



Помещения и оборудване

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



Помещения и оборудване

Цели на този план :

Местоположението, дизайнът, размерите и конструкцията на сградите и прилежащи зони, предназначени за производство, съхранение и продажба на млечни продукти, следва да позволяват извършването на тези дейности в хигиенни условия.



Раздел II- ДХП- ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДВАНЕ

Препоръчва се: помещението за преработка да бъде колкото е възможно по-близо до доилната зала, студените камери от северната страна, да се обърне внимание на посоката на преобладаващите ветрове и позицията на слънцето.



CUADRO DE SUPERFICIES

SUP. UTIL QUESERÍA

51.30 m²



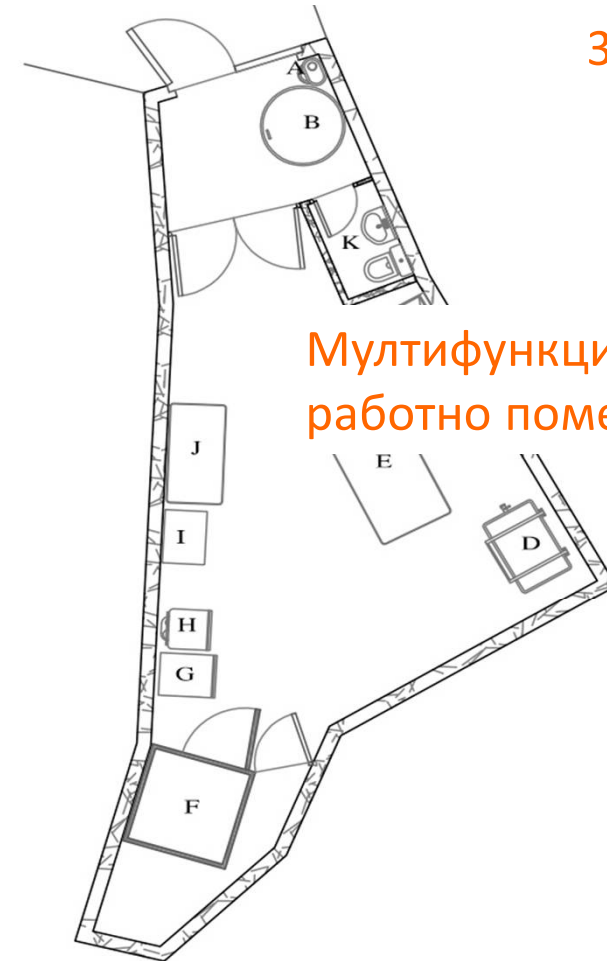
Общо разположение и поток на процеса

- Принципът „непресичане на потоците“ не винаги е от съществено значение при преработката на мляко.
- Може да се използва:
 - Една врата за вход и изход
 - Едно помещение за различни операции
 - Отделни сгради

АКО са взети мерки за избягване на кръстосано заразяване

Един вход и изход

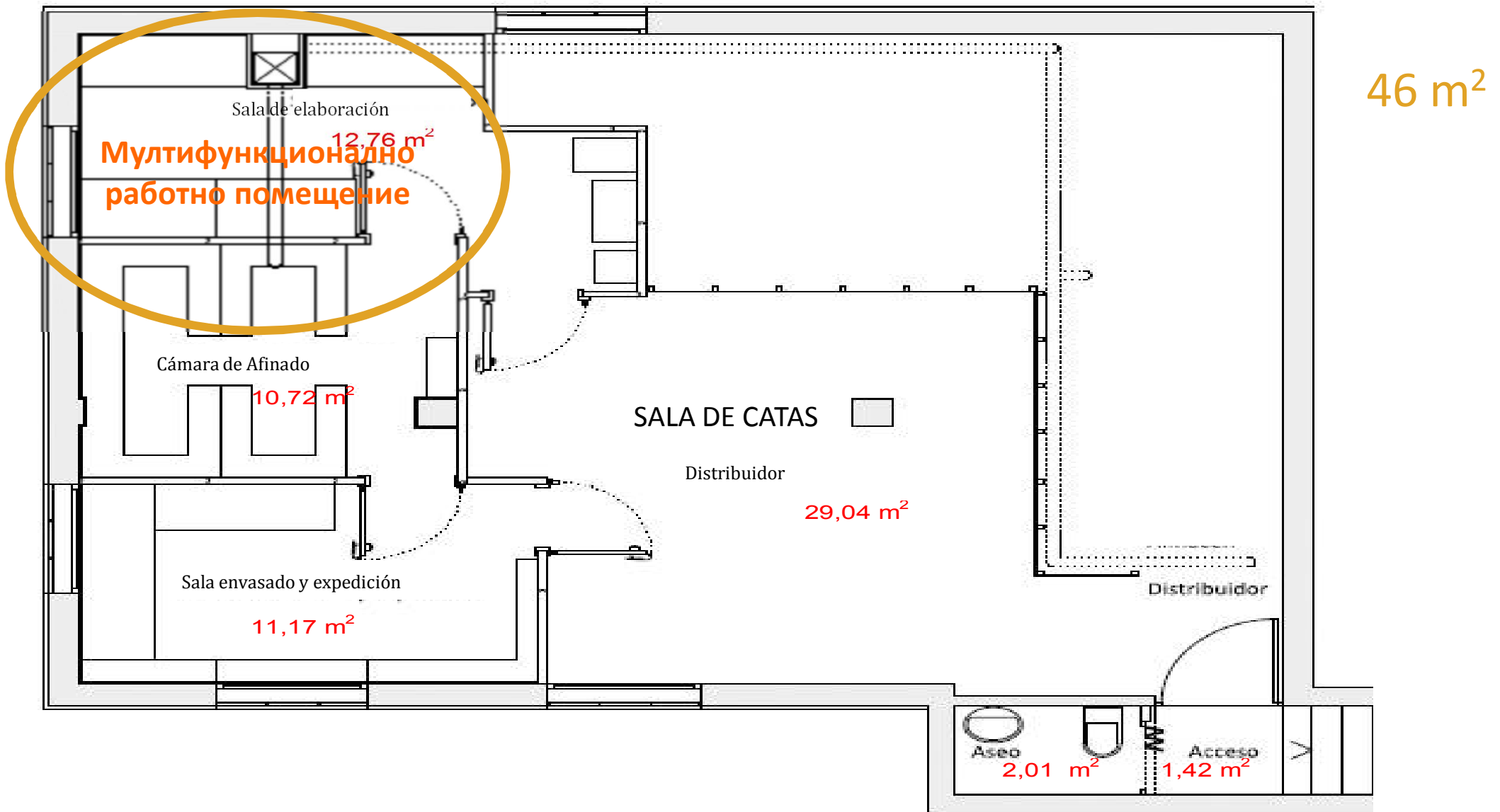
38 m²



Мултифункционално работно помещение

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		





Съхранение

Отцеждане

Преработка

Почистване

- Мултифункционално работно помещение – само един човек работи
- Кръстосано заразяване се избягва с добри хигиенни практики



офис

лаборатория

- Мултифункционално работно помещение, където работи само един човек и кръстосано заразяване се избягва с добри хигиенни практики



Работно
помещение

Съхранение на
опаковъчни
материали

Сиренето зрее в
естествена пещера на 18
км. разстояние

НЯКОИ ОТ ОПЕРАЦИИТЕ СА В РАЗЛИЧНИ СГРАДИ



Почистването на гюмовете и други материали може да се извърши навън по хигиеничен начин, като се избягва замърсяване



Съхранение на млякото



- Хладилните вани са обичайният начин, но са възможни и други средства, ако е постигната същата цел



Транспорт на млякото



Може да се транспортира в контейнери, подходящи за контакти с храни по всякакъв начин, който спазва хигиенните и температурни условия





Зона за преобличане

- За да носите защитно облекло е необходимо, но не е задължително да има отделно помещение за преобличане.
- Можете да използвате закачалки вместо шкафчета
- Дезинфекционна вана за крака не е задължителна
- Целта е да се носят чисти дрехи и да се избегне кръстосано замърсяване с външни дрехи





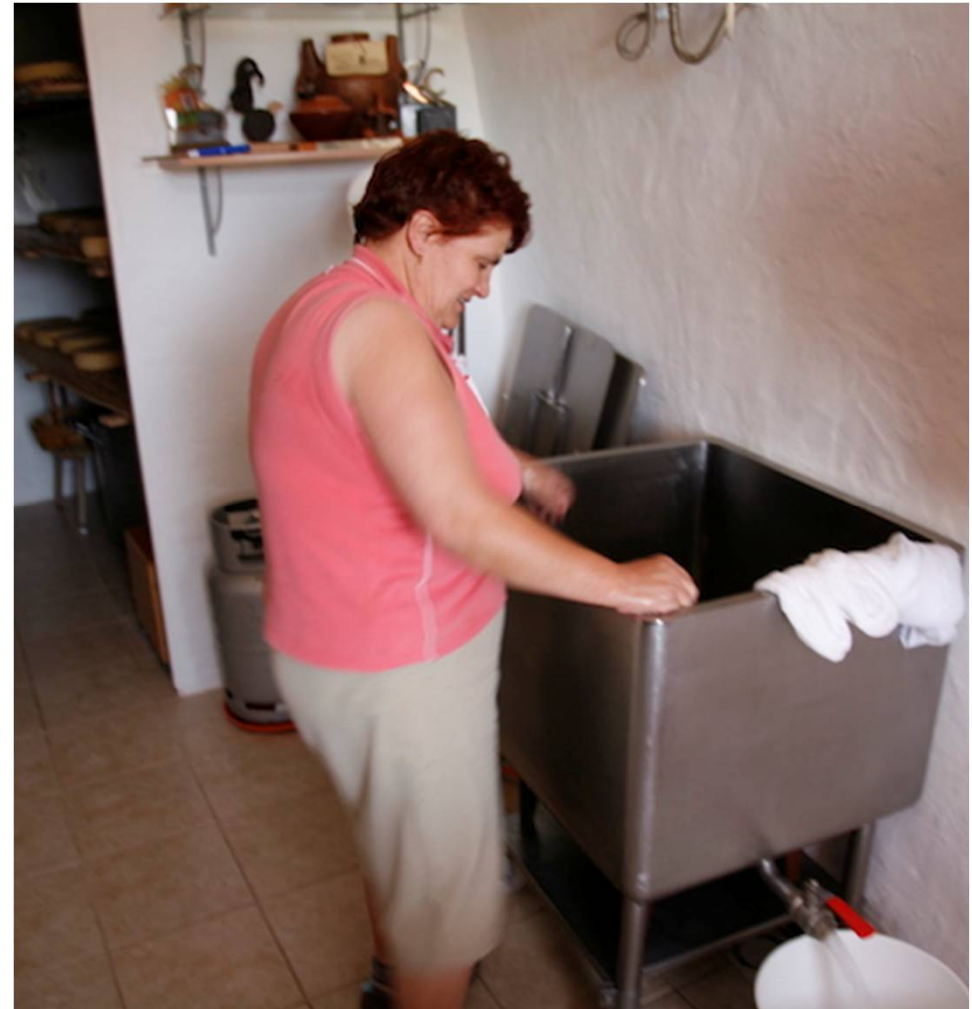
Тоалетни





Стени и под

- Гладка, непропусклива и лесна за почистване повърхност (освен ако нямате дерогация)
- Възможни са боядисани повърхности
- Необходима е поддръжка: да няма откъртени части, пукнатини, дупки ...
- Избягвайте метални тавани, защото се образува конденз





Стени и под

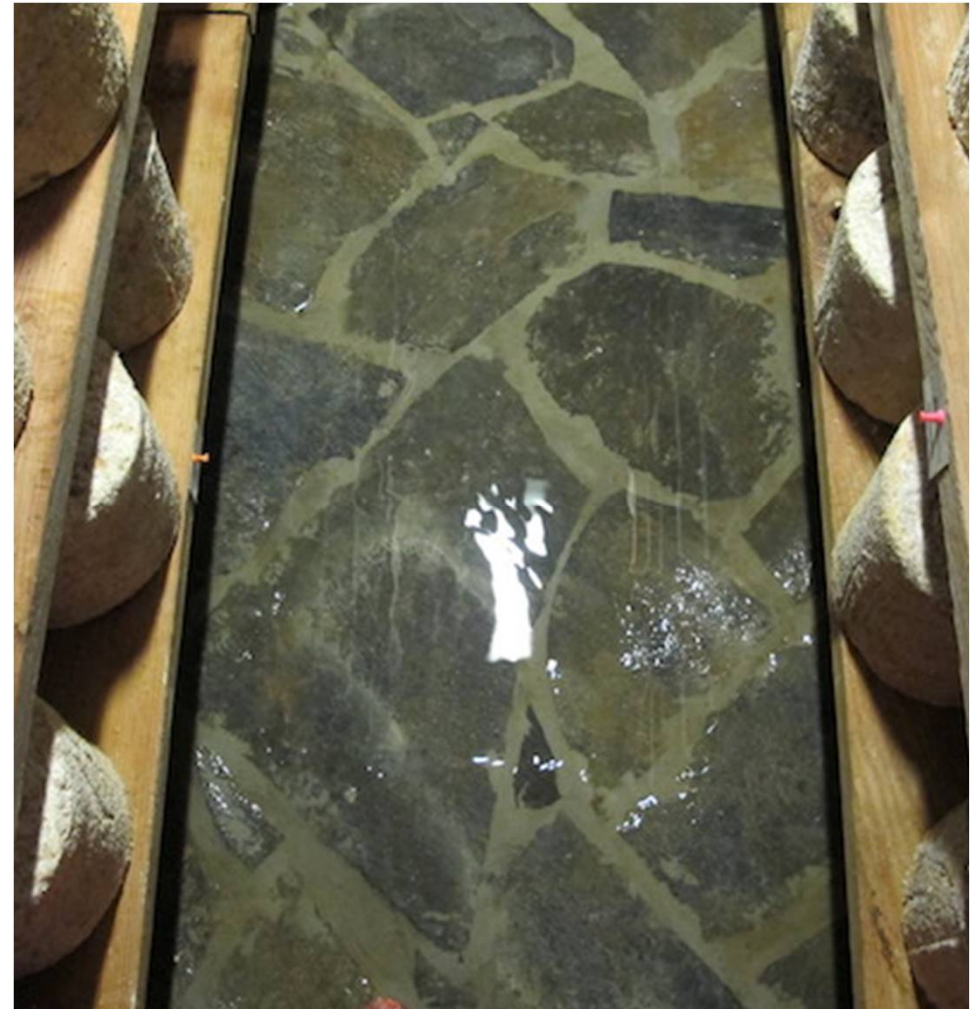






Под

- Ако подът няма наклон, който да улеснява оттичането на водата, вземете предпазни мерки за да избегнете застояване на вода
- Понякога е необходима вода на пода (пещерата на снимката)





Сифони на пода

Трябва да се почистват лесно, но обърнете внимание на лошите миризми, идващи от тях.





Прозорци и врати



- Гладки повърхности, лесни за почистване, поддържани в добро състояние, особено ако са дървени



Отворени прозорци и вентилация

- Отворените прозорци трябва да бъдат защитени с мрежа против насекоми или други средства
- Вентилацията може да бъде естествена или изкуствена. Въздуховода, по който постъпва чистия въздух трябва да се намира далеч от потенциални източници на замърсяване като обори или плевни





Вентилация през прозорците





Осветление

- Осветлението може да бъде с естествена или изкуствена светлина, но трябва да бъде адекватно.
- Макар и да не са задължителни, предпазните капаци (абажури) на осветителните тела могат да помогнат за предотвратяване на попадане на парчета стъкло в храните при счупване на крушка или луминесцентна тръба





Зона или съд за съхранение на съставки и опаковки



Различни видове продукти могат да се съхраняват в едно и също студено помещение, ако се спазват условията за съхранение и няма кръстосано замърсяване

Опаковките и съставките могат да се съхраняват:

- в същата хладилна камера, ако са защитени от замърсяване
- в „контейнери“, „килери“ или други
- В съседна сграда или пристройка



Зона за почистване



- Една мивка може да се използва за почистване на инструменти, сирена и измиване на ръце, при условие че се избягва кръстосано замърсяване.
- Почистващите продукти могат да се съхраняват в производственото помещение, ако са означени и затворени в шкаф.



Зона за почистване



- Инструментите и чистото оборудване могат да се съхраняват в работното помещение на открити рафтове



Помещение за почистване





Зона за пакетиране и етикетиране

- Това може да се извършва в работното помещение, при условие че се избягва кръстосано замърсяване

Място за пакетиране и етикетиране в работното помещение







Зона за продажба (опция)



- Подът, стените и таванът трябва да са в добро състояние, но не изискват спазването на същите стандарти като работното помещение.
- Мивка в съседно помещение може да се използва за измиване на ръце и инструменти.



Управление на отпадъците



- Хранителните отпадъци, неядливите странични продукти и други отпадъци трябва да се изнасят извън работните помещения възможно най-бързо, да се съхраняват в контейнери и да се изхвърлят по хигиеничен начин в съответствие с националното законодателство



По отношение на повърхностите на материалите, оборудването, опаковките и помещенията има възможност за **ИЗКЛЮЧЕНИЯ** от общите правила за храните с традиционни характеристики (**ГЪВКАВОСТ**)

- Производителите могат да поискат такива изключения от компетентния орган в държавите-членки.
- Повече информация в презентацията „Какво означава гъвкавост“?



Изключения за стени, тавани и врати

(а) Глава II (1) на Приложение II на Регламент 852/2004 г. по отношение на помещенията, където продуктите с традиционни характеристики са изложени на факторите на околната среда, необходими, за частично развитие на техните характеристики. Такива помещения могат в частност да включват стени, тавани и врати, които не са гладки, непропускливи, неабсорбиращи и устойчиви на корозия , както и да включват естествени геоложки стени, подове и тавани.

Почистването и дезинфекцията на тези помещения, описани в (а) и честотата с която се провеждат трябва да бъдат адаптирани към дейността и да вземат предвид специфичната флора в помещенията.



Изключения за инструменти и оборудване, използвани за приготвяне и опаковане

Инструментите и оборудването трябва да се поддържат в задоволително хигиенно състояние и редовно да се почистват и дезинфекцират.

Няколко примера ...

Дървени материали и оборудване



Материали от растения (рогозки от тръстика, сламени рафтове, слама и др., листа за покриване и др.)



Камъни за пресоване





Медни съдове