



# Abschnitt IA

## Vorstellung der GHP-Leitlinie

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*

Teacheesy



Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network





## Vorstellung der Europäischen GHP-Leitlinie

- Warum gibt es diese Leitlinie?
- Zur Entstehung der Leitlinie
- Was bedeutet 'offiziell anerkannt'?
- Lebensmittel-Sicherheits-Konzept und die Leitlinie
- Grundsätze der Leitlinie
- Angesprochene Gefahren
- Flexibilität
- Wie können Produzenten die Leitlinie nutzen?



# Warum gibt es diese Leitlinie?



## Warum gibt es das Projekt 'Europäische Leitlinie'?

- Das **Hygienepaket** (siehe Verordnung (EG) Nr. 852/2004 – Artikel 5) fordert von Lebensmittelunternehmen die Erstellung und Anwendung von Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen.
- Leitlinien für Gute Hygiene Praxis gelten hierbei als hilfreich für die Lebensmittelunternehmen, um diese Anforderung zu erfüllen (siehe Verordnung (EG) Nr. 852/2014 – Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe e).



## Warum gibt es das Projekt 'Europäische Leitlinie'?

- Kleine Käsereien haben in vielen Ländern sehr viel ähnliche Probleme bei der Umsetzung des Hygienepakets.
- Nationale Behörden "sehen die Schuld" oft bei der Europäischen Union.
- Oftmals wird eindeutig gegen uns entschieden.
- Die Regeln zur Flexibilität finden keine ausreichende Anwendung
- **Wir wollten zur Gänze unter den Geltungsbereich der EU-Verordnung fallen.**
- **Wir wollten, dass unser spezifisches Wissen über Lebensmittelsicherheit für unsere Branche anerkannt wird.**
- **Wir wollten ein einfaches Werkzeug für Produzenten erstellen, mit dem sie ihr Lebensmittel-Sicherheits-Konzept verbessern können**
- **Wir wollten Beispiele für die Anwendung der Flexibilität bei der Umsetzung des Hygienerechts geben.**



## Für wen ist die Leitlinie geschrieben?

- **“Hof”käsereien und “Hof”molkereien**, welche Milch, die **zum überwiegenden Teil im eigenen Viehbestand erzeugt** wurde, unter Anwendung traditioneller Methoden verarbeiten
- **“Handwerkliche” Käsereien und Molkereien**, welche Milch **von lokalen Milcherzeugern erfassen**, und mithilfe von handwerklicher Gerätetechnik unter Anwendung traditioneller Methoden verarbeiten.
- Die freiwillig zu nutzende Leitlinie ist für deren Anwendung bestimmt, **je nach Zielstatus**:
  - ✓ **EU-Zulassung** (als Lebensmittelunternehmen)
  - ✓ **Registrierung** (als Lebensmittelunternehmen) (je nach EU-Land: Einschränkungen, Ausnahmen, ... für den lokalen Verkauf)





## Ziele der Europäischen Leitlinie

Unser Ziel war es, den Produzenten ein Referenzdokument zur Verfügung zu stellen:

- **Um ihnen zu helfen, ihr Lebensmittel-Sicherheits-Konzept zu erstellen** (Risikoanalyse, HACCP-gestützte Verfahren, ....)
- **Dabei ihre tatsächlichen Herstellungsprozesse zu berücksichtigen**
- **Praktische Beispiele hinsichtlich Flexibilität, Anpassungen und Ausnahmen zu geben**

Die einzigartige Bedeutung und Stärke der GHP-Leitlinie:

- **Entworfen durch Produzenten und Experten der Branche**
- **Anerkannt durch die zuständigen Behörden aller 28 Mitgliedsstaaten und die Europäische Kommission**



## Die GHP-Leitlinie

Zu finden auf der Internetseite der Europäischen Kommission:  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en)

(auf dieser Seite anzuklicken:  
*“Guidelines provided by stakeholders organizations”*)

und für die Auswahl der Sprache auf “EN/...” neben dem Titel *“European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production”*).

### **Europäische Leitlinie der Guten Hygiene Praxis**

### **für die handwerkliche Milchverarbeitung**

Zielgruppe:

### **Hofkäsereien und handwerkliche Milchverarbeiter**

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



*Neufassung vom 20. Dezember 2016*



## Die GHP-Leitlinie ist in 24 Sprachen verfügbar:

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lievtiņ

български

polski

română

slovenščina

svenska



# Geschichte, Geist und Anerkennung der Leitlinie



## Zur Geschichte des Projektes: von der Idee ... bis zur Anerkennung

- 2010: erster Austausch innerhalb FACENetwork zu diesem Projekt
- 2010 – 2014: mehrere Kontakte/Treffen mit der Europäischen Kommission, und mit dem Europäischen Parlament, um das geplante Projekt vorzustellen und finanzielle Unterstützung zu beantragen
- März 2015: Dank der Unterstützung mehrerer Europa-Abgeordneter, bewilligt die DG SANTE FACENetwork **Subventionen** (als « Pilotprojekt »)
- **März 2015 – März 2016: Erstellung der GHP- Leitlinie**
- März 2016 – Dezember 2016: Beurteilung durch die Europäische Kommission und die 28 Mitgliedsstaaten mit Korrekturen, Verhandlungen
- 16. September 2016: Ständiger Ausschuss PAFF (mit Teilnahme von FACE)
- **13. Dezember 2016: offizielle Anerkennung**
- 2017: Übersetzung in die 23 offiziellen Sprachen der EU
- **22. November 2017: Konferenz in Brüssel – offizielle Präsentation**



## Der Geist der GHP-Leitlinie

- Die **Expertise von Fachleuten und Produzenten** ist das Hauptprinzip
- Die grundlegende Herangehensweise ist **vorbeugend** und **stützt sich auf die Anwendung Guter Praxis**
- Die **HACCP-Grundsätze** werden durchgehend angewendet und entsprechend der Produkte angepasst, durch:
  - eine allgemeine Gefahrenanalyse
  - HACCP-gestützte Pläne: sie sind das Verbindungsglied zwischen den Gefahren und den einzelnen Produktarten.

**Die GHP-Leitlinie ist das Lebensmittel-Sicherheits-Konzept  
(Food Safety Management System)**



## Der Geist der GHP-Leitlinie?

### Weitere Stärken der GHP-Leitlinie:

- **Keine CCPs** (nicht für unsere Art der Produktion geeignet)
- **Beispiele für Flexibilität und Anpassungen** (dargestellt als Empfehlungen)
- **“Dokumentation” nur bei Abweichungen (Havarien, Kontrollverlusten)**
- **Verantwortung liegt beim Produzenten = Produzent ist der “Fachmann”**  
keine festen Standardpläne oder Richtwerte, damit der Produzent frei, entsprechend seiner Abläufe entscheiden kann



## Was bedeutet « offiziell anerkannte Leitlinie »?

- Die GHP-Leitlinie wurde durch jeden einzelnen der 28 EU-Mitgliedsstaaten genehmigt:
  - **Es ist nicht möglich einen Europäischen Produzenten davon abzuhalten, die GHP-Leitlinie zu nutzen, wenn er sie verwenden will**
  - Bei den Inspektionen, **müssen Veterinärbehörden die GHP-Leitlinie berücksichtigen**, falls diese angewendet wird
  - Die Veterinärkontrollen müssen darin bestehen, die Wirksamkeit des eingesetzten Lebensmittel-Sicherheits-Konzeptes zu prüfen, aber sollten nicht den Herstellungsprozess an sich in Frage stellen
- Es handelt sich **nicht um « eine Verordnung »** (enthaltene Empfehlungen sind nicht rechtlich bindend), dennoch ermöglicht die Anwendung der Leitlinie die Vorgaben der Verordnungen einzuhalten.
- Die GHP-Leitlinie ist nicht verpflichtend, sondern **freiwillig**



## Zusammenfassend: Was war unser Ziel?

- Wir wollten zur Gänze unter den Geltungsbereich der EU-Verordnung fallen.
- Wir wollten, dass unser spezifisches Wissen über Lebensmittelsicherheit für unsere Branche anerkannt wird.

## Was haben wir erreicht !

- ▶ Die FACE GHP-Leitlinie wurde offiziell anerkannt!



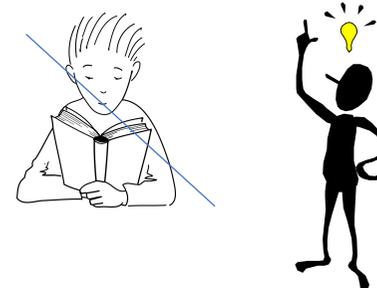


# Lebensmittel-Sicherheits-Konzept (Food Safety Management System) & die Leitlinie



## Die GHP-Leitlinie ist ein Werkzeug zur Erfüllung der rechtlichen Anforderungen

- Die GHP-Leitlinie ist weder ein Fachbuch noch ein Sammelband, der gesetzliche Bestimmungen auflistet.
- Die GHP-Leitlinie ist nicht als klassisches 'Buch' gedacht, sondern vielmehr als '**Werkzeug**'



*Definition eines Werkzeuges = alles, was dazu genutzt wird, **einen Vorgang auszuführen oder ein Ziel zu erreichen** (Quelle: dictionary Collins)*

Im Falle der Leitlinie ist es das **Ziel: dem Nutzer (Produzenten) zu ermöglichen, in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Anforderungen zu agieren**



## Um welche Anforderungen handelt es sich?

### Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 4

“Lebensmittelunternehmen (...) haben die **allgemeinen Hygienevorschriften** gemäß Anhang I Teil A sowie etwaige **spezielle Anforderungen** der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zu erfüllen.”

### Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Artikel 5

“Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, **die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen**, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.“

### Verordnung (EG) Nr. 178/2002

Die Grundprinzipien sind:

- **Gefahrenanalyse**
- **Primäre Verantwortung des Produzenten**
- **Rückverfolgbarkeit**

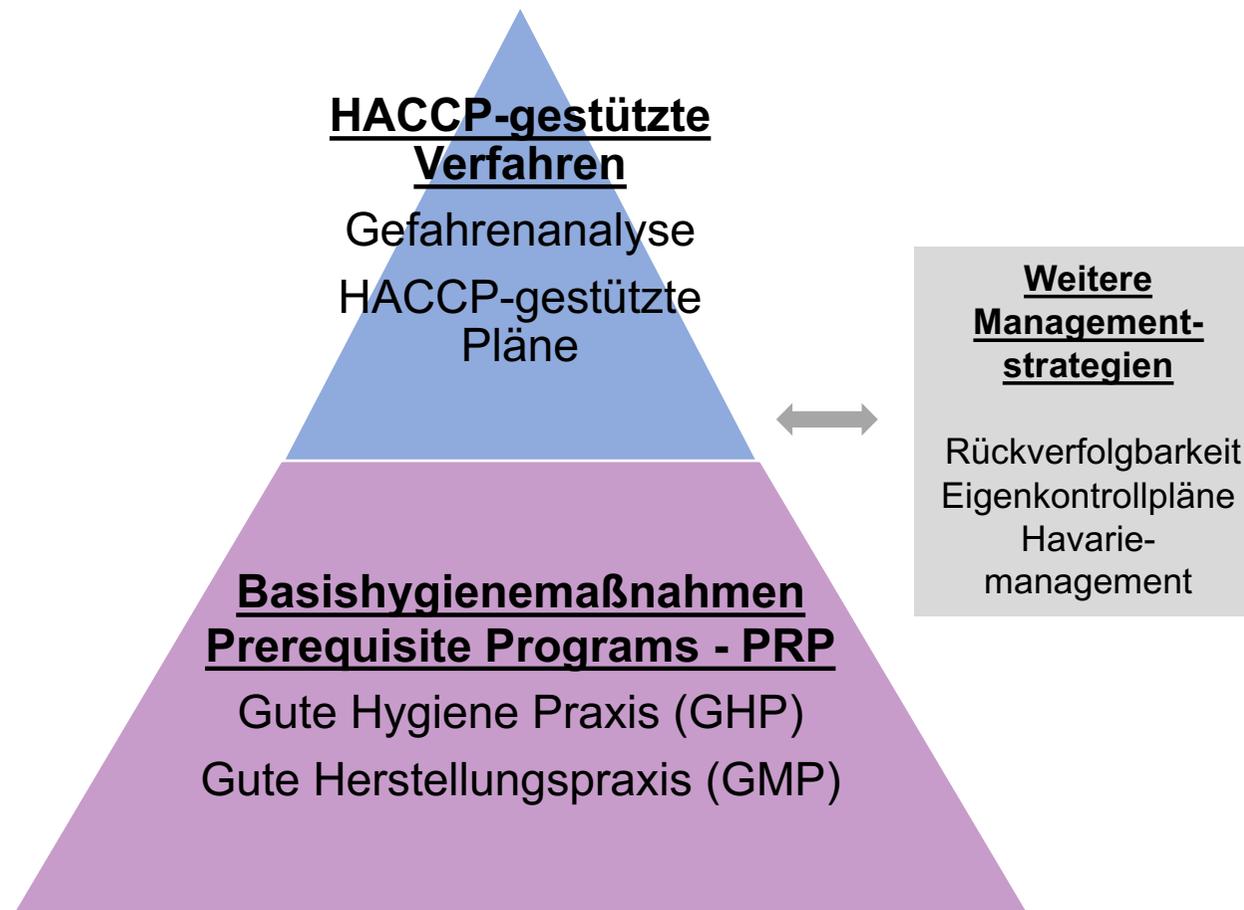
Dieses Anforderungs“paket“ wird bezeichnet als

### **Lebensmittel-Sicherheits-Konzept**

In der Stellungnahme der Kommission zur Umsetzung von Food Safety Management Systemen



# Zusammengefasst: Lebensmittel-Sicherheits-Konzept



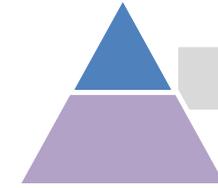
= Lebensmittel-Sicherheits-Konzept

Die Verordnung fordert nicht nur die Umsetzung, sondern auch die formale **Niederschrift.**

**> Eine Leitlinie ist notwendig!**

# Inhaltsverzeichnis der GHP-Leitlinie

> Das gesamte Lebensmittel-Sicherheits-Konzept ist dort enthalten!



## Abschnitt I – ZIELSETZUNG UND ANWENDUNG DER LEITLINIE

### Abschnitt II – GUTE HYGIENE PRAXIS (GHP)

- GHP Personal: Allgemeine Hygiene, Schulung und Gesundheit
- GHP Gebäude und Arbeitsgeräte
- GHP Reinigung
- GHP Desinfektion
- GHP Schädlingsbekämpfung
- GHP Wasserqualität

### Abschnitt III – GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS (GMP)

- GMP Kulturen
- GMP Gerinnungsenzyme: Herstellung, Lagerung, Anwendung
- GMP Zusätze zu Milch und Bruch
- GMP Salzen
- GMP Produktlagerung und -transport
- GMP Direktvermarktung

### Abschnitt IV – Risikoanalyse der Primärproduktion

- Milcherzeugung und Lagerung auf dem Hof

### Abschnitt V – HACCP-gestützte Pläne

- Milcherfassung, Milchlagerung in der Verarbeitungsstätte und Milchbehandlung
- Käse aus Säuregerinnung
- Käse aus enzymatischer und gemischter Gerinnung
- Käse und Milchprodukte hergestellt durch Eindampfen und Ausfällen
- Pasteurisierte Konsummilch
- Rohe Konsummilch (Vorzugsmilch)
- Butter und Rahm
- Fermentierte Milchprodukte
- Nicht-fermentierte Milchprodukte

### Abschnitt VI – RÜCKVERFOLGBARKEIT

### Abschnitt VII – EIGENKONTROLLE

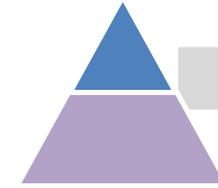
### Abschnitt VIII – HAVARIEMANAGEMENT

### ANHANG I – GEFAHRENANALYSE FÜR MILCHPRODUKTE

### ANHANG II – GLOSSAR

# Inhaltsverzeichnis der GHP-Leitlinie

> Das gesamte Lebensmittel-Sicherheits-Konzept ist dort enthalten!



## Abschnitt II – GUTE HYGIENE PRAXIS (GHP)

- GHP Personal: Allgemeine Hygiene, Schulung und Gesundheit
- GHP Gebäude und Arbeitsgeräte
- GHP Reinigung
- GHP Desinfektion
- GHP Schädlingsbekämpfung
- GHP Wasserqualität

## Abschnitt III – GUTE HERSTELLUNGSPRAXIS (GMP)

- GMP Kulturen
- GMP Gerinnungsenzyme: Herstellung, Lagerung, Anwendung
- GMP Zusätze zu Milch und Bruch
- GMP Salzen
- GMP Produktlagerung und -transport
- GMP Direktvermarktung

GHP und GMP (= PRPs) sind derart angelegt, dass sie Gefahren auf allgemeinem Wege steuern.

Sie zu managen, bereitet die Basis für eine wirksame HACCP-Umsetzung.

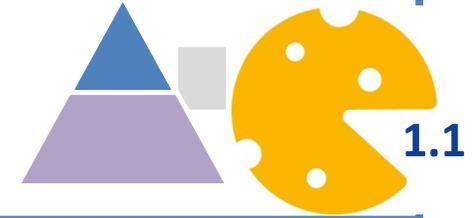
Sie bestehen aus all den grundsätzlichen Hygienemaßnahmen, entsprechend der betroffenen Branche.

Für landwirtschaftliche und handwerkliche Milchprodukte, kennen wir **12 PRPs, die in den Abschnitten II und III** der Leitlinie erläutert werden.

➤ Um ihre eigenen Abläufe zu erfassen, können Produzenten direkt die GHP- und GMP-Verfahren der Leitlinie verwenden.

# Inhaltsverzeichnis der GHP-Leitlinie

> Das gesamte Lebensmittel-Sicherheits-Konzept ist dort enthalten!



## Abschnitt IV – Risikoanalyse der Primärproduktion

- Milcherzeugung und Lagerung auf dem Hof

## Abschnitt V – HACCP-gestützte Pläne

- Milcherfassung, Milchlagerung in der Verarbeitungsstätte und Milchbehandlung
- Käse aus Säuregerinnung
- Käse aus enzymatischer und gemischter Gerinnung
- Käse und Milchprodukte hergestellt durch Eindampfen und Ausfällen
- Pasteurisierte Konsummilch
- Rohe Konsummilch (Vorzugsmilch)
- Butter und Rahm
- Fermentierte Milchprodukte
- Nicht-fermentierte Milchprodukte

## ANHANG I – GEFAHRENANALYSE FÜR MILCHPRODUKTE

Diese Kapitel beinhaltet « Verfahren, die sich auf HACCP-Grundsätze stützen ». Diese wurden anhand der Erfahrungswerte der Produzenten und Sachverständigen der Branche erstellt:

### Allgemeine “Gefahrenanalyse”

- im Anhang (um den operativen Teil der Leitlinie nicht zu überfrachten)
- wichtige chemische, physikalische und mikrobiologische Gefahren sind beschrieben (Art, Besonderheiten, vorbeugende Maßnahmen), auf relevantere Gefahren wird auch direkt in den HACCP-gestützten Plänen Bezug genommen.

### - “HACCP-gestützte Pläne”

Für jede Art von Prozess (Milch und Milchprodukte sortiert in 8 große Gruppen), gibt es eine spezifische und erschöpfende Analyse in tabellarischer Form



## Zusammenfassend... wie sollten Produzenten die Leitlinie verwenden?

- Die GHP-Leitlinie = ein Lebensmittel-Sicherheits-Konzept angepasst an die landwirtschaftliche und handwerkliche Milchverarbeitung
- Es ist als praktisches Arbeitswerkzeug geschrieben (mit Tabellen, Beispielen, ...)
- Es deckt alle möglichen Produktgruppen und Verfahren der Produzenten ab

Produzenten können die GHP-Leitlinie als ihr eigenes Lebensmittel-Sicherheits-Konzept verwenden...

... vorausgesetzt, sie personalisieren es, damit es auf ihre individuellen Abläufe abgestimmt ist



## Präsentation des Lebensmittel-Sicherheits-Konzeptes: Dokumente oder mündliche Erklärung?



Seite 25 der GHP-Leitlinie (Deutsche Version):

***“Es besteht keine Pflicht diese Abläufe zu dokumentieren oder auszuweisen. Die Produzenten sollten jedoch in der Lage sein, sie zu erläutern.”***



## Dokumente oder mündliche Erklärung?

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 – Präambel 15:  
***“Die HACCP-Anforderungen (...) sollten so flexible sein, dass sie in allen Situationen anwendbar sind, auch in kleinen Betrieben.  
(...) die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen muss flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.”***

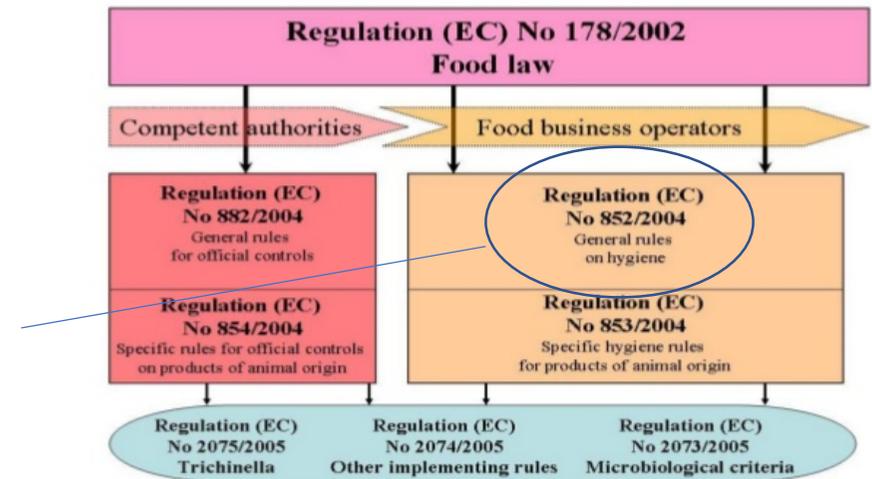
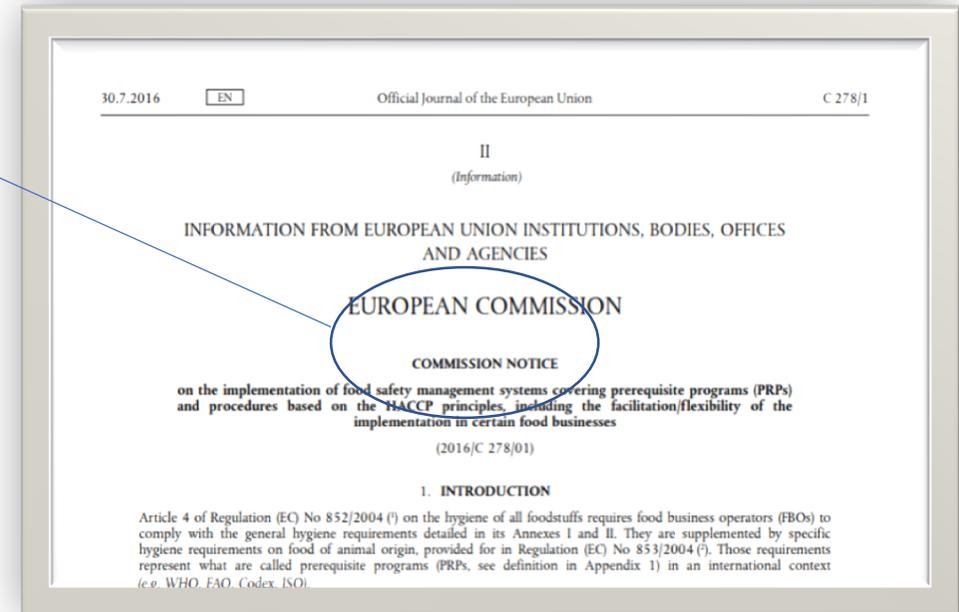


Image Source: EC DG SANCO



## Dokumente oder mündliche Erklärung?

BEKANNTMACHUNG DER KOMMISSION zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren (...) (2016/C 278/01) - Annex III – Punkt 4.4.6.



***“Liegen allgemeine HACCP-Leitlinien vor, kann die individuelle Dokumentierung der HACCP-gestützten Verfahren ersetzt werden durch die vorhandene Dokumentierung der Gefahrenanalyse, der Bestimmung der CCPs, der Festlegung der Grenzwerte, der möglichen Anpassung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und der Validierungsmaßnahmen.*“**

***Es ist in der Regel wichtiger, dass das Monitoring effektiv ausgeführt wird, als dass Aufzeichnungen darüber geführt werden.*“**



# In der Leitlinie angesprochene Gefahren



# Gefahren, die als bedeutsam für die landwirtschaftliche und handwerkliche Milchverarbeitung angesehen werden

## Chemische

- Allergene
- Antibiotika, andere Tierarzneien und Biozide

## Physikalische

- Fremdkörper aus Glas
- Fremdkörper aus Metall

## Mikrobiologische

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotoxine produziert durch Koagulase-positive *Staphylokokken*



# Grundsätze der Leitlinie



## Grundsätze der Leitlinie

- **Schlüsselschritte und CCPs**
- **Flexibilität**
- **“Dokumentation” nur bei Abweichungen (Havarien, Kontrollverluste)**
- **Verantwortung des Produzenten = der Produzent ist die “erfahrene Person”** > keine festen Standardpläne oder Richtwerte, damit der Produzent frei, entsprechend seiner Abläufe entscheiden kann



## Schlüsselschritte und Kritische Kontrollpunkte (CCPs)

VO (EG) 852/2004, Präambel 15:

*“Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. **Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann.** So bedeutet auch die verlangte Festsetzung von "kritischen Grenzwerten" nicht, dass in jedem Fall ein in Zahlen ausgedrückter Grenzwert festzusetzen ist. Im Übrigen muss die Verpflichtung zur Aufbewahrung von Unterlagen flexibel sein, um einen übermäßigen Aufwand für sehr kleine Unternehmen zu vermeiden.“*



## Kritische Kontrollpunkte (CCPs) und Schlüsselschritte

- CCP: Herstellungsschritt/Verfahren/Maßnahme, um eine mögliche Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhüten, auszuschalten oder sie auf ein akzeptables Maß zu reduzieren'
  - Überprüfbare Parameter sind notwendig
- Schlüsselschritte: wichtige Schritte, um eine Gefahr zu beherrschen



## Beispiel für einen CCP: Pasteurisierung

- Spezifische **Wärmebehandlung aus gesundheitshygienischen Gründen**: Inaktivierung von Krankheitserregern
- Spezifische Zeit-Temperatur-Kombination, die eingehalten werden muss
  - z.B. Dauererhitzung: 63°C für 30 min
  - z.B. Kurzzeiterhitzung: 72 °C für 15 sec
- Muss für jede Partie überwacht und aufgezeichnet werden
- **Pasteurisierung ist der einzige beschriebene CCP in der Leitlinie**



## CCP basierend auf Wachstumsgrenzen?

- Es ist nicht möglich einen CCP (wie z.B. einen Ziel-pH) so zu **validieren**, dass er sich als Kontrollparameter für das Wachstum von Krankheitserregern eignet, wenn der, als **kritische Grenze** benannte Wert **höher** ist als der Wert, der erforderlich ist, um ein Wachstum zu verhindern.
- Viele Käsesorten und Milchprodukte haben pH-Werte, Reifetemperaturen oder Wasseraktivitätswerte, die die minimale Wachstumsgrenze für relevante Krankheitserregern **überschreiten**.
- Wo ein **validierter** CCP nicht auszumachen ist, können Risiken besser durch eine **Gute Hygiene Praxis** auf Ebene der Milcherzeugung reduziert werden.



## Schlüsselschritte

- Wichtige Maßnahmen, um **Gefahren zu steuern und zu beherrschen**
  - Gute Hygiene Praxis
  - Gute Herstellungspraxis
  - Vorbeugende und Korrigierende Maßnahmen



## Beispiel für Schlüsselschritte

### **Käse aus enzymatischer und gemischter Gerinnung**

**Gefahr:** Wachstum von Krankheitserregern während der Säuerung und des Abtropfens.

### **Schlüsselschritte, um die Gefahr zu kontrollieren:**

- Einen hohen Standard in der Milcherzeugung sicherstellen
- Zufriedenstellende Säuerung entsprechend der Käsesorte



## Beispiel für Schlüsselschritte

### Käse aus enzymatischer und gemischter Gerinnung

#### Verfahren zur Überprüfung / Überwachung

- Organoleptische Überprüfung

*Beispiel Gouda: richtiges Abtropfen des Bruchs, richtiges Abtrocknen der Käseoberfläche*

- Messen der Temperatur, Zeit und des Säuerungsverlaufes

*Beispiel Gouda: 5,5 Std. nach Zugabe der Starterkultur:  $pH \leq 5,5$*



## Flexibilität

‘Um das Ziel der Lebensmittelsicherheit durch alternative Maßnahmen zu erreichen, aufgrund spezieller Umstände für jedes Unternehmen, jede Region oder Lebensmittel.’



## Was versteht die Leitlinie unter ‘Flexibilität’?

### ‘Flexibilität’ entscheidet der Produzent:

- Flexibilität bei den HACCP-gestützten Verfahren
- Interpretation der Verordnungen (‘wo notwendig’, ‘angemessen’, ...)

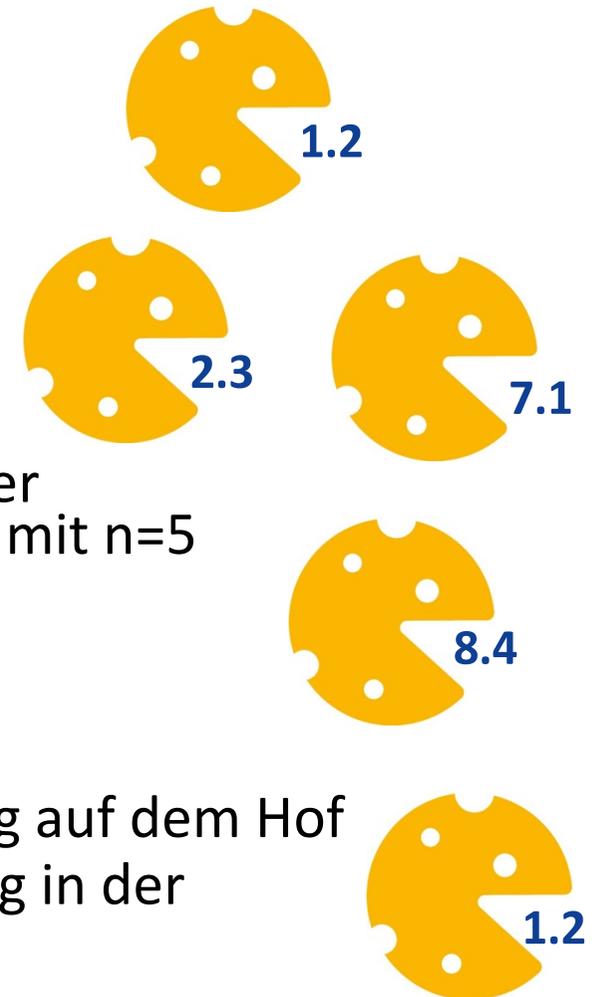
### Flexibilität gestattet die zuständige Behörde:

- Abweichungen / Ausnahmen
- Anpassungen
- Ausschlüsse



## ‘Flexibilität’ in der Leitlinie

- Entschieden durch den Lebensmittelunternehmer:
  - Siehe:
    - Abschnitt II – “Gebäude und Arbeitsgeräte”
    - Abschnitt VII – Eigenkontrolle:
      - Häufigkeit der Probennahme
      - Probennahme mit n=1 bei ausreichender Datengrundlage aus der Vergangenheit mit n=5
    - Etc.
- Gestattet durch die zuständigen Behörden:
  - Siehe:
    - Abschnitt V – Milcherzeugung und -lagerung auf dem Hof
    - Abschnitt V – Milcherfassung, Milchlagerung in der Verarbeitungsstätte und Milchbehandlung





## Wie kann der Produzent Flexibilität anwenden?

- Flexibilität entscheidet der Produzent: keine Notwendigkeit diese zu fordern
- Flexibilität gestattet die zuständige Behörde:
  - Individuell
  - Gemeinschaftlich:
    - Durch eine Produzentenvereinigung, Berufsverband, Sortenorganisationen (g.U.), etc.
    - Abhängig vom Land sollte die Anfrage auf lokaler, regionaler oder nationaler Ebene erfolgen.



# Wie sollten Produzenten die Leitlinie nutzen?



## Wie « personalisiert » man die GHP-Leitlinie?

### ► **Schritt 1:** Der Produzent sollte nur die Seiten (Tabellen) verwenden, die für ihn nützlich sind.

- Die GHP-Leitlinie besteht aus verschiedenen Übersichten > der Nutzer braucht **nur die auszuwählen, die auf seine Produkte und seine Herstellungsverfahren zutreffen.**
- *Beispiel: ein Produzent, der die eigene Kuhmilch zu Käse mittels Säuregerinnung verarbeitet, wird nur folgende Übersichten nutzen:*
  - *Alle GHP- und GMP-Übersichten*
  - *Die Übersicht zur « Risikoanalyse in der Primärproduktion »*
  - *Den HACCP-gestützten Plan « Käse aus Säuregerinnung »*
  - *Die Übersichten zur Rückverfolgung, Eigenkontrolle und zum Havariemanagement*



## Wie « personalisiert » man die GHP-Leitlinie?

### ► Schritt 2: Der Produzent sollte die GHP und GMP an seine Herstellungsverfahren anpassen

In jeder Übersicht sollte der Produzent:

- die Punkte löschen, die nicht auf seine Herstellungsverfahren zutreffen.
- die Empfehlungen behalten, die auf seine Herstellungsverfahren zutreffen, und ggf. die hervorheben und detaillierter ausführen, die für ihn besonders relevant sind.



# Beispiel für die Personalisierung einer GHP-Übersicht

**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 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.

Dieser Satz sagt: *“Das Personal sollte seine Hände waschen: vor dem Melken der Tiere ...”*  
 > Ein Käser, der selbst keine Milch erzeugt, wird in seiner Version der GHP-Leitlinie die Aussage *“vor dem Melken der Tiere”* **löschen**

Dieser Satz sagt: *[zur Schulung] “dies kann durch Erreichen einer formalen Lebensmittelhygienequalifikation oder durch direkte Anleitung eines erfahreneren Kollegen geschehen”*  
 > Der Produzent sollte *“durch Anleitung eines erfahreneren Kollegen”* **hervorheben**, sofern dies in seinem Betrieb gängige Praxis ist.

NB: falls Teile des Personals formale Schulungen erhalten haben, können die entsprechenden Zertifikate als Anhang der GHP-Leitlinie zugefügt werden, als unterstützende Dokumente

Was den Rest angeht, muss der Produzent nichts hinzufügen, löschen oder anpassen, sofern der Text mit seinen Praktiken übereinstimmt



# Beispiel für die Personalisierung eines HACCP-gestützten Plans

Auszug aus dem HACCP-gestützten Plan « Käse aus Säuregerinnung »

Zu überwachender Prozessschritt	Warum müssen wir vorsichtig sein?	Vorbeugende Maßnahmen	Verfahren zur Überprüfung/Überwachung	Korrekturmaßnahmen
Vorreifung ohne Kulturzugabe	M: Wachstum pathogener Bakterien: Milch kann unerwünschte Bakterien enthalten. Bei einer geringen Zahl an Milchsäurebakterien (MSB) oder ungünstigen Wachstumsbedingungen für deren Entwicklung, können die pathogenen Bakterien dominieren.	Wo möglich, die Entwicklung der MSB durch ordnungsgemäße Tierhaltung (siehe Abschnitt IV "Milcherzeugung") unterstützen. Richtige Vorreifungstemperatur und -zeit anwenden, um ein ausreichend schnelles Wachstum der MSB zu unterstützen. (2)	Erfahrungswerte des Käasers: organoleptische Überprüfung, Messen der Temperatur, der Zeit und des Säuerungsverlaufs	Säuerungskulturen zusetzen. Milch deren Geschmack, Geruch, Aussehen verdächtig ist, verwerfen. Produktionsparameter anpassen (Zeit, Temperatur). Handelt es sich um ein wiederkehrendes Problem, Milcherzeugung verbessern oder Milchlieferanten wechseln.
Vorreifung mit Kulturzugabe	M, C: Unsachgemäße Prozessparameter können das Wachstum pathogener Bakterien ermöglichen.	Korrekte Temperatur, Zeit und Dosierung der Kulturen einhalten. Kulturen so zeitig wie möglich zugeben.  <i>Abendgemelk: Molkezugabe in Tankmilch direkt nach dem Melken Temperatur im Tank verändert auf 12°C ...</i>	Erfahrungswerte des Käasers: organoleptische Überprüfung, Messen der Temperatur, Zeit <u>und des Säuerungsverlaufes.</u>	Produktionsparameter anpassen: Zeit, Temperatur Art und Dosierung der Kulturen.

Wenn der Produzent keine Vorreifung ohne Kulturzugabe anwendet, muss er diese Zeile **löschen**.

Diese Zeile wird **behalten und angepasst** (detailliert, ...), da sie auf die Praktiken des Produzenten zutrifft...



## Weitere Beispiele für eine Personalisierung

- Entsprechende Beschreibungen, Vorlagen und Beispiele sowie personalisierte HACCP-gestützte Pläne einfügen.





# Verfügbare Arbeitsmaterialien für diesen Abschnitt



- 1.1 Power Point “Entspricht die Leitlinie den HACCP-Grundsätzen?”
- 1.2 Power Point “Was bedeutet Flexibilität?”
- 1.3 Beispiel zur Personalisierung 1
- 1.4 Beispiel zur Personalisierung 2
- 1.5 Beispiel zur Personalisierung 3
- 1.6 Beispiel zur Personalisierung 4



Entspricht die Leitlinie den HACCP-Prinzipien?

Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1888, Mountain View, CA 94042, USA



Was bedeutet FLEXIBILITÄT?

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1888, Mountain View, CA 94042, USA

Exemple\* – extrait de Plan de Maitrise Sanitaire  
Producteurs fermiers et artisans

Sections :

- BPH
- BPF
- Plans de type HACCP
  - Production du lait
  - Fromage de technologie lactique
- Traçabilité
- Auto-contrôles
- Gestion des non conformités

\* exemple développé pour un producteur fermier produisant uniquement des fromages de type lactiques. A adapter par chaque producteur avec les Plan de type HACCP correspondant à ses productions.

D'après les documents de Valérie Béroulle (syndicat caprin 26 – version de nov/déc 2018) et Marie Vandewalle (ARVD Hauts de France)

Beispiel für die Personalisierung eines HACCP-gestützten Plans  
Auszug aus dem HACCP-gestützten Plan « Käse aus Säuregerinnung »

Zu überwachender Prozessschritt	Warum müssen wir vorsichtig sein?	Vorbeugende Maßnahmen	Verfahren zur Überprüfung/Überwachung	Korrekturmaßnahmen
Vorreifung ohne Kulturzugabe	M: Wachstum pathogener Bakterien: Milch kann unerwünschte Bakterien enthalten. Bei einer geringen Zahl an Milchsäurebakterien (MSB) oder ungünstigen Wachstumsbedingungen für deren Entwicklung, können die pathogenen Bakterien dominieren.	Wo möglich, die Entwicklung der MSB durch ordnungsgemäße Tierhaltung (siehe Abschnitt IV "Milcherzeugung") unterstützen. Richtige Vorreifungstemperatur und -zeit anwenden, um ein ausreichend schnelles Wachstum der MSB zu unterstützen. (2)	Erfahrungswerte des Käasers: organoleptische Überprüfung, Messen der Temperatur, der Zeit und des Säuerungsverlaufs	Säuerungskulturen zusetzen. Milch deren Geschmack, Geruch, Aussehen verdächtig ist, verworfen. Produktionsparameter anpassen (Zeit, Temperatur). Handelt es sich um ein wiederkehrendes Problem, Milcherzeugung verbessern oder Milchlieferanten wechseln.
Vorreifung mit Kulturzugabe	M, C: Unsachgemäße Prozessparameter können das Wachstum pathogener Bakterien ermöglichen.	Korrekte Temperatur, Zeit und Dosierung der Kulturen einhalten. Kulturen so zeitig wie möglich zugeben.  <small>Abdingen: Melkzeugabgabe in Tankmilch direkt nach dem Melken. Temperatur im Tank verändert auf 12°C ...</small>	Erfahrungswerte des Käasers: organoleptische Überprüfung, Messen der Temperatur, Zeit und des Säuerungsverlaufes.	Produktionsparameter anpassen: Zeit, Temperatur Art und Dosierung der Kulturen.

Wenn der Produzent keine Vorreifung ohne Kulturzugabe anwendet, muss er diese Zeile löschen.

Diese Zeile wird behalten und angepasst (detailliert, ...), da sie auf die Praktiken des Produzenten zutrifft...

Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1888, Mountain View, CA 94042, USA

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+