



Част 1

Представяне на Ръководството за добри хигиенни практики

Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



Представяне на РДХП / GGHP (Ръководството)

- Защо това Ръководство?
- История на създаването на Ръководството
- Какво означава „официално одобрен“?
- Система за управление на безопасността на храните (СУБХ) и Ръководството
- Основни принципи на Ръководството
- Идентифицирани рискове
- Гъвкавост
- Как производителите ще използват Ръководството?



Защо е това Ръководство?



Защо е този проект на „Европейско Ръководство“?

- **Хигиенния Пакет** (виж Регламент 852/2004- чл.5) изисква разработване и прилагане на постоянни процедури, основани на принципите на HACCP за всички оператори с храни.
- Ръководствата за добри хигиенни практики са представени като полезни инструменти в помощ на операторите да отговорят на тези изисквания (виж Регламент 852/20014 – чл.1§9)



Защо е този проект за подкрепа на „Европейското ръководство“?

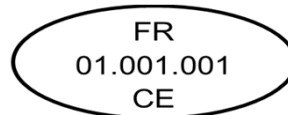
- В различните страни съществуват много сродни проблеми при изпълнението на хигиенния пакет в малките мандри
- Националните администрации “обвиняват” Европейския Съюз
- В много от случаите това се прави с цел да се държат малките мандри в положение на изключение от правилата (дерогация)
- Не се прилагат достатъчно правилата за гъвкавост
- **Ние искахме да бъдем изцяло в обсега на регламентите на ЕС**
- **Да се признаят нашите специфични знания и умения за управление на безопасността на храните в нашия сектор**
- **Създадохме прост инструмент за производителите, с който да подобрят управлението на безопасността на храните**
- **Дадохме примери за гъвкаво приложение на правилата**



За кого е предназначено Ръководството?

- „Фермерско“ производство на сирене и млечни продукти: преработват предимно мляко от собствените си животни по традиционни методи
- „Занаятчийско“ производство на сирене и млечни продукти: изкупуват **мляко от местни фермери** и го преработват в малки обекти по традиционни методи
- Ръководството е доброволно и може да се прилага във всички обекти за преработка на мляко, **без значение от статуса им:**

✓ **Одобрени за ЕС**



✓ **Регистрирани** (според страната: дерогация, изключения за местни продажби)



Цели на Европейското Ръководство

Нашата цел беше да дадем на производителите референтен документ:

- Да им помогнем да подготвят собствена Система за Управление на Безопасността на Храните (анализ на риска, процедури основани на HACCP,)
- Да вземат под внимание техните реални практики
- Да дадем практически примери за гъвкавост и адаптация, дерогации

Уникалното значение и силата на Ръководството се дължат на:

- **Изготвено е от производители** и специалисти от сектора
- Одобрено е от властите на 28-те държави-членки и Европейската комисия



The GGHP

Отидете а сайта на Европейската
КОМИСИЯ:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (на

тази страница, кликнете на:

*“guidelines provided by stakeholders organizations” and then on “EN/...” close to “European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production”).*

European Guide for Good Hygiene Practices

**in the production of artisanal
cheese and dairy products**

Target:

Farmhouse and Artisan producers

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**





ЕРДХП е налично на 24 езика:

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lievtiņ

български

polski

română

slovenščina

svenska



История, дух и одобрение



История на проекта: от идеята до одобрението

- 2010: първи обмен в рамките на мрежата на FACE относно този проект.
- 2010 - 2014: няколко контакти / срещи с Европейската комисия и с Европейския парламент, за да се обясни предложението за проект и да се поиска финансиране.
- Март 2015 г.: благодарение на подкрепата на няколко европейски депутати, DG SANTE предоставя **субсидия** на FACE („пилотен проект“).
- **Март 2015 – Март 2016: написване на GGHP.**
- Март 2016 – Декември 2016: оценка от ЕС от 28-те страни членки > добавки, преговори
- 16 септември 2016: Постоянна комисия по Растения, Животни, Храни и Фуражи PAFF (с участие на FACE).
- **13 декември 2016: официално одобрение.**
- 2017: превод на 23-те официални езика на ЕС.
- **22 ноември 2017: конференция в Брюксел- официално представяне.**



Духът на GGHP

- **Експертният опит на техниците и производителите е основният принцип**
- **Цялостният подход е превантивен и се основава на прилагането на добри практики**
- **Принципите на HACCP се прилагат изцяло и адаптирани към нашите продукти чрез:**
 - анализ на общите опасности
 - планове, основани на HACCP: те правят връзка между опасностите и всеки тип продукти.

GGHP е Система за Управление на безопасността на храните (FSMS)



Духът на GGHP

Други силни страни на GGHP:

- Няма критични контролни точки ККТ (не са адаптирани за нашият тип производство)
- Примери за гъвкавост и адаптация (представени като референции)
- “Записи” само в случаи на несъответствие
- Отговорност на производителя = производителя е човекът с умения > Няма фиксирани стандартни планове или индикативни стойности, за да оставим производителя да реши съгласно собствените си практики



Какво означава «Официално одобрено Ръководство»

- GGHP беше одобрено от всички 28 ДЧ на ЕС:
 - Не е възможно да се попречи на европейски производител да използва GGHP, ако той иска
 - По време на проверките, местните инспектори трябва да вземат под внимание GGHP ако е приложено
 - Проверките трябва да се състоят от проверка на ефективността на прилагането на FSMS, но не трябва да поставят под въпрос практиките
- Това **не е „Регламент“** (неговите препоръки не подлежат на изпълнение в съда), но прилагането на ръководството позволява спазването на регламента
- GGHP не е задължително, а **доброволно**



В заключение: Какво искахме?

- Да бъдем изцяло в обсега на регламентите на ЕС
- Признание за специфичните ни умения по управление на безопасността на храните в нашия сектор

Какво постигнахме !

► FACE GGHP беше одобрен!





Системи за Управление на Безопасността на Храните (СУБХ /FSMS) & Ръководството



GGHP е инструмент за спазване на регулаторните задължения

- GGHP не е техническо ръководство, нито сборник, в който се изброяват регулаторните разпоредби
- GGHP не се смята за класическа „книга“, смята се, че е „инструмент“



Определение на инструмент = всичко, използвано като средство за извършване на операция или постигане на край (източник: речник Collins)

В случая с GGHP, край е: да позволи на ползвателя (производителя) да бъде в съответствие с регулаторните си задължения



Какви са тези задължения?

Регламент (ЕО) № 852/2004 – чл.4

„Бизнес операторите с храни (...) трябва да отговарят на общите хигиенни изисквания, определени в приложение I и приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 (...) и на специфичните изисквания на Регламент (ЕО) № 853/2004 ”

Регламент (ЕО) № 852/2004 - чл. 5
“Бизнес операторите с храни въвеждат, прилагат и поддържат постоянна процедура или процедури, основани на принципите на HACCP.”

Регламент (ЕО) № 178/2002

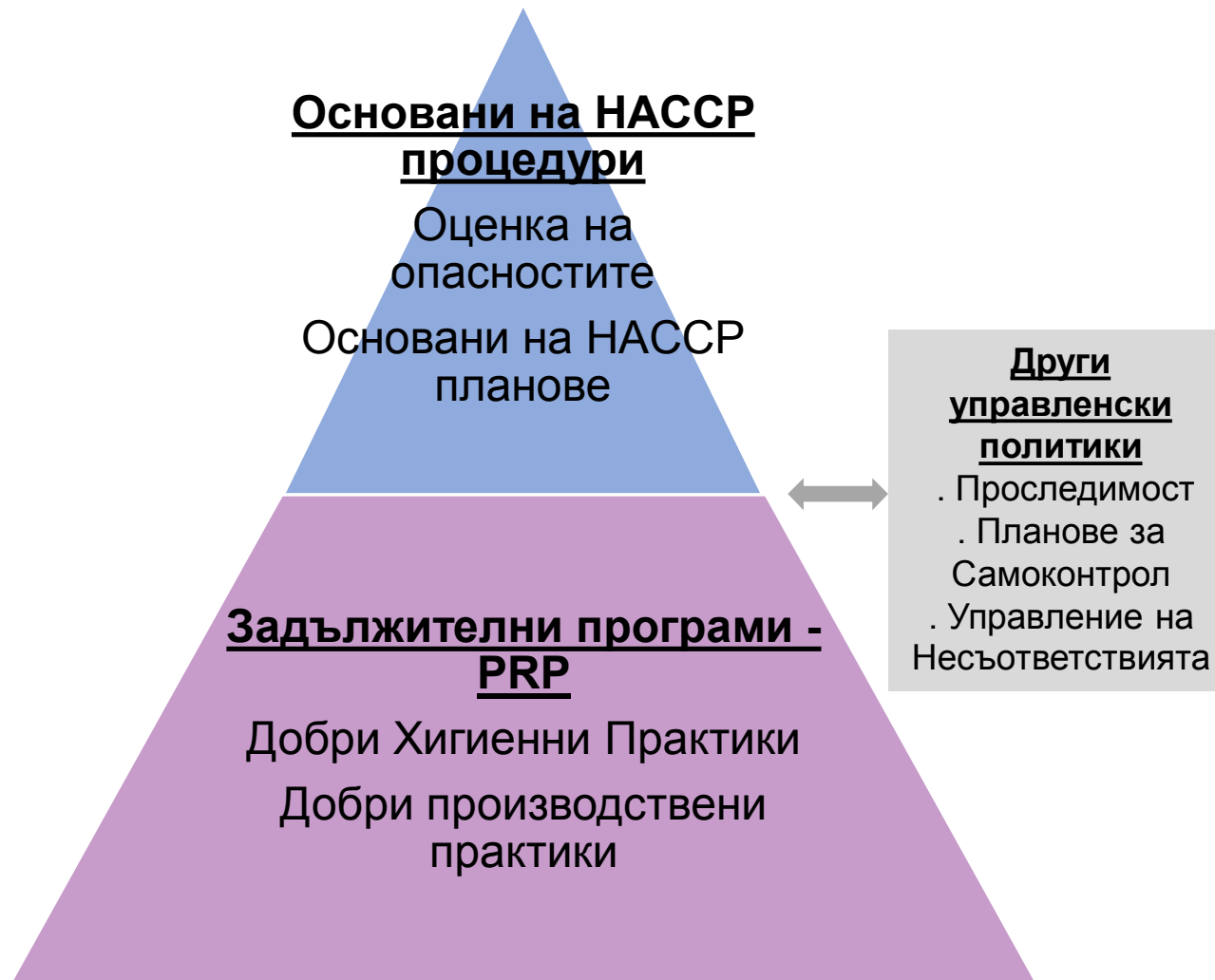
Основните принципи са следните :

- **Подход за анализ на риска**
- **Основната отговорност е на производителя**
- **Проследимост**

Този «пакет» от задължения се определя като **Система за Управление на Безопасността на Храните (СУБХ / FSMS)** от ръководството на ГД Sante за прилагане на (...) HACCP



СУБХ / FSMS в резюме



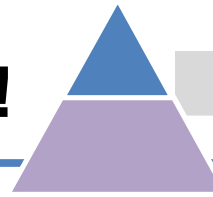
= Система за
Управление на
Безопасността на
Храните
СУБХ / FSMS

Регламентата
изисква не само да
я прилагаме, но и
да я
формализираме

**> Ръководството
е необходимо!**

Съдържание на GGHP

> Всички СУБХ (FSMS) са тук!



Раздел I – ЦЕЛ И ПРИЛОЖЕНИЕ НА РЪКОВОДСТВОТО

Раздел II – ДОБРИ ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ (ДХП)

- ДХП персонал: обща хигиена, обучение и здраве
- ДХП сгради и оборудване
- ДХП почистване
- ДХП дезинфекция
- ДХП контрол на вредителите
- ДХП качество на водата

Раздел III – ДОБРИ ПРОИЗВОДСВЕНИ ПРАКТИКИ (ДПП)

- ДПП култури/закваски
- ДПП коагуланти: производство, съхранение, използване
- ДПП добавки към млякото и сиренината
- ДПП осоляване
- ДПП съхранение и транспорт на продукцията
- ДПП директни продажби

Раздел IV – Анализ на риска при Първичното производство

- Производство на мляко и съхранение във фермата

Раздел V – Планове основани на HACCP

- Събиране на млякото, съхранение в обекта и обработка
- Сирена с млечно – кисела коагулация на млякото
- Сирена с ензимна и смесена коагулация на млякото
- Сирена и мл продукти с изпарение и утаяване
- Пастьоризирано мляко за консумация
- Сурово мляко за консумация
- Масло и сметана
- Ферментирани млечни продукти
- Неферментирани млечни продукти

Раздел VI - ПРОСЛЕДИМОСТ

Раздел VII - САМОКОНТРОЛ

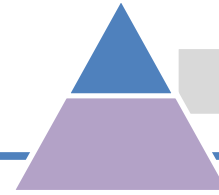
Раздел VIII – УПРАВЛЕНИЕ НА НЕСЪОТВЕТСТВИЯТА

ПРИЛОЖЕНИЕ I- АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ ЗА МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

ПРИЛОЖЕНИЕ II - РЕЧНИК

Съдържание на GGHP

> Всички СУБХ (FSMS) са тук! !



Раздел II – ДОБРИ ХИГИЕННИ ПРАКТИКИ (ДХП)

- ДХП персонал: обща хигиена, обучение и здраве
- ДХП сгради и оборудване
- ДХП почистване
- ДХП дезинфекция
- ДХП контрол на вредителите
- ДХП качество на водата

Раздел III – ДОБРИ ПРОИЗВОДСТВЕНИ ПРАКТИКИ (ДПП)

- ДПП култури/закваски
- ДПП коагуланти: производство, съхранение, използване
- ДПП добавки към млякото и сиренината
- ДПП осоляване
- ДПП съхранение и транспорт на продукцията
- ДПП директни продажби

ДХП и ДПП са програмирани за контрол на риска в общ смисъл.

Тяхното управление осигурява основата за ефективно прилагане на HACCP.

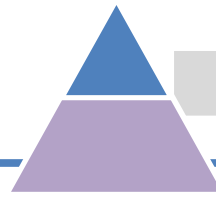
Те се състоят от всички общи хигиенни мерки, адаптирани към съответния сектор.

За фермерските и занаятчийските млечни продукти ние идентифицирахме **12-те добри практики, описани в раздели II и III** на GGHP.

- За да разработят собствените си процедури, производителите могат директно да използват процедурите на ДХП и ДПП от Ръководството

Съдържание на GGHP

> Всички СУБХ (FSMS) са тук!



Раздел IV – Анализ на риска при Първичното производство

- Производство на мляко и съхранение във фермата

Раздел V – Планове основани на HACCP

- Събиране на млякото, съхранение в обекта и обработка
- Сирена с млечно – кисела коагулация на млякото
- Сирена с ензимна и смесена коагулация на млякото
- Сирена и мл продукти с изпарение и утаяване
- Пастьоризирано мляко за консумация
- Сурово мляко за консумация
- Масло и сметана
- Ферментирани млечни продукти
- Неферментирани млечни продукти

ПРИЛОЖЕНИЕ I - АНАЛИЗ НА ОПАСНОСТИТЕ ЗА МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Тези раздели са "процедури, основани на принципите на HACCP", направени въз основа на опита на производителите и техниците в сектора:

- **Общ „анализ на риска“**

. В приложението (за да не „тежи“ на оперативната част на документа)

. Описани са основни химични, физични и микробиологични опасности (характер, характеристики, цялостна превенция) и по-важните от тях се съхраняват и се споменават в плановете, основани на HACCP

- **“Планове, основани на HACCP”**

За всеки тип преработка (мляко и мл. продукти групирани в 8 големи семейства), е направен конкретен и изчерпателен анализ, представен като таблица



Накратко ... как производителите трябва да използват GGHP?

- Ръководството (GGHP) = СУБХ (FSMS), адаптирана за производство на фермерски и занаятчийски млечни продукти
- То е написано като практически инструмент (таблици, примери,...)
- То обхваща всички възможни семейства продукти и всички възможни операции, извършвани от производителите

Производителите могат да използват Ръководството като тяхна собствена СУБХ (FSMS)....

... при условие, че го персонализират така, че да отразява техните индивидуални практики



Представяне на СУБХ (FSMS): Документи или устно обяснение?



Страница 20 от Ръководството (GGHP):

“Не е задължително тези процедури да се документират или да бъдат показвани. Въпреки това производителите трябва да могат да ги обяснят..”



Документи или устно обяснение?

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 - съображение 15:
„Изискванията на НАССР (...) следва да осигурят достатъчна гъвкавост, за да бъдат приложими във всички ситуации, включително в малките предприятия. (...) изискването за водене и съхраняване на документи трябва да бъде гъвкаво, за да се избегне ненужната тежест за много малки предприятия.“

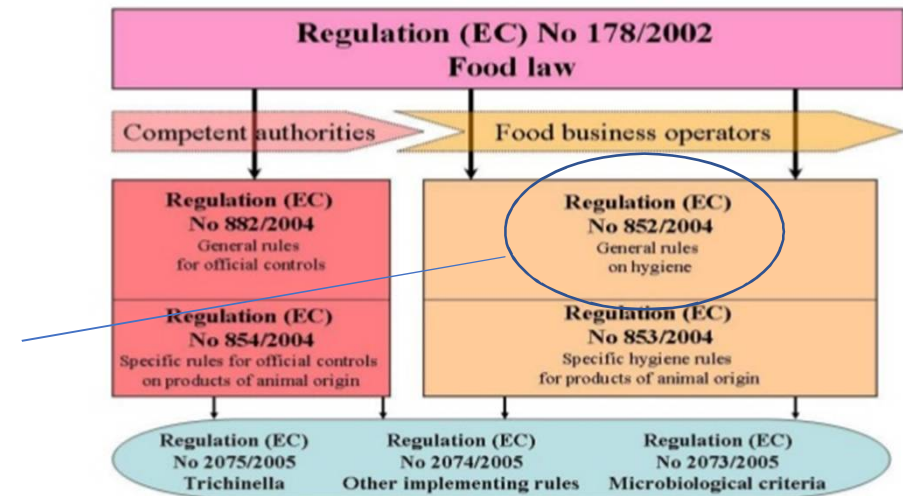
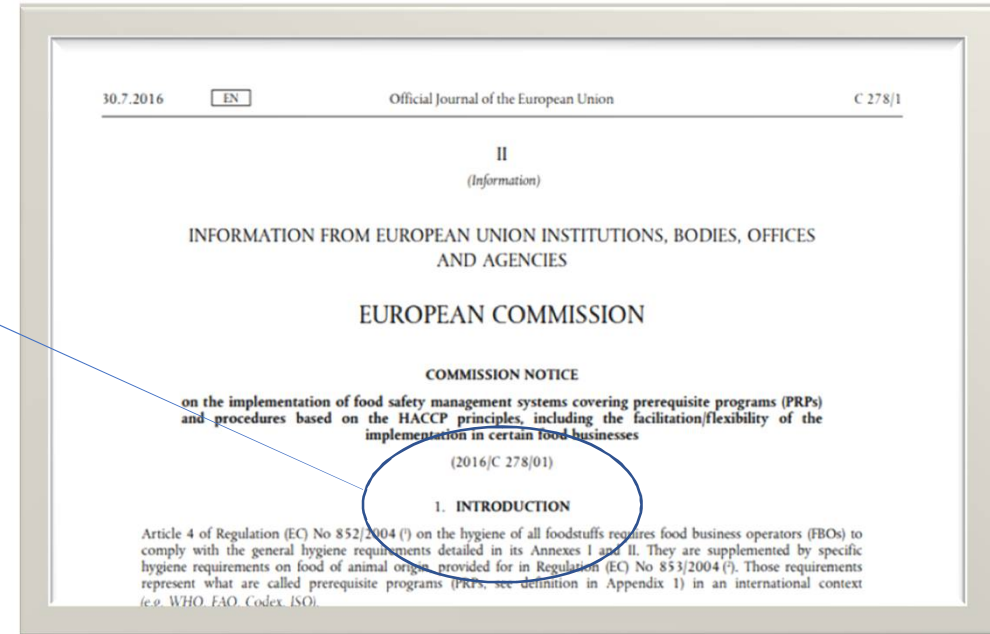


Image Source: EC DG SANCO



Документи или устно обяснение?

- СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА относно Изпълнението на системите за управление на безопасността на храните за покриване на предварителните програми (PRP) и процедури основани на принципите на HACCP (...) (2016 / C 278/01)
- Приложение III - точка 4.4.6.



“Когато съществува общи ръководства за HACCP, документация за анализ на опасностите, определяне на ККТ, определяне на критичната граница, възможна модификация на FSMS и дейности по валидиране могат да заместят индивидуална документация по процедурите, базирани на HACCP.

Ефективното провеждане на мониторинга по принцип е по-важно от записването му.”



Опасности, идентифицирани в РЪКОВОДСТВОТО



Опасности, идентифицирани като най-значими при фермерското и занаятчийското производство на сирене и млечни продукти

Химични

- Алергени
- Антибиотици, други ветеринарни лекарства и биоциди

Физични

- Стъклени чужди тела
- Метални чужди тела

Микробиологични

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Ентеротоксини, произведени от коагулозопозитивни *Staphylococci*



Основни принципи на РЪКОВОДСТВОТО



Основни принципи на Ръководството

- Основни стъпки и ККТ
- Гъвкавост
- “Записи” само на несъответствията
- Отговорност на производителя = производителят е „квалифициран човек“
- > Няма фиксирани стандартни планове или индикативни стойности, за да позволи на производителя да вземе решение за собствените си практики



Основни стъпки и Критични Контролни Точки (ККТ)

Регламент 852/2004, съображение 15:

“Изискванията на системата HACCP следва да съдържат принципите на Кодекс Алиментариус. Те следва да осигуряват достатъчна гъвкавост, за да могат да се прилагат във всички ситуации, включително и в малки предприятия. По-специално, необходимо е да се признае, че в някои предприятия за храни не е възможно да се идентифицират критични контролни точки и че в някои случаи добрите хигиенни практики могат да заменят наблюдението върху критичните контролни точки. Аналогично, изискването за установяване на „критични граници“ не означава, че е необходимо да се фиксира числена граница за всеки един случай. Освен това, изискването за съхранение на документи следва да е гъвкаво с оглед избягване на ненужното обременяване на много малките предприятия.”



Критични Контролни Точки (ККТ) и основни стъпки

- ККТ: точка/процедура/действие за ‘намаляване, елиминиране или предпазване от възможността опасност’
→ **Необходимо е да има параметри, които да контролираме**
- Основна стъпка: важни стъпки за управление на опсностите



Пример за ККТ: пастьоризация

- Специфична **топлинна обработка по санитарни причини**: инактивиране на патогени
- Определената комбинация от време и температура трябва да бъде достигната:
 - LTLT: 63°C за 30 минути
 - HTST: 72 °C за 15 секунди
- Трябва да се наблюдава и записва за всяка партида
- **Пастьоризацията е единствената ККТ в Ръководството!**



ККТ основана на ограничения на растежа на патогени?

- Не е възможно да се валидира ККТ (като целево рН) като средство за контрол на растежа на патогени, ако стойността, посочена в критичната граница, е по-висока от стойността, необходима за предотвратяване на растежа.
- Много видове сирена и други млечни продукти ще имат стойност на рН, температура на зреене или водна активност, **надвишаващи** минималните граници на растеж за тези патогени.
- Когато не може да бъде установена **валидирана** ККТ, намаляването на риска може да се постигне по-добре чрез добри хигиенни практики на ниво млекопроизводство.



ОСНОВНИ СЪПКИ

- Важни действия за **управление на опасностите**
 - Добри Хигиенни Практики
 - Добри Производствени Практики
 - Предпазни и коригиращи действия



Примери за Основни Стъпки

Сирена, произведени с ензимни и смесена коагулация

Опасност: растеж на патогенни бактерии по време на подкиселяването и отцеждането.

Основна стъпка за управление на тази опасност:

- Осигуряване на високи стандарти при добива на мляко
- Задоволително подкиселяване, подходящо за конкретния вид сирене



Примери за Основни Стъпки

Сирена, произведени с ензимна и смесена коагулация

Процедура за проверка / контрол

- Органолептична проверка

Пример Гауда: коригирайте отцеждането на сиренината, коригирайте изсъхването на кората на сиренето

- Измерване на температурата, времето и киселинността

Пример с Гауда: 5.5 ч. след добавянето на стартерната култура: $pH \leq 5.5$



Гъвкавост

‘За постигане на целта за безопасност на храните чрез алтернативни средства в зависимост от конкретните обстоятелства или всяко предприятие, регион или хранителен продукт. ‘



Как е определена „гъвкавостта“ в Ръководството?

‘Гъвкавостта’ е решение на производителя:

- Гъвкавост по процедурите, базирани на НАССР
- Интерпретация на регламента (‘където е необходимо’, ‘адекватно’, ...)

Гъвкавост дадена от Компетентната власт :

- Дерогации / изключения
- Адаптации
- Изключения



„Гъвкавостта“ в Ръководството

- Решение на бизнес оператора с храни:
 - Виж:
 - Раздел II- “сгради и оборудване”
 - Раздел VII – Самоконтрол:
 - Честото на пробовземане
 - Пробовземане $n=1$, след добри исторически данни $n=5$
 - Др.
- Решение на Компетентната власт:
 - Виж:
 - Раздел V - Добив на мляко и съхранение във фермата
 - Раздел V - изкупуване на млякото, съхранение и обработка в предприятието





Как може производителят да прилага гъвкавост?

- Гъвкавостта може да бъде решение на производителя: няма нужда да иска разрешение за това
- Гъвкавостта може да бъде даден от компетентната власт:
 - Индивидуално
 - Колективно:
 - Чрез асоциация на производители, PDO, др.
 - В различните страни заявката може да бъде на местно, национално или регионално ниво



Как производителят да използва Ръководството?



Как „да персонализирате“ Ръководството?

- ▶ **Стъпка 1:** Производителят трябва да използва само страниците, които са полезни за него
- Ръководството е направено от отделни страници > ползвателя може да избере само страниците, които са свързани с неговото производство и практики
- *Например производител на сирене с млечнокисела коагулация, който преработва само собствено мляко може да използва само:*
 - *Всички ДХП и ДПП страници*
 - *Страницата „Анализ на риска при първично производство“*
 - *План базиран на НАССР „сирена с млечнокисела коагулация“*
 - *Страницата Проследимост; Самоконтрол и Управление на несъответствията*



Как „да персонализирате“ Ръководството?

► Стъпка 2: Производителят трябва да адаптира ДХП & ФПП към своите практики

На всяка страница производителя трябва:

- Да изтрие точките от страницата, които не са приложими в неговата практика
- Да запази препоръките, които могат да отговорят на неговите практики, и дори да **подчертае и детайлизира онези, които са най-подходящи** за него



Пример за персонализиране на една страница ДХП

Section II - Good Hygiene Practices STAFF: GENERAL HYGIENE, TRAINING, HEALTH

Hazards posed by food handlers are easily controlled through simple good hygiene practices and the limited risk posed by the small number of personnel typically working in a small dairy/food production business may allow for some flexibility in the interpretation of regulatory requirements. These hygiene requirements apply to all food handlers – either working alone or with others.

General Hygiene for any Food Handler

Effective handwashing with soap and water is the principal means of infection control in a food production business. Fingernails should be clean and unvarnished and false fingernails should not be worn. Care should be taken to wash the thumbs and between the fingers. Arms should also be washed where they will come into contact with food. In the case of outdoor milking where water is not available, hand-gel or wipes can be used. However, hands should be sanitised by washing with soap and water at the next opportunity.

Staff should wash their hands:

- ~~Before milking animals.~~
- Upon entering the food production area.
- Before handling food or ingredients or starter cultures.
- After going to the toilet.
- After using the phone.
- After handling potentially contaminated material.
- Whenever they are dirty.

Staff should, through their behaviour and practices, seek to avoid contamination and cross-contamination of products. In particular:

- Cuts and abrasions should be covered with a waterproof dressing or glove.
- Food handlers should refrain from smoking, spitting, chewing or eating.
- Food handlers should avoid sneezing or coughing over food products.
- Jewellery should not be permitted in production areas though sometimes exceptions are made e.g. for a plain wedding band or small earrings.
- Where accidental release may pose a risk of contamination, allergens (including cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, nuts, soybeans, celery, mustard, sesame, lupin and sulphur dioxide) should not be brought into the food-handling area unless as a declared ingredient.

Clothing

Staff should wear designated clothing for milking and clean clothes for food production; clothes worn in the dairy should not be the same ones worn for working on the farm. A change of outer clothing (overcoats or aprons) should be provided when entering the food production area and should be removed before leaving the premises or going to the toilet. Clothing should be in good condition - free from rips, fraying and loose buttons.

~~A change of footwear (or a footbath) should be provided when required to prevent dirt being brought into the dairy.~~ Where a disinfectant footbath is used, the contents should be refreshed regularly to ensure their effectiveness.

Training

All food handlers and milking staff should be trained: this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague. Training should address the food safety hazards encountered in dairy production and promote understanding of good hygienic practice.



В това изречение се казва: “Персонала трябва да си мие ръцете: преди доене на животните”

> занаятчия, КОЙТО няма животни трябва да **изтрие** “**преди доене на животните**” в неговите ДХП



В това изречение се казва: “[за обученията] това може да се получи чрез получаване на квалификация по хигиена на храните или чрез директно инструктиране от по-квалифициран колега”

> Производителят трябва да **огради** “**чрез директно инструктиране от по-квалифициран колега**” ако това е обичайна практика в неговия бизнес.

NB: в случай, че формално обучение е направено от членове на персонала, сертификатите трябва да бъдат дадени в приложение към ДХП като подкрепящи документи

За останалите, при условие че текстът е в съответствие с неговите практики, производителят няма какво да добавя, да изтрива или да адаптира





Пример за персонализиране на план базиран на HACCP

Извлечение от план базиран на HACCP „сирена с млечнокисела коагулация“

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.

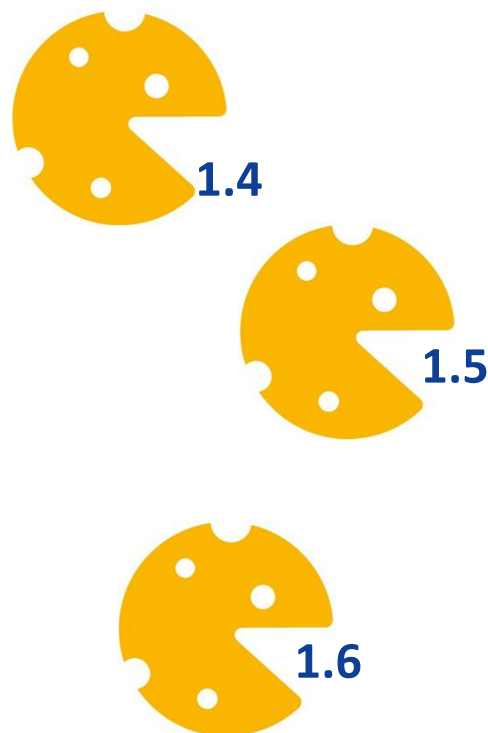
Ако производителят не практикува зреене без инокулация, той трябва да **изтрие** този ред

Този ред е запазен и адаптиран (подробен, ...) защото това е обичайната практика на този производител ...



Други примери за персонализација

- Добавете папки с подходящи описания, формуляри и примери и персонализирани планове, базирани на НАССР.





Налични инструменти за този раздел

- 1.1 Power Point Принципи на HACCP & Ръководството
- 1.2 Power Point по Гъвкавост и адаптации
- 1.3 Примери за Персонализация 1
- 1.4 Примери за Персонализация 2
- 1.5 Примери за Персонализация 3
- 1.6 Примери за Персонализация 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

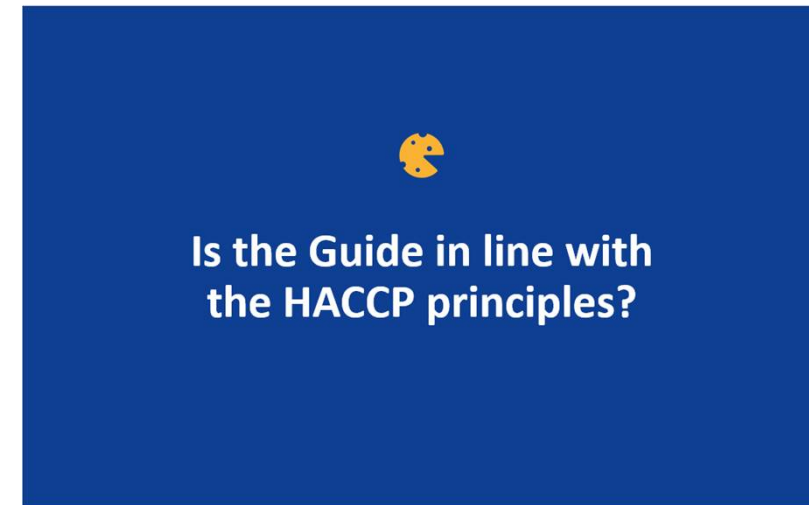
- Formal food hygiene qualification
- Direct instruction by more experienced colleague

Cleaning

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

Choice of additives

- Wetting agent
- Chelating agent
- Foaming agent
- Disinfectant
- Other.....
- None



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+