



# Добри Хигиенни Практики (ДХП)

Обучение за техници

.../.../2018

at XXXXX, XX

*Това произведение е лицензирано под Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



## Запомнете: Какво е това Добри Хигиенни Практики ?

Добри Хигиенни Практики (ДХП) и Добри Производствени Практики (ДХП) = Предварителни програми (PRPs - “на езика на HACCP”), определени като \*:

- *“Преди прилагането на процедурите, базирани на HACCP (...), [производителя] трябва е приложил PRPs.*
- *PRPs не са специфични за дадена опасност, а се прилагат общо.*
- *PRPs полагат основите за ефективно прилагане на HACCP (...).”*

\* СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА относно прилагането на системи за управление на безопасността на храните, обхващащи предварителни програми и процедури, основаващи се на принципите на HACCP (...) (2016 / C 278/01)  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C .2016.278.01.0001.01.ENG>



# Добри Хигиенни Практики

6 глави със съвети и предложения в Ръководството:

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



## Персонал: обща хигиена, обучение и здраве

- Поведение и практики за избягване на замърсяване / кръстосано замърсяване
- Поведение в случай на заболяване на някой, който работи в мандрата
- Обучение

### Препоръки

- Измиване на ръцете със сапун и вода преди работа с храни и съставки и след пипане на потенциално заразени или мръсни материали
- Специални чисти дрехи и обувки за работа в мандрата
- Вътрешно обучение за хигиена на храните (от по-опитен колега)
- Персоналът следва да се самоизключи от работа и влизане в мандрата в случай на заболяване, което може да се предаде чрез обработка на храни
- Посетителите трябва да се възползват от оборудването и информацията



## Помещения и оборудване

Проектиране, оформление, организация, размери на мандрата и прилежащите площи, оборудване и материали

### Оформление и / или организация, избягващи кръстосано замърсяване

- Непресичане на потока: от суровини до експедиция на готов продукт или
- Разделяне на процесите във времето или в пространството



Различни средства за съхранение и транспортиране на мляко (вани и танкове, кофи, гюмове...)



Добре поддържани помещения и оборудване

- Гладки, лесни за почистване материали или
- Традиционни материали





## Помещения и оборудване (продължение)

### Помещения с подходящо оборудване

- Тоалетни
- Вентилационна система
- Осветление: достатъчно и доколкото е възможно да се предотврати счупване на осветителните тела над храната



2.3

### Подходящи зони

- Зона за измиване и почистване
- Зона за опаковане
- Търговска зона



2.4

### Управление на отпадъците



## Помещения и оборудване (продължение)

### Някои подробности за гъвкавостта / традиционните материали, оборудване



- Европейският регламент дава възможност да се използват материали и оборудване, които **не са гладки, устойчиви на корозия или непропускливи** (зреене в естествени пещери, каменни стени и подове, дървени рафтове, покривни листа от растения и др.).
- За „Сирена с традиционни характеристики“
  - Признати исторически за традиционни продукти
  - Или защитени наименования: напр.: PDO, GPI, PAT, и др.
  - Или с практики, които са кодифицирани или регистрирани като традиционни. Напр.: във Франция всички фермерски сирена се считат за „сирена с традиционни характеристики“
- Необходимо е разрешение от компетентната власт



## Помещения и оборудване (продължение)

### Поддръжка на оборудването и инсталациите



Състоянието на помещенията и оборудването трябва периодично да се проверява от производителя (честотата е негова отговорност)

Да се поправят / ремонтират когато е нужно

Производителят може да извърши проверка и калибриране, включително и с външна помощ в случай на несъответствие.





## Помещения и оборудване (продължение)

### Поддръжка на оборудването и инсталациите



Някои препоръки за важните етапи:

- Доилната инсталация (напр. проверка на доилните чашки след всяко почистване; обща проверка на машината веднъж годишно ...)
- Пастьоризатор (проверка на клапана за пренасочване, потока и температурния датчик)
- Термографи и термометри (проверка с референтен термометър или проверка с множество термометри, или с използване на ледена вода (0 ° C) и пара / кипяща вода (100 ° C))
- рН метър: калибриране с два буферни разтвора.

За рутинна поддръжка и калибриране на устройства за **мониторинг на ККТ** > препоръчителна честота:

- Пастьоризатор: веднъж годишно
- Термографи или термометри: веднъж годишно.



## Разлика между Почистване и Дезинфекция

Почистване означава премахване на видимо замърсяване:

- Органично замърсяване (мазнини, протеини, лактоза...)
- Минерално замърсяване (варовик, млечен камък...)

Дезинфекция означава премахване или намаляване до приемливи нива на невидимите микроорганизми



## Препоръки

- При производството на сирене **цялостното почистване без дезинфекция е по-добро от системното обеззаразяване** на оборудването и материалите, за да се запази естествената флора и балансът на микробната екосистема.
- Прилагането на дезинфекция е решение на производителя.
- Дезинфекцията може да бъде необходима мярка в краткосрочен план за изчистване на помещения и оборудване при инциденти с производството или санитарни проблеми.
- За млечни продукти, различни от сирене, и по-специално за неферментирани продукти, се препоръчва редовна дезинфекция.



# Почистване

Ръководството предоставя информация за:

- Избор на почистващи препарати
- Параметри на почистването: «ТАСТ» (Time Action Concentration Temperature  
Време, Действие, Концентрация, Температура)
- Почистване на оборудването
- Качество на водата
- Протоколи за почистване
- Препоръки за почистване на традиционни материали
- Препоръки за честота на почистване на повърхности и оборудване
- Планове за почистване (формуляри или таблици)



# Дезинфекция

Ръководството предоставя информация за:

- Избор на дезинфектант
- Протоколи за дезинфекция
- Планове за дезинфекция
- Проверка на плана за дезинфекция



## План за контрол на вредителите

Гризачи, насекоми и птици = възможен източник на патогенни микроорганизми, причиняващи замърсяване на суровини или продукти или инфекциозно заболяване сред работниците.

Предотвратяване и елиминиране на вредителите: **от самия производител ИЛИ от професионална фирма за борба с вредителите**

### Препоръки за предпазване от вредители

- Извън сградите (напр. площите около сградите да се поддържат чисти и сухи, да се поставят капани или други средства, избрани от производителя )
- Вътре в сградите (напр. хартиени ленти с лепило за насекоми, UV инсектицидни лампи, мрежи срещу насекоми на отваряеми врати и прозорци и т.н. )

**Препоръки за коригиращи действия** когато се установи наличие на вредители (щателно почистване и дезинфекция, дезинсекция и дератизация, преглед на процедурите )



# Качество на водата

2 възможни източника на вода:

## Общинска водоснабдителна мрежа

- Не е необходим план за вземане на проби (това е случаят в повечето страни)
- ДХП касаят само транспорта, съхранението или обикновените обработки и поддръжката на водопроводната инсталация

## Частен водоизточник

= кладенци и сондажи, повърхностни води, дъждовна вода, сняг и др.,

- Изисква се **охрана/предпазване и поддръжка на водоизточника**
- Изискват се **лабораторни анализи на водата по химични и микробиологични критерии** (годишни анализи са предвидени във всяко национално законодателство)





# Налични инструменти в Добри Хигиенни Практики

- 1.2 Презентация Гъвкавост
- 2.2 Презентация Какво означава контактни материали?
- 2.3 Презентация Помещения и оборудване
- 2.4 Презентация Какво трябва да се има предвид при покупка на ново оборудване?
- 2.5 Презентация Поддръжка на оборудване

## Area or receptacle for storage of ingredients and packaging



- Different kind of products can be stored in the same cold room if conditions of storage are respected and there is no cross contamination
- Packaging and ingredients can be stored:
  - in the same room if they are protected from contamination
  - in "containers", "closet" or others
  - In an adjacent or in a building annexed

Teachoesy



## High risk for migration

### Checking Thermometers

- Follow the instruction manual or video done by the manufacturer
- Video examples:
  - [How to calibrate a digital thermometer](#) (DeltaTrak Inc, 2:59)
  - [Calibrating a thermometer](#): boiling water and ice water methods (2:20 min)
  - [How to calibrate COMARK pocket thermometers](#) (Manish Engineering Company, 3:18 min)
- Reference thermometer
- Use several thermometers



- Foods with high fat and/or moisture content
- Foods with long shelf life
- Foods exposed to heat in its packaging



Teachoesy



Teachoesy

