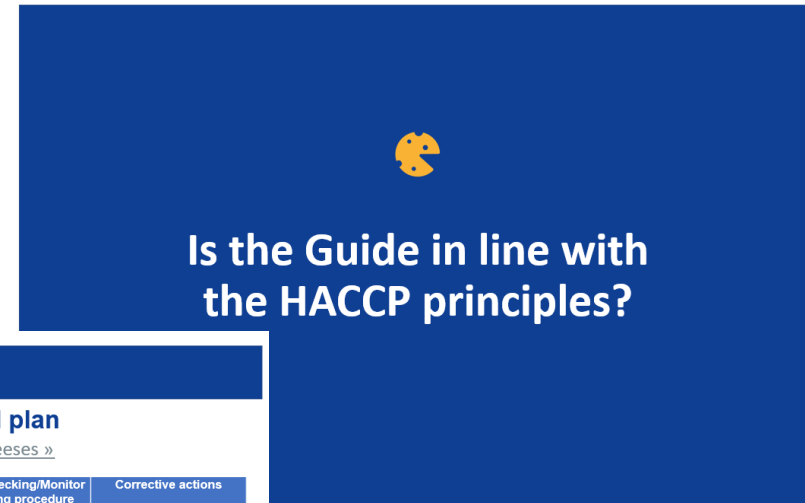
- Voit lisätä tähän aiheeseen liittyviä kuvauksia, lomakkeita, esimerkkejä ja muokattuja HACCP-pohjaisia suunnitelmia.





Osiota koskevat työkalut

- 1.1 PowerPoint HACCP-periaatteista ja oppaasta
- 1.2 PowerPoint joustoista ja mukautuksista
- 1.3 Muokkausesimerkki 1
- 1.4 Muokkausesimerkki 2
- 1.5 Muokkausesimerkki 3
- 1.6 Muokkausesimerkki 4



Example of Personalization

Section II – Good Hygiene Practises
Mark the appropriate boxes

- Staff: general hygiene, training, health
- Footbath is used
 - Change of footwear is used

- Training
- Formal food hygiene qualification
 - Direct instruction by more experienced colleague

- Teaching
- Choice of detergents
- Alkaline
 - Neutral
 - Acid
 - Enzymatic

- Choice of additives
- Wetting agent
 - Chelating agent
 - Foaming agent
 - Disinfectant
 - Other.....
 - None



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. <i>Evening milking: Whey added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C</i>	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to delete this row

The line is kept and adapted (detailed, ...) because it is the usual practice of this Producer...