



VIII

Управление на несъответствията

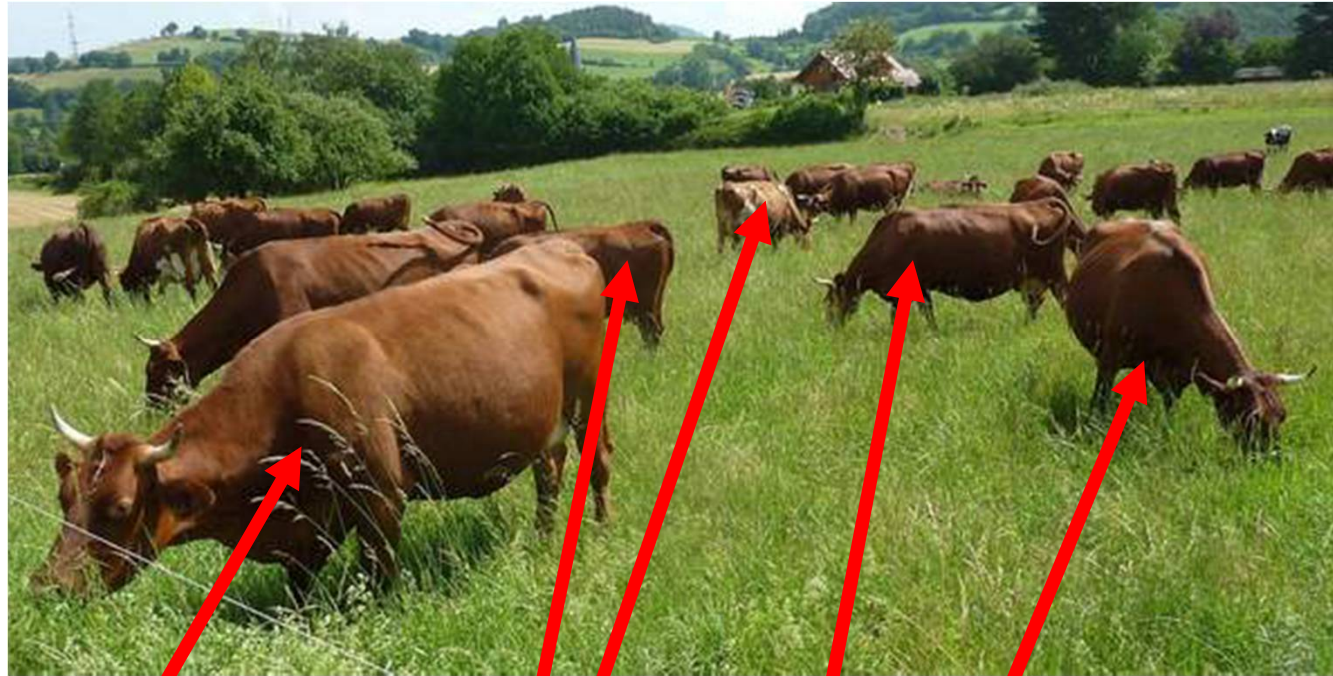
Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



Какво трябва да бъде записвано?

Записването на съответствията при производството на мляко всеки ден е неефикасно.

Всички са съгласни, че записването на несъответствията е приемливо.



- Роза: здрава
- Марги: здрава
- Бела: здрава
- Ела: здрава
- Ани: болна
-



Защо записването на съответствията се препоръчва толкова често?

*“В големите предприятия за производство на храни **големият брой служители** налага да се водят **разбираеми записи**, за да се гарантира ефективно управление на безопасността на храните”*





Защо записването на съответствията се препоръчва толкова често?

*“В големите предприятия за производство на храни **големият брой служители** налага да се водят **разбираеми записи**, за да се гарантира ефективно управление на безопасността на храните”*

Подходящо ли е това за малките производители на храни?

НЕ





Защо записването на съответствията се препоръчва толкова често?

Във фермерските и занаятчийските мандри, където само един или няколко човека контролират всички процеси, може да е достатъчно да се записват само несъответствията и мерките, предприети за коригирането им.

Вижте стр. 8 от Европейското Ръководство за добри хигиенни практики

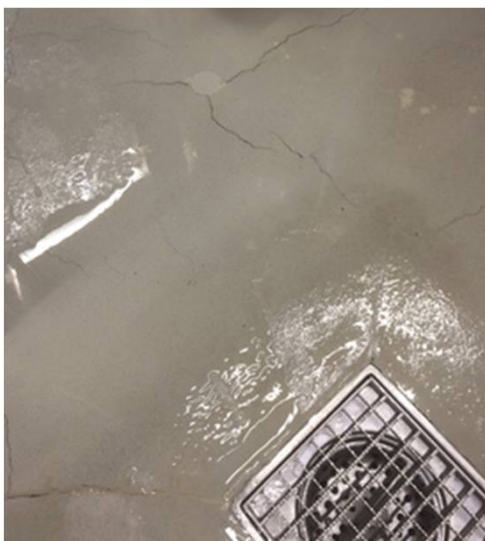




Какво е несъответствие?

Отклонение от спецификация,
стандарт или очакване

**За да забележите несъответствие
се нуждаете от спецификация за
сиренето**





Как да напишем спецификация?

Стъпка от процеса за наблюдение	Параметри	Целева стойност
Съхранение на млякото	Температура на съхранение	6-8 °C

Зреене с инокулация	Вид на културата	Мезофилна стартерна култура
	Количество култура	0,8-1 %
	Органолептична проверка	Определяне на културата
	Температура на инокулация	31 °C
	Време за предварително зреене	30 min
	Киселинност след предварителното зреене	6.55 pH

Спецификацията определя набор от изисквания (параметри и целеви стойности).

Може да включва голям брой различни стойности.



Как да напишем спецификация?

Стъпка от процеса за наблюдение	Параметри	Целева стойност
Съхранение на млякото	Температура на съхранение	6-8 °C

Зреене с инокулация	Вид на културата	Мезофилна стартерна култура
	Количество култура	0,8-1 %
	Органолептична проверка	Определяне на културата
	Температура на инокулация	31 °C
	Време за предварително зреене	30 min
	Киселинност след предварителното зреене	6.55 pH

Една спецификация може да включва различни параметри.

За вашата система за управление на безопасността на храните са подходящи само параметри, влияещи върху безопасността на храните

Параметри, влияещи върху безопасността на храните



Как да напишем спецификация?

Стъпка от процеса за наблюдение	Параметри	Целева стойност
Съхранение на млякото	Температура на съхранение	6-8 °C

Зреене с инокулация	Вид на културата	Мезофилна стартерна култура
	Количество култура	0,8-1 %
	Органолептична проверка	Определяне на културата
	Температура на инокулация	31 °C
	Време за предварително зреене	30 min
	Киселинност след предварителното зреене	6.55 pH

Една спецификация може да включва различни параметри.

За вашата система за управление на безопасността на храните са подходящи само параметри, влияещи върху безопасността на храните

Параметри, влияещи върху безопасността на храните

Параметри, НЕ влияещи върху безопасността на храните



Как да напишем спецификация?

section V- HACCP-based Plans ENZYMATIC AND MIXED COAGULATION CHEESES

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
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. (3)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.
	M: Contamination of milk during inoculation due to poor quality of starter bacteria or inadequate handling by the cheesemaker.	Use only starters of known origin (including homemade starters) or those with a certificate of conformity as suitable for food-use. Handle with care. Reject starters of suspect odour, colour or appearance. (3)	Visual and organoleptic inspection of direct or bulk starters	Reject inactive starters or those with suspect or damaged packaging. Adjust bulk starter preparation procedure.
Addition of the coagulant	M, C: A coagulant can be contaminated due to bad handling or storage. Coagulants can contaminate milk with pathogenic bacteria or chemical compounds	Use only coagulants of known origin (including homemade coagulant) or those with a certificate of conformity as suitable for food-use. Handle with care. Reject coagulants of suspect odour, colour or appearance. (4)	Visual and organoleptic inspection of coagulants.	Reject coagulants of suspect quality, abnormal appearance or smell, or those with suspect or damaged packaging. Amend handling and storage procedures. Change the supplier.
Curd Treatments (cutting, ladling, stirring, washing, draining, moulding, pressing).	M: Contamination of the curd by the hands and arms of the cheesemaker.	Ensure food handlers have clean hands/arms. Where necessary use protective gloves to cover skin lesions. (5)	Visual inspection.	Wash hands/arms. Change torn gloves. If it is a recurrent issue review training of cheesemaker.

Сензорната оценка е много важна част от процедурата за проверка и мониторинг



Трябва ли да записваме всички несъответствия?

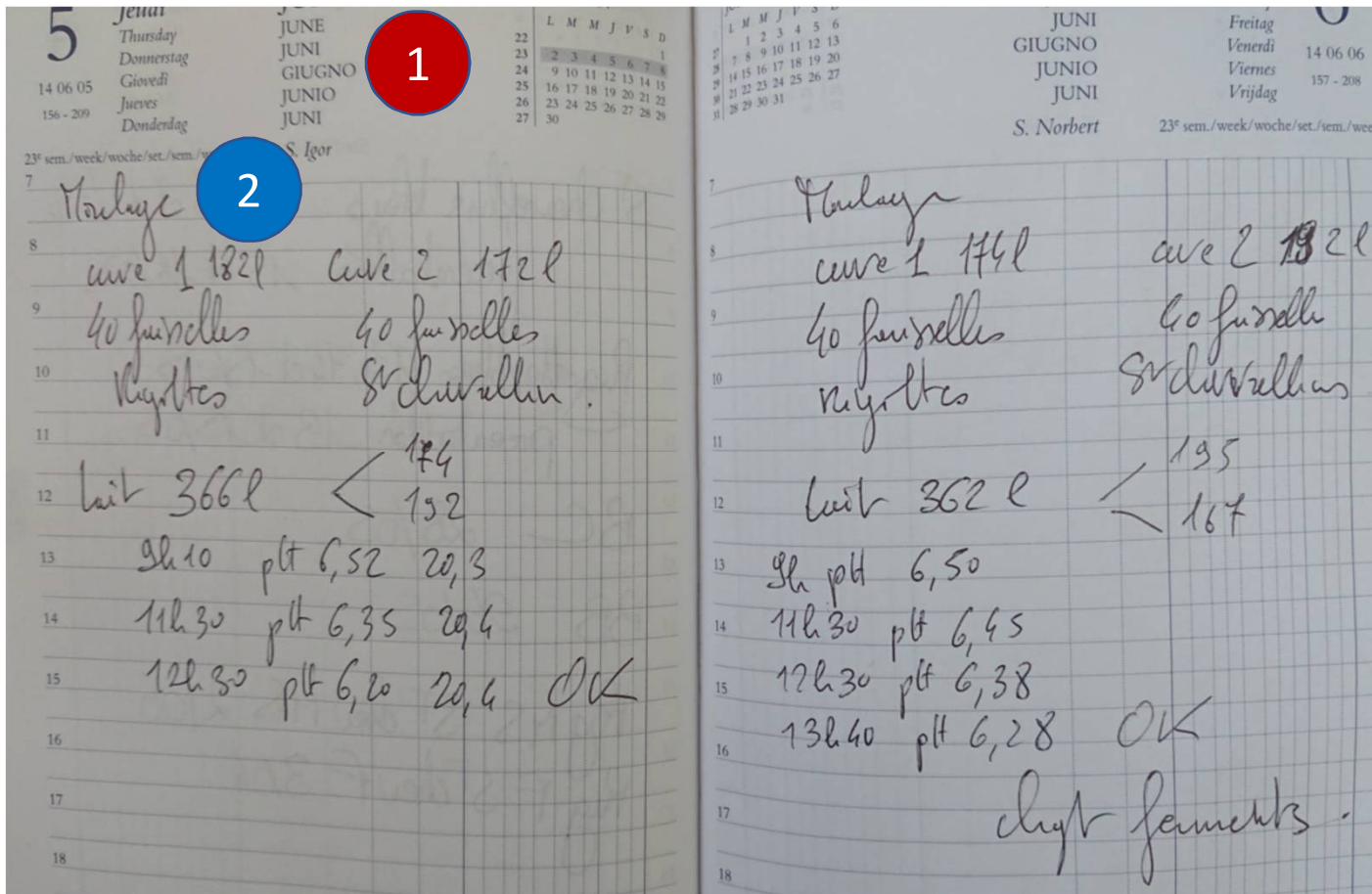
Не, трябва да се записват **само несъответствия с въздействие върху безопасността на храните**. Плановете, базирани на HACCP в раздел V, помагат да се намерят съответните параметри. Стойностите, зададени като целева стойност, зависят от опита на производителя на сирена.

Стъпка от процеса за наблюдение	Параметри	Целева стойност	Коригиращи действия
Съхранение на млякото	Температура на съхранение	6-8 °C	Млякото се пастеризира непосредствено преди преработката или партидата да бъде означена, а крайния продукт, произведен от нея да да бъде поставен под контрол преди продажбата. Хладилният агрегат трябва да бъде проверен.

Зреене с инокулация	Вид на културата	Мезофилна стартерна култура	
	Количество култура	0,8-1 %	
	Органолептична проверка	Определяне на културата	В случай на отклонение културата трябва да бъде заменена с резервна
	Температура на инокулация	31 °C	
	Време за предварително зреене	30 min	
	Киселинност след предварителното зреене	6.55 pH	



Пример 1: Как да записваме несъответствията?



Обикновен тефтер/бележник може да се използва за водене на записи.

- Дата **1**
- Продукт **2**

Ако се появят несъответствия, несъответствието и коригиращите действия трябва да бъдат записани и тук.



Пример 1: Как да записваме несъответствията?

The image shows two pages of a handwritten notebook with annotations 1 through 4. The notebook is open to a date in June. The left page is dated June 5th (Thursday) and the right page is dated June 6th (Friday). The records are for 'Houlaye' cheese. The left page shows a curd yield of 182l and a whey yield of 172l. The right page shows a curd yield of 174l and a whey yield of 132l. The left page also shows a pH of 6.52 at 20.3h and a pH of 6.35 at 20.4h. The right page shows a pH of 6.5 at 11h30, a pH of 6.45 at 12h30, and a pH of 6.38 at 13h40. The left page has a note 'OK' next to the 12h30 pH reading. The right page has a note 'OK' next to the 13h40 pH reading. The left page has a note 'S. Igor' at the top. The right page has a note 'S. Norbert' at the top. The left page has a note '23° sem./week/woche/set./sem./week' at the top. The right page has a note '23° sem./week/woche/set./sem./week' at the top. The left page has a note '14 06 05' at the top. The right page has a note '14 06 06' at the top. The left page has a note '156 - 209' at the top. The right page has a note '157 - 208' at the top. The left page has a note 'Freitag' at the top. The right page has a note 'Freitag' at the top. The left page has a note 'Venerdì' at the top. The right page has a note 'Venerdì' at the top. The left page has a note 'Viernes' at the top. The right page has a note 'Viernes' at the top. The left page has a note 'Vrijdag' at the top. The right page has a note 'Vrijdag' at the top. The left page has a note 'Juni' at the top. The right page has a note 'Juni' at the top. The left page has a note 'Giugno' at the top. The right page has a note 'Giugno' at the top. The left page has a note 'Junio' at the top. The right page has a note 'Junio' at the top. The left page has a note 'Juni' at the top. The right page has a note 'Juni' at the top. The left page has a note 'L M M J V S D' at the top. The right page has a note 'L M M J V S D' at the top. The left page has a note '2 3 4 5 6 7 8' at the top. The right page has a note '1 2 3 4 5 6' at the top. The left page has a note '9 10 11 12 13 14 15' at the top. The right page has a note '7 8 9 10 11 12 13' at the top. The left page has a note '16 17 18 19 20 21 22' at the top. The right page has a note '14 15 16 17 18 19 20' at the top. The left page has a note '23 24 25 26 27 28 29' at the top. The right page has a note '21 22 23 24 25 26 27' at the top. The left page has a note '30' at the top. The right page has a note '28 29 30 31' at the top. The left page has a note '7' at the top. The right page has a note '7' at the top. The left page has a note '8' at the top. The right page has a note '8' at the top. The left page has a note '9' at the top. The right page has a note '9' at the top. The left page has a note '10' at the top. The right page has a note '10' at the top. The left page has a note '11' at the top. The right page has a note '11' at the top. The left page has a note '12' at the top. The right page has a note '12' at the top. The left page has a note '13' at the top. The right page has a note '13' at the top. The left page has a note '14' at the top. The right page has a note '14' at the top. The left page has a note '15' at the top. The right page has a note '15' at the top. The left page has a note '16' at the top. The right page has a note '16' at the top. The left page has a note '17' at the top. The right page has a note '17' at the top. The left page has a note '18' at the top. The right page has a note '18' at the top.

Обикновен
тефтер/бележник
може да се използва за
водене на записи.

- Дата **1**
- Продукт **2**
- Несъответствие
"бавно вкисляване" **3**
- Коригиращо действие
„Следващо
производство: смяна на
стартерната култура" **4**



Пример 2: Как да записваме несъответствията?

Дата	Продукт	Несъответствие	Коригиращи действия
9 юли 2018	Полутвърдо сирене	Твърде висока температура на съхранение (14 °C)	Пастьоризирахме млякото непосредствено преди преработка. Проверихме охлаждащата система на хладилната вана.
9 юли 2018	Полутвърдо сирене	Стартерната култура имаше мирис на дрожди	Стартерната култура беше заменена с култура от нова опаковка.

Докладът за несъответствията трябва да включва най-малко следната информация:

- Дата
- Продукт
- Несъответствие
- Коригиращи действия



Пример 3: Как да записваме несъответствията?

Дата: 9 юли 2018 Име на продукта: Полутвърдо сирене

Стъпка от процеса за наблюдение	Параметри	Целева стойност	Стойност за коригиране	Коригиращо действие
Milk storage	Storage temperature	6-8 °C	14 °C	Пастеризирахме млякото непосредствено преди преработка. Проверихме охладителната система на хладилната вана.

Зреене с инокулация	Вид на културата	Мезофилна стартера култура		
	Количество култура	0,8-1 %		
	Органолептична проверка	Определяне на културата	мирис на дрожди	Стартерната култура беше заменена с култура от нова опаковка
	Температура на инокулация	31 °C		
	Време за предварително зреене	30 min		
	Киселинност след предварителното зреене	6.55 pH		

Докладът за несъответствие трябва да включва най-малко следната информация: Дата, Продукт, Несъответствие, Коригиращи действия



Изводи

- Записването само на несъответствия улеснява оценката.
- Да имате доклад за несъответствията ви позволява да записвате всички несъответствия на едно място (Примери 1 и 2). Спецификацията трябва да бъде представена на друго място.
- Комбинирането на спецификацията и отчета за несъответствията (Пример 3) улеснява оценката, свързана с продукта.
- Производителят трябва да реши кой вид документация е по-подходящ за него.
- **Доклада с несъответствията трябва да се съхранява.**



Изтегляне от пазара и Изземване



Разлика между изтегляне и изземване

Проблем, свързан с продукта

Проблема води ли до риск за безопасността на храната?

- **НЕ**, проблема не представлява риск за безопасността на храната
 - например по-ниско тегло, дефект на качеството (като текстура или цвят), нарушаване на микробиологичния критерий на хигиената на процеса

→ Продукта е безопасен
- **ДА**, проблема представлява риск за безопасността на храната
 - например нарушение на микробиологичния критерий за безопасност на храните, химическо замърсяване, не е деклариран алерген, физическо замърсяване

→ Продукта не е безопасен



Проблем, свързан с продукта

→ Продукта е безопасен

- Продукта *може да бъде изтеглен от пазара* (по търговски причини)
- Следвайте указанията за управление на несъответствията

→ Продукта не е безопасен

- Следвайте дървото на решенията (Раздел VIII на Ръководството)
 - Небезопасният продукт все още е под контрола на производителя:
Спиране на дистрибуцията
 - Небезопасният продукт все още не е достигнал крайния клиент:
Изтегляне от пазара
 - Небезопасният продукт може да е достигнал до крайния клиент:
Изземване
- Следвайте указанията за управление на несъответствията



Проблем, свързан с продукта

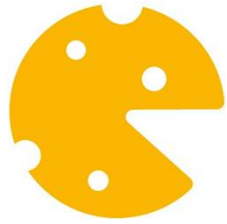
→ Продукта е безопасен

- Продукта *може да бъде изтеглен от пазара* (по търговски причини)
- Следвайте указанията за управление на несъответствията



→ Продукта не е безопасен

- Следвайте дървото на решенията (Раздел VIII на Ръководството)
 - Небезопасният продукт все още е под контрола на производителя:
Спиране на дистрибуцията
 - Небезопасният продукт все още не е достигнал крайния клиент:
Изтегляне от пазара
 - Небезопасният продукт може да е достигнал до крайния клиент:
Изземване
- Следвайте указанията за управление на несъответствията



Налични инструменти за Управление на несъответствията

8.1 Въпроси за вземане на решение: Изтегляне или Изземване

8.2 Инфо лист Източници на замърсяване

8.3 Инфо лист Параметри след „повторна преработка“

8.4 Примери за записване на несъответствия 2

8.5 Примери за записване на несъответствия 3

Registration of non conformities and corrective measures

Date	Product	Non Conformity	Corrective Measure



Salmonella

Possible Sources	Pasteurised Products	Raw Milk Products
Milk Production, Transportation & Storage		
Mastitis & Animal Health	X	*



	**
	X
	*
	**

Withdrawal versus recall – discussion:

... or false? ... iry product which breaches a process hygiene criterion must ... alled if it has already been placed on the market.



Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network Erasmus+



Growth Limits for Food Pathogens (pH)

Organism	Minimum	Optimum
Enterohemorrhagic <i>E. coli</i>	4.40	6.00-7.00
<i>Salmonella</i>	4.20	7.00-7.50
<i>Listeria monocytogenes</i>	4.39	7.00
Coagulase-Positive Staphylococci	4.00	6.00-7.00
Formation of Staphylococcal Enterotoxin	4.50	7.00-8.00

Teacheesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network



Example 2: How can we record non-conformities?

Date: July 9th, 2018 Name of the product: Semi Hard Cheese				
Process step to monitor	Parameter	Target value	Correction value	Corrective action
Milk storage	Storage temperature	8-10 °C	14 °C	Milk is pasteurised in advance to processing or batch in-question has to be highlighted and prior to sale put under end-product control.
Maturation with inoculation	Kind of culture	Mesophilic starter culture		
	Amount of culture	0.8-1 %		
	Organoleptic inspection	culture defined	yeasty-smelling	Starter has been rejected and replaced by a direct starter
	Inoculation temperature	31 °C		
	Pre-maturing duration	30 min		
	Degree of acidification at the end of pre-maturing	6.55 pH		

A non-conformance report must include at a minimum the following informations: Date, Product, Non conformity, Corrective action

Teacheesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network Erasmus+

Teacheesy