



1.3

Die betriebliche Umsetzung der Leitlinie



Wie « personalisiert » man die GHP-Leitlinie?

- ▶ **Schritt 1:** Der Produzent sollte nur die Teile der Leitlinie verwenden, die für ihn nützlich sind.
- Die GHP-Leitlinie besteht aus verschiedenen Übersichten > der Nutzer braucht **nur diejenigen auszuwählen, die auf seine Produkte und seine Herstellungsprozesse zutreffen**
- *Beispiel: Ein Produzent, der die eigene Kuhmilch mittels Säuregerinnung zu Käse 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 Rückverfolgbarkeit, Eigenkontrolle und zum Havariemanagement*



Wie « personalisiert » man die GHP-Leitlinie?

► Schritt 2: Der Produzent sollte die GHP und GMP an seine eigenen Herstellungsprozesse anpassen

In jeder Übersicht sollte der Produzent:

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



Abschnitt II – Gute Hygiene Praxis

PERSONAL: ALLGEMEINE HYGIENE, SCHULUNG, GESUNDHEIT

Gefahren, ausgehend von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, sind durch einfache Gute Hygienepraktiken zu beherrschen. Durch die i.d.R. geringe Anzahl an Mitarbeitern in kleinen Molkereien bzw. kleinen Lebensmittelunternehmen resultiert zudem ein geringeres Risiko und erlaubt daher eine gewisse Flexibilität bei der Interpretation der rechtlichen Anforderungen.

Diese hygienischen Anforderungen gelten für alle, die Kontakt zu den Lebensmitteln haben – unabhängig davon, ob sie allein oder gemeinsam arbeiten.

Allgemeine Hygieneanforderungen für den Umgang mit Lebensmitteln

Wirksames Händewaschen mit Seife und Wasser ist eine grundlegende Maßnahme der Infektionsprophylaxe in einem Lebensmittelunternehmen. Fingernägel sollten sauber und nicht lackiert sein; künstliche Fingernägel dürfen nicht getragen werden. Besondere Sorgfalt sollte dem Waschen der Daumen und den Fingerzwischenräumen gewidmet werden. Sofern die Arme in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, müssen auch diese vorab entsprechend gewaschen werden. Wird unter freiem Himmel gemolken und Wasser steht nicht unmittelbar zur Verfügung, können Handgel oder Feuchttücher benutzt werden. Dennoch sollten die Hände bei nächstmöglicher Gelegenheit mit Wasser und Seife gereinigt werden.

Das Personal sollte seine Hände waschen:

- ~~vor dem Melken.~~
- beim Betreten der Verarbeitungsräume.
- vor dem Umgang mit Lebensmitteln, Zutaten oder Starterkulturen.
- nach dem Toilettengang.
- nach dem Benutzen des Telefons.
- nach dem Umgang mit potenziell kontaminierten Materialien.
- wann immer sie schmutzig sind.

Das Personal sollte durch sein Verhalten und seine Handlungen versuchen Kontaminationen und Kreuzkontaminationen der Produkte zu vermeiden. Insbesondere:

- Schnitte und Abschürfungen sollten mit einem wasserfesten Verband/Pflaster oder einem Handschuh abgedeckt werden.
- Es darf während der Arbeit nicht geraucht, gespuckt, gekaut oder gegessen werden.
- Niesen oder Husten auf Lebensmittel ist unter allen Umständen zu vermeiden.
- Schmuck ist in den Verarbeitungsräumen nicht erlaubt, gelegentlich werden Ausnahmen gemacht für z.B. einfache Eheringe (ohne Stein o.Ä.), kleine Ohrstecker.
- Allergene (dazu zählen glutenhaltige Getreide, Krebstiere, Weichtiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Sojabohnen, Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Schwefeldioxid und Sulfit) dürfen nicht in die Verarbeitungsräume gebracht werden, wenn das Risiko besteht, dass sie aus Versehen in nicht dafür vorgesehene Produkte gelangen. Ausgenommen sind deklarierte Zutaten.

Beispiel für die Personalisierung einer GHP-Übersicht

 Dieser Satz lautet: *“Das Personal sollte seine Hände waschen: vor dem Melken.”*

> Ein Käser, der selbst keine Milch erzeugt, wird in seiner Version der GHP-Leitlinie die Aussage *“~~vor dem Melken.~~”* **löschen**

Sofern der Text jetzt mit der betrieblichen Praxis übereinstimmt, hat der Produzent nichts mehr hinzuzufügen, zu löschen oder anzupassen.



Abschnitt II – Gute Hygiene Praxis

PERSONAL: ALLGEMEINE HYGIENE, SCHULUNG, GESUNDHEIT

Kleidung

Das Personal sollte für das Melken ausgewiesene Kleidung tragen und separate, saubere Kleidung für die Verarbeitung; Kleidung, die in der Käserei getragen wird, sollte nicht für die Arbeit auf dem Hof verwendet werden. Das Anziehen von Arbeitsbekleidung (Mäntel, Schürzen) sollte vor dem Betreten der Verarbeitungsräume ermöglicht werden. Die Arbeitsbekleidung wird abgelegt, wenn die Verarbeitungsräume wieder verlassen werden oder man zur Toilette geht. Die Kleidung sollte in gutem Zustand sein, d.h. ohne Risse, Fransen oder lose Knöpfe.

Ein Schuhwechsel (oder Schuhbad) sollte am Eingang möglich sein, wenn die Gefahr besteht, dass sonst Schmutz in die Käserei eingetragen wird. Wird ein desinfizierendes Schuhbad genutzt, muss der Inhalt regelmäßig aufgefrischt werden, sodass seine Wirksamkeit gewährleistet bleibt.

Schulung

Alle Mitarbeiter, die Umgang mit den Lebensmitteln haben, sowie das Melkpersonal sind zu schulen; dies kann durch eine ~~formelle Lebensmittelhygieneschulung~~ oder direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen geschehen. Die Schulung sollte alle Gefahren für die Lebensmittelsicherheit abdecken, die in der Milchverarbeitung auftreten können, und das Verständnis für Gute Hygiene Praxis fördern.

Gesundheit

Um das Auftreten von Infektionskrankheiten im Betrieb zu minimieren, sollte das Personal bei guter Gesundheit sein. In vielen Mitgliedsstaaten gibt es keine offiziellen Gesundheitszeugnisse in Form einer ärztlichen Untersuchung vor Beginn der Beschäftigung; in diesem Fall sollten die Mitarbeiter ihre Gesundheit entweder bei Arbeitsantritt selbst bestätigen oder sich auf Anweisung eines Arztes oder in einem der folgenden Fälle von der Arbeit fernhalten:

- Diarrhoe und/oder Erbrechen innerhalb der letzten 48 Stunden.
- Infektionskrankheiten, die wahrscheinlich durch den Umgang mit Lebensmitteln übertragen werden – wie *Salmonellen*.

Die Mitarbeiter dürfen sich selbst krank melden, wenn Entzündungen der Haut oder Sekretfluss aus Ohren, Augen oder Nase nicht zuverlässig abgedeckt werden können und dadurch ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel besteht.

Besucher

Besucher der Verarbeitungsräume sollten mit Mänteln zum Überziehen, Haarnetzen und Überziehern für die Schuhe ausgestattet werden, sofern ihre Kleidung ein Kontaminationsrisiko für die Produkte darstellt. Zudem sollten sie stets von einem Mitarbeiter begleitet werden, um sicherzustellen, dass die allgemeinen Hygieneanforderungen eingehalten werden. Besucher, die unter Erbrechen, Durchfall oder Infektionskrankheiten leiden, sollten keinen Zugang zu den Verarbeitungsräumen erhalten.

Beispiel für die Personalisierung einer GHP-Übersicht

 Dieser Satz lautet: [zur Schulung] “dies kann durch eine formelle Lebensmittelhygieneschulung oder direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen geschehen”

> Heben Sie die Passage “durch eine direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen” hervor, sofern dies in ihrem Betrieb gängige Praxis ist.

Hinweis: falls Mitarbeiter formelle Schulungen erhalten haben, können die entsprechenden Zertifikate als Anhang der GHP-Leitlinie als ergänzende Unterlagen zugefügt werden.



Abschnitt II – Gute Hygiene Praxis

PERSONAL: ALLGEMEINE HYGIENE, SCHULUNG, GESUNDHEIT

Kleidung

Das Personal sollte für das Melken ausgewiesene Kleidung tragen und separate, saubere Kleidung für die Verarbeitung; Kleidung, die in der Käserei getragen wird, sollte nicht für die Arbeit auf dem Hof verwendet werden. Das Anziehen von Arbeitsbekleidung (Mäntel, Schürzen) sollte vor dem Betreten der Verarbeitungsräume ermöglicht werden. Die Arbeitsbekleidung wird abgelegt, wenn die Verarbeitungsräume wieder verlassen werden oder man zur Toilette geht. Die Kleidung sollte in gutem Zustand sein, d.h. ohne Risse, Fransen oder lose Knöpfe.

Ein Schuhwechsel (oder Schuhbad) sollte am Eingang möglich sein, wenn die Gefahr besteht, dass sonst Schmutz in die Käserei eingetragen wird. Wird ein desinfizierendes Schuhbad genutzt, muss der Inhalt regelmäßig aufgefrischt werden, sodass seine Wirksamkeit gewährleistet bleibt.

Schulung

Alle Mitarbeiter, die Umgang mit den Lebensmitteln haben, sowie das Melkpersonal sind zu schulen; dies kann durch eine ~~formelle Lebensmittelhygieneschulung~~ oder direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen geschehen. Die Schulung sollte alle Gefahren für die Lebensmittelsicherheit abdecken, die in der Milchverarbeitung auftreten können, und das Verständnis für Gute Hygiene Praxis fördern.

Gesundheit

Um das Auftreten von Infektionskrankheiten im Betrieb zu minimieren, sollte das Personal bei guter Gesundheit sein. In vielen Mitgliedsstaaten gibt es keine offiziellen Gesundheitszeugnisse in Form einer ärztlichen Untersuchung vor Beginn der Beschäftigung; in diesem Fall sollten die Mitarbeiter ihre Gesundheit entweder bei Arbeitsantritt selbst bestätigen oder sich auf Anweisung eines Arztes oder in einem der folgenden Fälle von der Arbeit fernhalten:

- Diarrhoe und/oder Erbrechen innerhalb der letzten 48 Stunden.
- Infektionskrankheiten, die wahrscheinlich durch den Umgang mit Lebensmitteln übertragen werden – wie *Salmonellen*.

Die Mitarbeiter dürfen sich selbst krank melden, wenn Entzündungen der Haut oder Sekretfluss aus Ohren, Augen oder Nase nicht zuverlässig abgedeckt werden können und dadurch ein Kontaminationsrisiko für Lebensmittel besteht.

Besucher

Besucher der Verarbeitungsräume sollten mit Mänteln zum Überziehen, Haarnetzen und Überziehern für die Schuhe ausgestattet werden, sofern ihre Kleidung ein Kontaminationsrisiko für die Produkte darstellt. Zudem sollten sie stets von einem Mitarbeiter begleitet werden, um sicherzustellen, dass die allgemeinen Hygieneanforderungen eingehalten werden. Besucher, die unter Erbrechen, Durchfall oder Infektionskrankheiten leiden, sollten keinen Zugang zu den Verarbeitungsräumen erhalten.

Beispiel für die Personalisierung einer GHP-Übersicht

 Dieser Satz lautet: [zur Schulung] “dies kann durch eine formelle Lebensmittelhygieneschulung oder direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen geschehen”

> Heben Sie die Passage “durch eine direkte Belehrung eines erfahreneren Kollegen” hervor, sofern dies in ihrem Betrieb gängige Praxis ist.

Sofern der Text jetzt mit der betrieblichen Praxis übereinstimmt, hat der Produzent nichts mehr hinzuzufügen, zu löschen oder anzupassen.



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>Abendmelk: 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



- 1.4 Beispiel zur Personalisierung 2
- 1.5 Beispiel zur Personalisierung 3
- 1.6 Beispiel zur Personalisierung 4

Section III – Good Manufacturing Practises

Select the tables and rows that are applicable for your situation and mark or add the checking/monitoring procedure that is used

PRODUCT STORAGE AND TRANSPORT

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Storage in refrigerated displays, cabinets, cold rooms etc.	M: Contamination of unpackaged products with pathogenic microorganisms during handling.	Wear clean protective clothes, thoroughly wash hands.	Visual inspection.	If it is a recurrent issue review training of staff.
	M, P: Contamination of unpacked products (especially fresh) by microorganisms or foreign bodies from walls and/or shelves of cabinets or cold stores.	Keep all equipment and rooms in good hygienic condition. Maintain the equipment with appropriate frequency. Do not leave doors of cabinets or stores open longer than necessary.	Visual inspection.	Replace damaged or defective equipment. Refresh store rooms when they cannot be maintained in a satisfactory standard.
	M, P: Cross-contamination between stored products.	Do not allow contact of packed and unpackaged products. Remove spoiled or damaged products and all unnecessary items.	Visual inspection.	Adjust to obtain the correct storage temperature. Group and place stored products properly.
	M: Some fresh products are very sensitive to the development of harmful bacteria if the temperature is too high.	Immediately after production and ripening, place products in cold stores at the correct temperature.	Visual inspection, Temperature control.	Immediately adjust to obtain the correct temperature. Remove damaged or spoiled products.
Loading	M, P: Physical and/or microbiological contamination by harmful microorganisms from:	Protect unpacked products against contamination (washable containers and other vessels).	Visual inspection.	Reject spoiled or damaged products and dirty, damaged or inadequate containers
	- Environment	Load products only into vehicles and containers appropriately designed, and which are maintained in good repair, clean and/or disinfected where necessary.	Visual inspection.	Repeat vehicle cleaning before loading



DOCUMENTO DE IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA EUROPEA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO Y LÁCTEOS ARTESANOS – V5

Quesería (indicar nombre de la quesería)

La Guía en la que basamos nuestro sistema de autocontrol, ha sido validada por los Estados Miembros y la Comisión Europea el 13 de diciembre de 2016 y la versión española fue publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea del 21 de diciembre de 2017 (2017/C 440/01) y se puede consultar aquí: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisan-cheese-and-dairy-products_es.pdf.

La Guía ha sido elaborada por FACENetwork (Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network-www.face-network.eu) en colaboración con QueRed (Red Española de Queserías de Campo y Artesanas - www.redqueserias.org).

...
Este documento es propiedad de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (CIF G86827599). No se permite la difusión ni cesión de este documento a terceros, ni su reproducción, distribución y comunicación pública, sin autorización expresa de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. La Red Española de Queserías de Campo y Artesanas no se hace responsable de la información adicional que la empresa láctea incluya en este documento, y que podrá ser utilizada como la misma indique.

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

Sections :

- BPH
- BPF
- Plans de type HACCP
 - o Production du lait
 - o Fromage de technologie lactique

* 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.

- Traçabilité
- Auto-contrôles
- Gestion des non conformités

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

