



ΙΑ

Παρουσίαση του Οδηγού για τις Ορθές Πρακτικές Υγιεινής ΟΟΠΥ στην παραγωγή βιοτεχνικού τυριού και γαλακτοκομικών προϊόντων

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της διεθνούς άδειας χρήσης Creative Commons 4.0, Αναφορά Δημιουργού-Μη Εμπορική Χρήση-Όχι Παράγωγα Έργα. Πρόσβαση σε αντίγραφο της προαναφερόμενης άδειας μπορείτε να έχετε στη διεύθυνση <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ή αποστέλλοντας γράμμα στη διεύθυνση Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Παρουσίαση του ΟΟΠΥ (Οδηγός)

- Γιατί αυτόν τον Οδηγό?
- Ιστορικό της εξέλιξης του Οδηγού
- Ποια η σημασία της «επίσημης έγκρισης»?
- Τα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) και ο Οδηγός
- Οι βασικές αρχές του Οδηγού
- Ταυτοποίηση των κινδύνων
- Ευελιξία
- Πώς χρησιμοποιείται ο Οδηγός από τους παραγωγούς



Γιατί αυτός ο Οδηγός ?



Γιατί αυτό το πρόγραμμα για ένα «Ευρωπαϊκό Οδηγό»

- Το **Πακέτο Υγιεινής** (βλέπε Καν.852/2004-άρθ.5) απαιτεί την υλοποίηση και εφαρμογή πάγιων διαδικασιών βασισμένων στις αρχές HACCP για όλους τους χειριστές τροφίμων.
- Οι οδηγοί για ορθές πρακτικές υγιεινής παρουσιάζονται ως χρήσιμα εργαλεία για να βοηθήσουν τους χειριστές να συμμορφωθούν με αυτόν τον κανονισμό (βλ. Καν.852/2004 - άρθρο 1§9)



Γιατί αυτό το πρόγραμμα υποστηρίζει τον «Ευρωπαϊκό Οδηγό»?

- Κοινά προβλήματα στα κράτη της ΕΕ σχετικά με την εφαρμογή του πακέτου υγιεινής στα μικρά γαλακτοκομεία – τυροκομεία
- Οι κρατικές υπηρεσίες μεταθέτουν την ευθύνη στην νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης
- Σε πολλές περιπτώσεις, η ένταξή μας σε καθεστώς παρεκκλίσεων είναι μια σαφής επιλογή
- Δεν εφαρμόζονται επαρκώς οι διατάξεις για την ευελιξία
- Θέλαμε να είμαστε πλήρως μέσα στα πλαίσια του κανονισμού της ΕΕ
- Να αναγνωρίζονται οι ειδικές γνώσεις μας σχετικά με την διαχείριση της ασφάλεια των τροφίμων στον τομέα μας
- Να είναι ένα απλό εργαλείο για τους παραγωγούς ώστε να βελτιώσουν την διαχείριση στην ασφάλεια των τροφίμων τους
- Να περιέχει παραδείγματα διατάξεων ευελιξίας



Για ποιούς προορίζεται ο Οδηγός?

- «Αγροκτήματα» κτηνοτρόφους-ιδιοπαραγωγούς: επεξεργάζονται -ως επί το πλείστον- το γάλα του δικού τους ζωικού κεφαλαίου με παραδοσιακές μεθόδους
- Για μικρά τυροκομεία- βιοτεχνίες: συλλέγουν γάλα από κτηνοτρόφους της περιοχής τους και το επεξεργάζονται με παραδοσιακές μεθόδους
- Ο προαιρετικός οδηγός ισχύει ανεξάρτητα από το καθεστώς άδειας της επιχείρησης:
- ✓ Ευρωπαϊκό κωδικό έγκρισης
- ✓ Καταχώρηση σε εθνικό μητρώο (ιδιοπαραγωγή)

EL
20.2612
EU



Οι στόχοι του Ευρωπαϊκού Οδηγού

Στόχος μας ήταν να παράσχουμε στους παραγωγούς ένα κείμενο αναφοράς:

- Να τους βοηθήσει να ετοιμάσουν το δικό τους «Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων» (ανάλυση κινδύνου, διαδικασίες βασισμένες στο HACCP, ...)
- Λαμβάνοντας υπόψη τις πραγματικές πρακτικές που εφαρμόζουν
- Να δίνει πρακτικά παραδειγμάτων σχετικά με την ευελιξία και τις προσαρμογές - παρεκκλίσεις

Η ιδιαιτερότητα και η ισχύς του ΟΟΠΥ:

- **Γράφτηκε από άτομα που είναι οι ίδιοι παραγωγοί** και από ειδικούς του τομέα
- Εγκρίθηκε από τις κρατικές αρχές των 28 κρατών μελών, και την Ευρωπαϊκή Επιτροπή



Ο ΟΟΠΥ

Στην σελίδα της Ευρωπαϊκής Επιτροπής:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (σε αυτή τη σελίδα, κάντε κλικ στο: " guidelines provided by stakeholders organizations " και στη συνέχεια στο «European ΟΟΠΥ in the production of ARTISANAL cheese and dairy» και επιλέξτε την ελληνική μετάφραση

Ευρωπαϊκός Οδηγός για τις Ορθές Πρακτικές Υγιεινής

στην παραγωγή βιοτεχνικού
τυριού και γαλακτοκομικών
προϊόντων

Στόχος:

**Αγροκτήματα και Βιοτέχνες
παραγωγοί**

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



Αναθεωρημένη έκδοση

20th Δεκεμβρίου 2016



Ο Οδηγός είναι διαθέσιμος σε 24 γλώσσες

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lievtiu

български

polski

română

slovenščina

svenska



Ιστορικό, Πνεύμα και Έγκριση του Οδηγού



Το Ιστορικό του έργου: από την ιδέα μέχρι την έγκριση

- 2010: οι πρώτες συζητήσεις στο FACEnetwork σχετικά με αυτό το έργο.
- 2010 - 2014: πολλές επαφές / συναντήσεις με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, και με το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο να εξηγήσουμε το προτεινόμενο σχέδιο και να ζητήσουμε επιδότηση.
- Μάρτιος 2015: χάρη στην υποστήριξη πολλών ευρωπαϊών βουλευτών, η Γενική Διεύθυνση για την Υγεία και Ασφάλεια των Τροφίμων χορήγησε επιδότηση στο FACEnetwork («πιλοτικό πρόγραμμα»).
- **Μάρτιος 2015 - Μάρτιος 2016: Συγγραφή του Οδηγού**
- Μάρτιος 2016 - Δεκέμβριος 2016: αξιολόγηση από την ΕΕ και τα 28 Κράτη Μέλη > τροποποιήσεις, διαπραγματεύσεις
- 16 Σεπτεμβρίου 2016: Στην μόνιμη επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων PAFF (με τη συμμετοχή του FACE)
- **13 Δεκεμβρίου 2016: επίσημη έγκριση.**
- 2017: μετάφραση στις 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ.
- **22 Νοεμβρίου 2017: Διάσκεψη στις Βρυξέλλες - επίσημη παρουσίαση**



Το πνεύμα του ΟΟΠΥ

- Η βασική επιδίωξη είναι να αναδειχθεί η τεχνογνωσία των παραγωγών και των τεχνιτών
- Η συνολική προσέγγιση βασίζεται στην πρόληψη και τις ορθές πρακτικές υγιεινής
- Οι αρχές HACCP εφαρμόζονται πλήρως και προσαρμόζονται στα προϊόντα μας, μέσω:
 - Γενικής ανάλυσης κινδύνων
 - Σχέδια HACCP: γίνεται σύνδεση μεταξύ των κινδύνων και κάθε ενός είδους προϊόντων.

Ο Οδηγός είναι το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ)



Το πνεύμα του ΟΟΠΥ

Τα δυνατά σημεία του Οδηγού:

- Δεν εφαρμόζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου CCPs
- Παραδείγματα ευελιξίας και προσαρμογών (παρουσιάζονται ως αναφορές)
- “Αρχεία Καταγραφών ” μόνο σε περίπτωση μη συμμόρφωσης
- Η Ευθύνη του παραγωγού = ο παραγωγός είναι ο ειδικός>
Δεν χρησιμοποιούνται σταθερά τυποποιημένα σχέδια ή ενδεικτικές τιμές, προκειμένου να αφήσουμε τον παραγωγό να αποφασίσει για τις δικές του πρακτικές



Τι σημαίνει ο Οδηγός είναι «επίσημα επικυρωμένος »;

- Ο ΟΟΠΥ έχει εγκριθεί από καθένα από τα 28 κράτη μέλη της ΕΕ:
 - Δεν είναι δυνατό να εμποδιστεί ένας ευρωπαίος παραγωγός να χρησιμοποιήσει το ΟΟΠΥ αν θέλει
 - Κατά τη διάρκεια των επιθεωρήσεων, πρέπει οι τοπικοί επιθεωρητές να λαμβάνουν υπόψη τον ΟΟΠΥ και κατά πόσο εφαρμόζεται
 - Οι επιθεωρήσεις πρέπει να συνίστανται στον έλεγχο της αποτελεσματικότητας κατά την εφαρμογή του ΣΔΠΤ, αλλά δεν πρέπει να αμφισβητούν τις τεχνικές
- Δεν είναι «κανονισμός» (οι υποδείξεις του δεν είναι ισχυρές στο δικαστήριο), αλλά η εφαρμογή του Οδηγού οδηγεί στη συμμόρφωση με το κανονισμό
- Ο ΟΟΠΥ δεν είναι υποχρεωτικός αλλά προαιρετικός

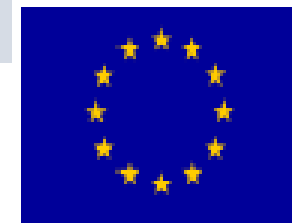


Καταλήγοντας: Τι ζητήσαμε?

- Να είμαστε σύμφωνοι και εντός του πεδίου δικαιοδοσίας της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας
- Αναγνώριση της τεχνογνωσίας μας στην ασφάλεια των τροφίμων στον παραγωγικό μας κλάδο

Τι καταφέραμε!

- ▶ Ο ΟΟΟΠΥ του FACE επικυρώθηκε επίσημα!



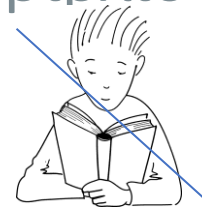


Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΠΤ) & ο Οδηγός



Ο ΟΟΠΥ είναι εργαλείο για συμμόρφωση με τις υποχρεώσεις των Κανονισμών

- Ο ΟΟΠΥ δεν είναι ένα τεχνικό εγχειρίδιο ούτε κατάλογος των κανονιστικών διατάξεων
- Ο ΟΟΠΥ δεν είναι ένα κλασικό «βιβλίο», αλλά πρέπει να το θεωρούμε σαν "εργαλείο"



Ορισμός της λέξης «εργαλείο» = οτιδήποτε χρησιμοποιείται ως μέσο εκτέλεσης μιας λειτουργίας ή ολοκλήρωσης ενός σκοπού (πηγή: λεξικό Collins)

- Στην περίπτωση του ΟΟΠΥ, ο σκοπός είναι: να επιτρέψει στο χρήστη (παραγωγό) να συμμορφωθεί με τις υποχρεώσεις του απέναντι στη νομοθεσία



Ποιες είναι αυτές οι υποχρώσεις?

Κανονισμός (ΕΕ) Ν° 852/2004 – αρθ.4

“Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων (...) συμμορφώνονται με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στο παράρτημα I και στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (...) και με τις ειδικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ”

Κανονισμός (ΕΕ) Ν° 852/2004 – αρθ.5

“Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων καταρτίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP”.

Κανονισμός (ΕΕ) Ν° 178/2002

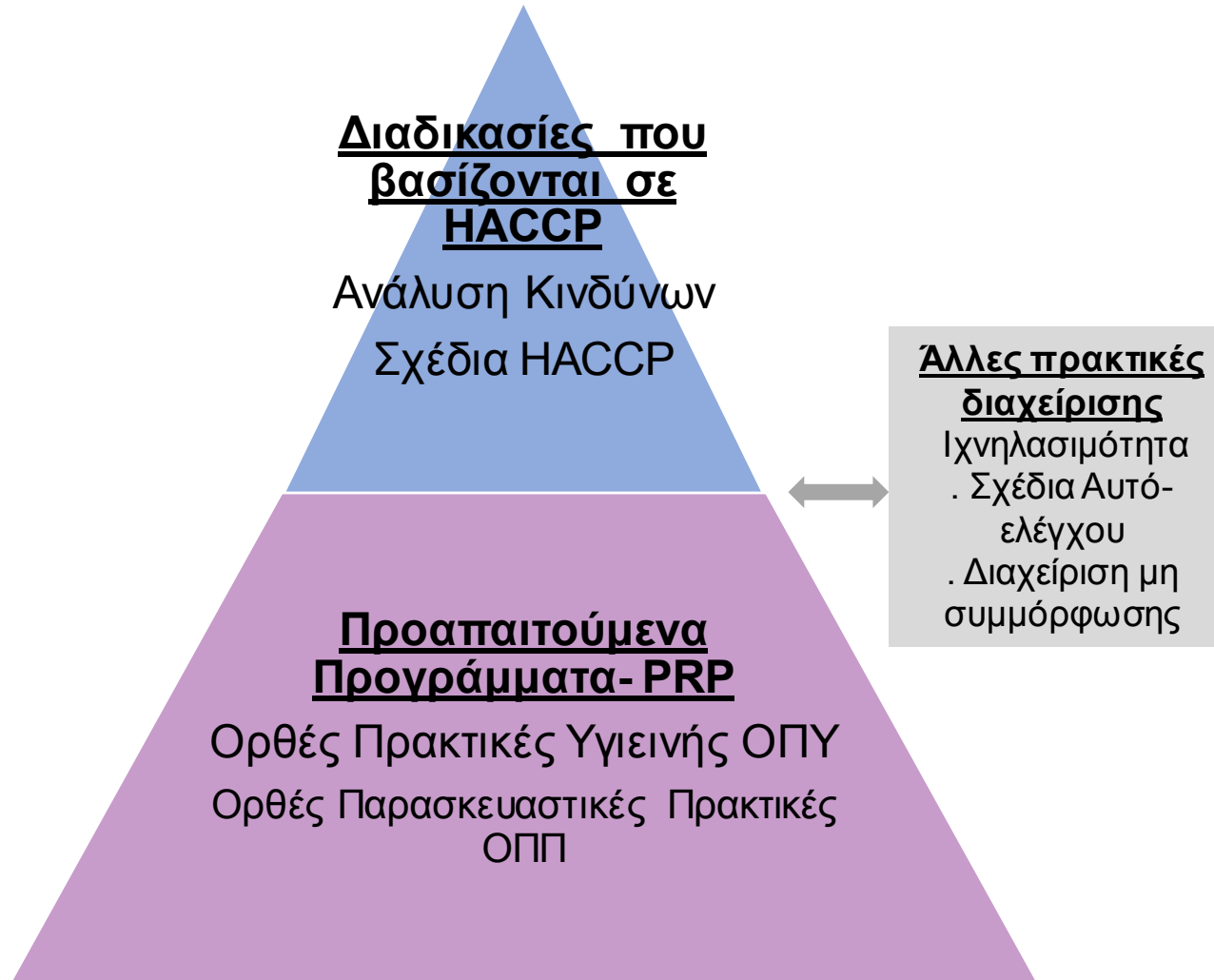
Οι βασικές αρχές που καθορίζονται:

- ανάλυση κινδύνου
- πρωταρχική ευθύνη του παραγωγού
- ιχνηλασιμότητα

Το «πακέτο» αυτό των υποχρεώσεων καθορίζεται ως Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΠΤ) στην ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων



Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων συνοπτικά



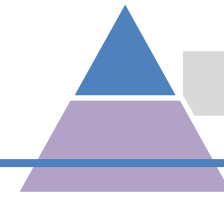
= Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων
ΣΔΠΤ

Ο κανονισμός απαιτεί όχι μόνο να το εφαρμόζουμε, αλλά και να το

> Είναι απαραίτητος ένας Οδηγός!

Πίνακας περιεχομένων του ΟΟΠΥ

> Όλες οι διαδικασίες των ΣΔΠΤ είναι εδώ!



Τμήμα Ι – ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ

Τμήμα ΙΙ -ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΟΠΥ)

- ΟΠΥ προσωπικό: αρχές υγιεινής, εκπαίδευση, υγεία
- ΟΠΥ κτίριο και εξοπλισμός
- ΟΠΥ καθαριότητα
- ΟΠΥ απολύμανση
- ΟΠΥ απεντόμωση
- ΟΠΥ ποιότητα νερού

Τμήμα ΙΙΙ – ΟΡΘΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ (ΟΠΠ)

- ΟΠΠ καλλιέργειες
- ΟΠΠ πηκτικά : παραγωγή, αποθήκευση, χρήση
- ΟΠΠ πρόσθετα στο γάλα και στο πήγμα
- ΟΠΠ αλάτιση
- ΟΠΠ αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων
- ΟΠΠ απευθείας πωλήσεις

Τμήμα ΙV – ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

- Παραγωγή και αποθήκευση γάλατος στη μονάδα

Τμήμα V – ΣΧΕΔΙΑ HACCP

- Συλλογή και, αποθήκευση του γάλατος στο τυροκομείο, επεξεργασία
- Τυριά γαλακτικής ζύμωσης
- Τυριά ενζυμικής και μικτής πήξης
- Τυριά και γαλακτοκομικά που παράγονται με εξάτμιση και καθίζηση
- Παστεριωμένο γάλα κατανάλωσης
- Νωπό γάλα κατανάλωσης
- Βούτυρο και κρέμα γάλακτος
- Ζυμούμενα γάλατα
- Γαλακτοκομικά χωρίς ζύμωση

Τμήμα VI - ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

Τμήμα VII – ΑΥΤΟ-ΕΛΕΓΧΟΣ

Τμήμα VIII –ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι- ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ - ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Πίνακας περιεχομένων του ΟΟΠΥ

> Όλες οι διαδικασίες των ΣΔΠΤ είναι εδώ!

Τμήμα II -ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΟΠΥ)

- ΟΠΥ προσωπικό: αρχές υγιεινής, εκπαίδευση, υγεία
- ΟΠΥ εγκαταστάσεις και εξοπλισμός
- ΟΠΥ καθαριότητα
- ΟΠΥ απολύμανση
- ΟΠΥ απεντόμωση
- ΟΠΥ ποιότητα νερού

Τμήμα III – ΟΡΘΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ (ΟΠΠ)

- ΟΠΠ καλλιέργειες
- ΟΠΠ πηκτικά : παραγωγή, αποθήκευση, χρήση
- ΟΠΠ πρόσθετα στο γάλα και στο πήγμα
- ΟΠΠ αλάτιση
- ΟΠΠ αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων
- ΟΠΠ απευθείας πωλήσεις

Οι Ορθές Πρακτικές (προαπαιτούμενα) έχουν σχεδιαστεί για να ελέγχουν τους κινδύνους γενικά.

Η διαχείρησή τους παρέχει τη βάση για μια αποτελεσματική εφαρμογή HACCP.

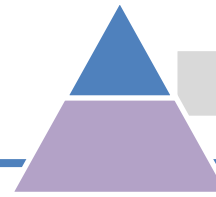
Αποτελούνται από όλα τα γενικά μέτρα υγιεινής που είναι προσαρμοσμένα στον σχετική δραστηριότητα

Τα δώδεκα προαπαιτούμενα για τα γαλακτοκομικά προϊόντα στο μικρό τυροκομείο και στο αγρόκτημα, περιγράφονται λεπτομερώς στις τμήματα II και III του Οδηγού

- Για να καθορίσουν τις δικές τους διαδικασίες, οι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν άμεσα τις διαδικασίες ΟΠΥ και ΟΠΠ του Οδηγού

Table of contents of the ΟΟΠΥ

> All the ΣΔΠΤ are there!



Τμήμα IV – ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

- Παραγωγή και αποθήκευση γάλατος στη μονάδα

Τμήμα V – ΣΧΕΔΙΑ HACCP

- Συλλογή και, αποθήκευση του γάλατος στο τυροκομείο, επεξεργασία
- Τυριά γαλακτικής ζύμωσης
- Τυριά ενζυμικής και μικτής πήξης
- Τυριά και γαλακτοκομικά που παράγονται με εξάτμιση και καθίζηση
- Παστεριωμένο γάλα κατανάλωσης
- Νωπό γάλα κατανάλωσης
- Βούτυρο και κρέμα γάλακτος
- Ζυμούμενα γάλατα
- Γαλακτοκομικά χωρίς ζύμωση

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I- ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑ

Τα κεφάλαια αυτά αποτελούν μια «διαδικασία βασισμένη στις αρχές HACCP» που βασίζεται στην εμπειρία των παραγωγών και τεχνιτών του τομέα:

Μια γενική "ανάλυση κινδύνου"

. Στο Παράρτημα (έτσι ώστε δε λογαριάζεται στο λειτουργικό μέρος του κειμένου)

. Περιγράφονται οι κυριότεροι χημικοί, φυσικοί και μικροβιολογικοί κίνδυνοι (φυσικές ιδιότητες, χαρακτηριστικά, γενική πρόληψη) και οι πιο σχετικοί αναφέρονται στα σχέδια HACCP

"Σχέδια HACCP"

Για κάθε τύπο διαγράμματος ροής (γάλα και προϊόντα που ομαδοποιούνται σε 8 μεγάλες οικογένειες), γίνεται μια ειδική και εξαντλητική ανάλυση, που παρουσιάζεται ως πίνακας



Πώς θα έπρεπε οι παραγωγοί να χρησιμοποιούν το ΟΟΠΥ;

- Ο ΟΟΠΥ = ένα ΣΔΠΤ προσαρμοσμένο στην βιοτεχνική και οικοτεχνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων
- Είναι γραμμένο ως πρακτικό εργαλείο (πίνακες, παραδείγματα, ...)
- Καλύπτει όλες τις πιθανές ομάδες προϊόντων και όλες τις πιθανές διαδικασίες των παραγωγών

Οι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιήσουν το ΟΟΠΥ ως δικό τους ΣΔΠΤ
... με την προϋπόθεση ότι θα το εξατομικεύσουν ώστε να αντανακλά τις πρακτικές που χρησιμοποιούν οι ίδιοι



Παρουσίαση του ΣΔΠΤ: Έγγραφα ή προφορικές εξηγήσεις



Σελ 20 of the ΟΟΠΥ (Αγγλική Έκδοση):

"Δεν είναι υποχρεωτική η γραπτή τεκμηρίωση ή η επίδειξη διαδικασιών (...).

Ωστόσο, οι παραγωγοί πρέπει να είναι σε θέση να την εξηγήσουν. "



Έγγραφα ή προφορικές εξηγήσεις?

- Κανονισμός (ΕΕ) No 852/2004 – αιτιολογική σκέψη 15:
- "Οι απαιτήσεις HACCP (...) πρέπει να παρέχουν επαρκή ευελιξία ώστε να μπορούν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιπτώσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων. (...) η απαίτηση διατήρησης των εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να αποφεύγεται η αδικαιολόγητη επιβάρυνση πολύ μικρών επιχειρήσεων ».

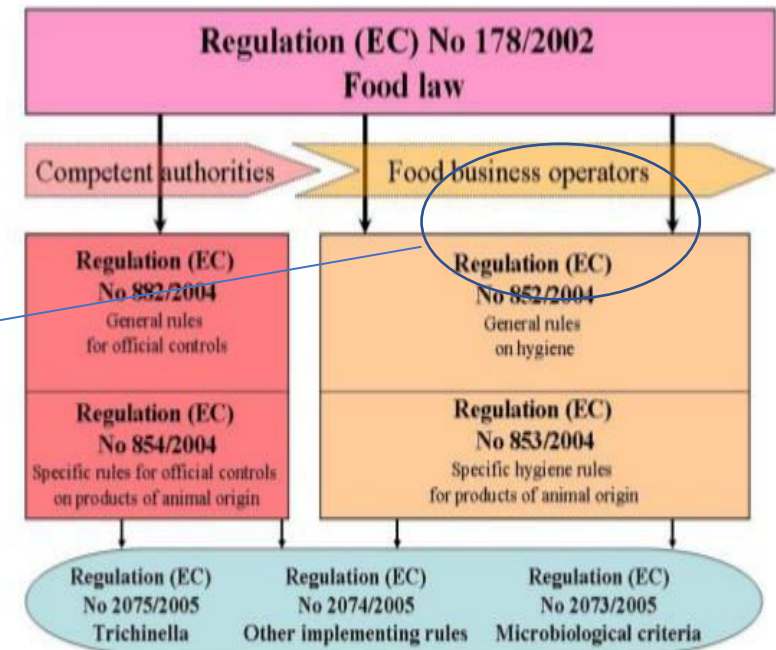
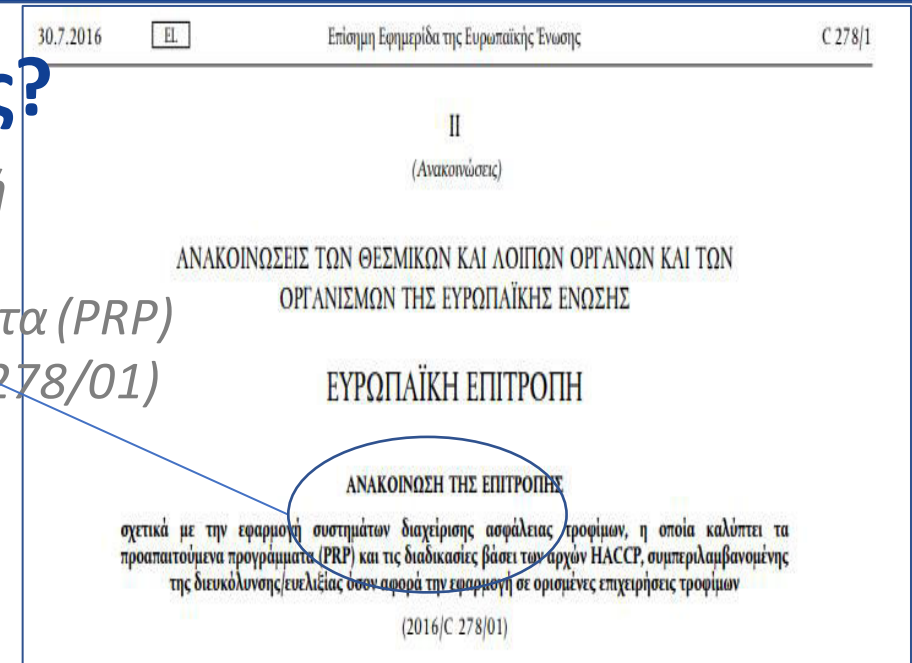


Image Source: EC DG SANCO



Έγγραφα ή προφορικές εξηγήσεις?

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ σχετικά με την εφαρμογή των Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων που καλύπτουν προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) και διαδικασίες με βάση τις αρχές HACCP (...) (2016 / C 278/01) - Παράρτημα III - σημείο 4.4.6.



"Όπου υπάρχουν γενικοί οδηγοί HACCP, η τεκμηρίωση για την ανάλυση κινδύνου, ο προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων, ο καθορισμός κρίσιμων ορίων, η πιθανή τροποποίηση του ΣΔΠΤ και οι ενέργειες επικύρωσης μπορούν να υποκαταστήσουν την μεμονωμένη τεκμηρίωση σχετικά με τις διαδικασίες HACCP.

Η αποτελεσματική παρακολούθηση είναι γενικά πιο σημαντική από την καταγραφή της. "



Κίνδυνοι που αναγνωρίζονται στον ΟΟΠΥ



Οι σημαντικότεροι κίνδυνοι κατά την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στο αγρόκτημα και στο μικρό τυροκομείο

Χημικές ουσίες

- Αλλεργιογόνα
- Αντιβιοτικά, άλλα κτηνιατρικά φάρμακα και βιοκτόνα

Φυσικοί κίνδυνοι

- Ξένα σώματα από γυαλί
- Μεταλλικά ξένα σώματα

Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

- Λιστέρια *Listeria monocytogenes*
- Σαλμονέλλα *Salmonella* spp
- Εντεροτοξίνες που παράγονται από πηκτάση+ θετικούς Σταφυλοκόκκους



Τα κύρια σημεία του ΟΟΠΥ



Τα κύρια σημεία του Οδηγού

- Στάδια – κλειδί και κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs)
 - Ευελιξία
 - “Αρχεία ” μόνο σε περίπτωση μη συμμόρφωσης
 - Υπευθυνότητα του παραγωγού = Ο παραγωγός είναι ο ειδικός
- > Δεν υπάρχουν πάγια σχέδια ή ενδεικτικές τιμές, έτσι ώστε ο παραγωγός να αποφασίσει για την τεχνική που θα ακολουθήσει



Στάδια – κλειδί και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs)

- 852/2004, αιτιολογική σκέψη 15:
- Οι απαιτήσεις σχετικά με την HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του Codex Alimentarius, και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων. Συγκεκριμένα, πρέπει να αναγνωρισθεί ότι, σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, και ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου. Ομοίως, η απαίτηση θέσπισης «κρίσιμων ορίων» δεν συνεπάγεται την ανάγκη να καθορίζεται αριθμητικό όριο σε κάθε περίπτωση. Επιπλέον, η απαίτηση διατήρησης εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις.



Κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP) και Στάδια - κλειδί

- CCP: σημείο / διαδικασία / δράση για τη μείωση, την εξάλειψη ή την παρεμπόδιση πιθανότητας κινδύνου για την ασφάλεια
→ Απαραίτητο να έχουμε παράμετρο που να μπορεί να ελεγχθεί
- Στάδια-κλειδί: Σημαντικά βήματα για τη διαχείριση ενός κινδύνου



Παράδειγμα CCP: παστερίωση

- Ειδική θερμική επεξεργασία για λόγους υγιεινής: αδρανοποίηση των παθογόνων
- Ο καθορισμένος συνδυασμός χρόνου και θερμοκρασίας που πρέπει να επιτευχθεί

π.χ. LTLT: 63 ° C για 30 λεπτά

π.χ. HTST: 72 ° C για 15 δευτερόλεπτα

- Πρέπει να παρακολουθούνται και να καταγράφονται για κάθε παρτίδα
- **Η παστερίωση είναι το μοναδικό CCP που προσδιορίζεται στον Οδηγό**



CCP βασισμένα στα όρια ανάπτυξης?

- Δεν είναι δυνατόν να επικυρωθεί ένα CCP (όπως μια επιθυμητή τιμή pH) ως μέσο για να ελεγχθεί η ανάπτυξη ενός παθογόνου παράγοντα εάν η τιμή που αναφέρεται σαν κρίσιμο όριο είναι υψηλότερη από την τιμή που απαιτείται για να εμποδίσει την ανάπτυξη.
- Πολλές ποικιλίες τυριών και άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων θα έχουν τιμές pH, θερμοκρασίες ωρίμανσης ή ενεργότητα νερού που θα υπερβαίνει την ελάχιστη τιμή που επιτρέπει την ανάπτυξη για αυτά τα παθογόνα.
- Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατή η ταυτοποίηση ενός επικυρωμένου CCP, η μείωση του κινδύνου μπορεί να επιτευχθεί καλύτερα με καλές πρακτικές υγιεινής στο επίπεδο παραγωγής γάλακτος.



Στάδια-κλειδί

- Σημαντικές δράσεις για τη διαχείριση των κινδύνων
 - Ορθές πρακτικές υγιεινής
 - Ορθές παρασκευαστικές πρακτικές
 - Προληπτικές και διορθωτικές ενέργειες



Παράδειγμα σταδίων - κλειδιών

Τυριά ενζυματικής και μικτής πήξης

Κίνδυνος: ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων κατά την οξίνιση και αποστράγγιση

Στάδια – κλειδί για τη διαχείριση αυτού του κινδύνου:

- Διασφάλιση υψηλών προδιαγραφών στην παραγωγή γάλακτος
- Ικανοποιητική οξίνιση κατάλληλη για αυτήν την κατηγορία τυριών



Παράδειγμα σταδίων-κλειδιών

Τυριά ενζυματικής και μικτής πήξης

Διαδικασία ελέγχου / παρακολούθησης

- Οργανοληπτική επιθεώρηση
 - Παράδειγμα Gouda: διόρθωση κατά την αποστράγγιση του τυροπήγματος, διόρθωση στην ξήρανση της επιδερμίδας του τυριού
- Μέτρηση θερμοκρασίας, χρόνου και εξέλιξη της οξύτητας
 - Παράδειγμα Gouda: 5.5 ώρες μετά την προσθήκη της καλλιέργειας εκκίνησης : $\text{pH} \leq 5,5$



Ευελιξία

«Η επίτευξη του στόχου της ασφάλειας των τροφίμων με εναλλακτικές λύσεις που εξαρτώνται ανάλογα με τις συγκεκριμένες περιστάσεις κάθε φορά ή με κάθε μεταποιητική μονάδα, περιοχή ή τρόφιμο»



Πώς ορίζεται η «ευελιξία» στον Οδηγό;

Η «ευελιξία» αποφασίζεται από τον παραγωγό:

- Ευελιξία στις διαδικασίες HACCP
- Ερμηνεία των κανονισμών («όπου είναι απαραίτητο», «επαρκές», ...)

Ευελιξία που παραχωρείται από την αρμόδια αρχή:

- Παρέκκλιση / απαλλαγές
- Προσαρμογές
- Εξαιρέσεις



Η «ευελιξία» στον Οδηγό

- Επιλογές του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων:
 - Βλέπε:
 - Τμήμα II- “κτίριο και εξοπλισμός”
 - Τμήμα VII – Αυτό- έλεγχος:
 - Συχνότητα δειγματοληψίας
 - Η δειγματοληψία με $n=1$ όταν τα προηγούμενα αποτελέσματα είναι αρνητικά αντί για $n=5$
 - κ.λ.π
- Παραχώρηση από τις κρατικές αρχές:
 - Βλέπε:
 - Τμήμα V - Παραγωγή και αποθήκευση γάλακτος στο στάβλο
 - Τμήμα V - Συλλογή, αποθήκευση και επεξεργασία του γάλακτος στην μεταποιητική εγκατάσταση





Πώς μπορεί ένας παραγωγός να εφαρμόσει την ευελιξία?

- Η ευελιξία μπορεί να είναι επιλογή του παραγωγού: δεν χρειάζεται να πάρει άδεια
- Η ευελιξία μπορεί να χορηγηθεί από την αρμόδια αρχή:
 - Μεμονωμένα
 - Συλλογικά:
 - Μέσω μιας ένωσης παραγωγών, ΠΟΠ κλπ
 - Ανάλογα με το ΚΜ, η αίτηση πρέπει να γίνει σε τοπικό, εθνικό ή περιφερειακό επίπεδο.



Πώς πρέπει να εφαρμόσουν τον Οδηγό οι παραγωγοί?



Πώς εξατομικεύεται ο ΟΟΠΥ?

- ▶ **Βήμα 1:** Ο παραγωγός θα πρέπει να κρατήσει μόνο τα φύλλα που είναι χρήσιμα γι' αυτόν
- Ο ΟΟΠΥ αποτελείται από ξεχωριστά φύλλα> ο χρήστης μπορεί να επιλέξει μόνο τα φύλλα που σχετίζονται με τα προϊόντα και τις πρακτικές του
- Για παράδειγμα, ένας παραγωγός που επεξεργάζεται το δικό του αγελαδινό γάλα σε τυριά οξυγαλακτικής πήξης χρειάζεται μόνο να κρατήσει:
 - Όλα τα φύλλα ΟΠΥ και ΟΠΠ
 - Το φύλλο «ανάλυση κινδύνου για την πρωτογενή παραγωγή»
 - Το σχέδιο HACCP « τυριά οξυγαλακτικής πήξης »
 - Τα φύλλα που σχετίζονται με την ιχνηλασιμότητα., αυτοέλεγχο και διαχείρισης μη συμμόρφωσης



Πώς εξατομικεύεται ο ΟΟΠΥ?

- ▶ **Βήμα 2:** Ο παραγωγός θα πρέπει να προσαρμόσει τις Ορθές Πρακτικές ΟΠΥ & ΟΠΠ στις πρακτικές του

Σε κάθε φύλο ο παραγωγός θα πρέπει

- Να σβήσει τα σημεία του φύλλου που δεν έχουν εφαρμογή στις πρακτικές του
- Να κρατήσει τις συστάσεις που ταιριάζουν με τις πρακτικές του και ακόμα να υπογραμμίσει και να αναλύσει λεπτομερώς αυτές που είναι πιο σχετικές



Παράδειγμα εξατομίκευσης ενός φύλλου ΟΠΥ

Τμήμα II – Ορθές Πρακτικές Υγιεινής ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ: ΓΕΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ, ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Οι κίνδυνοι που ενδεχομένως τίθενται από όσους χειρίζονται τα τρόφιμα, μπορούν εύκολα να υποκείνται σε έλεγχο μέσω απλών, ορθών πρακτικών υγιεινής και ο περιορισμένος κίνδυνος που ενυπάρχει σε μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις/ επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων, λόγω του μικρού, συνήθως, αριθμού του απασχολούμενου προσωπικού τους, επιτρέπει ορισμένη ελαστικότητα στην ερμηνεία των κανονιστικών απαιτήσεων. Αυτές οι απαιτήσεις υγιεινής ισχύουν για όλους τους χειριστές τροφίμων - είτε εργάζονται μόνοι τους είτε μαζί με άλλους.

Γενικοί Κανόνες Υγιεινής για κάθε Χειριστή Τροφίμων

Το αποτελεσματικό πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και νερό είναι το κυριότερο μέσο για τον έλεγχο των μολύνσεων σε μια επιχείρηση παραγωγής τροφίμων. Τα νύχια των χεριών θα πρέπει να είναι καθαρά και αβερνίκωτα και δε θα πρέπει να φοριούνται τεχνητά νύχια. Οι αντήχειρες και τα τμήματα μεταξύ των δακτύλων θα πρέπει να πλένονται με ιδιαίτερη φροντίδα. Οι βραχιόλες θα πρέπει επίσης να πλένονται όταν πρόκειται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Στην περίπτωση του υπαθριού αρμέγματος, όπου το νερό δεν είναι διαθέσιμο, γέλη για τα χέρια ή υγρά μαντηλάκια μπορούν να χρησιμοποιούνται. Ωστόσο, με την πρώτη ευκαιρία τα χέρια θα πρέπει να απολυμαίνονται με πλύσιμο με σαπούνι και νερό.

Το προσωπικό θα πρέπει να πλένει τα χέρια του:

- Πριν από το άρμεγμα των ζώων.
- Κατά την είσοδο στον χώρο παραγωγής τροφίμων.
- Πριν το χειρισμό τροφίμων ή συστατικών ή καλλιεργειών εκκίνησης.
- Μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα.
- Μετά τη χρήση του τηλεφώνου.
- Μετά το χειρισμό ενδεχομένως μολυσμένου υλικού.
- Οποιοδήποτε είναι βρώμικο.

Το προσωπικό θα πρέπει, μέσω της συμπεριφοράς και των πρακτικών του, να επιδιώκει την αποφυγή μόλυνσης και επιμόλυνσης των προϊόντων. Συγκεκριμένα:

- Οι πλύγες και οι εκδορές θα πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχους επίδεσμους ή γάντια.
- Τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα θα πρέπει να απέχουν από το κάπνισμα, το πλύσιμο και το φαγητό.
- Τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα θα πρέπει να αποφεύγουν το φτέρνισμα και το βήχα πάνω από τα παραγόμενα τρόφιμα.
- Τα κοσμήματα δεν θα πρέπει να επιτρέπονται στους χώρους παραγωγής, παρά ελάχιστων εξαιρέσεων π.χ μια απλή βέρα ή μικρά σκουλαρίκια.
- Σε περιπτώσεις όπου τυχαία έκλυση μπορεί να επιφέρει κίνδυνο μόλυνσης, τα αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβάνονται δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, ασπράκι, αυγά, ψάρια, αραχίδες, ξηροί καρποί, σόγια, σέλινο, μουστάρδα, σπανάκι, λούπινο και διοξείδιο του θείου) δε θα πρέπει να εισέρχονται στο χώρο χειρισμού των τροφίμων παρά μόνο αν συγκαταλέγονται ως δηλωμένα συστατικά.

Ενδύματα

Το προσωπικό θα πρέπει να φοράει κατάλληλα σφραγισμένα ενδύματα κατά το άρμεγμα και καθαρά ρούχα κατά την διαδικασία της παραγωγής τροφίμων. Τα ρούχα που φοριούνται κατά την γαλακτοπαραγωγή δε θα πρέπει να είναι τα ίδια που φοριούνται κατά τη διάρκεια των εργασιών στο αγρόκτημα. Η εναλλαγή της εξωτερικής ενδυμασίας (στολές ή φόρμες εργασίας) θα πρέπει να πραγματοποιείται πριν από την είσοδο στον χώρο παραγωγής τροφίμων.

Κατάρτιση

Η κατάρτιση του προσωπικού που χειρίζονται τρόφιμα και το προσωπικό που αρμέγει θα πρέπει να καταρτίζεται: αυτό μπορεί να επιτευχθεί με την απόκτηση μιας επίσημης επιμόρφωσης πάνω στην υγιεινή τροφίμων ή μέσω άμεσων οδηγιών από κάποιον πιο έμπειρο συνάδελφο. Η κατάρτιση θα πρέπει να αφορά τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων που απαντώνται στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και θα πρέπει να προωθεί την κατανόηση των ορθών πρακτικών υγιεινής.

Αν ο τυροκόμος δεν αρμέγει τότε θα σβήσει την σύσταση «να πλένει τα χέρια του πριν τα άρμεγμα στον Οδηγό του

Η φράση αυτή λέει: "[σχετικά με την κατάρτιση] αυτό μπορεί να γίνει με την απόκτηση επίσημου πιστοποιητικού υγιεινής τροφίμων ή με άμεσες οδηγίες από έναν πιο έμπειρο συνάδελφο"

> Ο παραγωγός θα πρέπει να κυκλώσει "με άμεσες οδηγίες από έναν πιο πεπειραμένο συνάδελφο" εάν είναι η συνήθης πρακτική στην επιχείρησή του.

ΣΗΜ.: Σε περίπτωση που ορισμένα μέλη του προσωπικού έχουν λάβει επίσημη επιμόρφωση, τα πιστοποιητικά μπορούν να ενταχθούν στο παράρτημα του ΟΟΠΥ ως δικαιολογητικά

Για τα υπόλοιπα, εφόσον το κείμενο είναι σύμφωνο με τις πρακτικές του, ο παραγωγός δεν έχει τίποτα να προσθέσει, να διαγράψει ή να προσαρμόσει





Παράδειγμα εξατομίκευσης ενός σχεδίου που βασίζεται στο HACCP

Απόσπασμα του σχεδίου με βάση το HACCP «τυριά οξυγαλακτικής πήξης»

Στάδιο επεξεργασίας υπό παρακολούθηση	Γιατί πρέπει να είμαστε προσεκτικοί;	Προληπτικές ενέργειες	Διαδικασία ελέγχου/ παρακολούθησης	Διορθωτικές ενέργειες
Πλήρωση της Δεξαμενής	M, X: Μόλυνση του γάλακτος από τον εξοπλισμό και τα σκεύη (δεξαμενές, αναδευτήρες, κουβάδες, κουτάλες κτλ.). Ο βρώμικος εξοπλισμός μπορεί να μολύνει το γάλα με παθογόνα βακτήρια. Κατάλοιπα προϊόντων καθαρισμού μπορούν να εισέλθουν στο γάλα.	Βεβαιωθείτε ότι ο εξοπλισμός είναι πάντα καθαρός. Μην τοποθετείτε ποτέ μικρά κομμάτια του εξοπλισμού απευθείας στο πάτωμα. (1)	Οπτικός έλεγχος.	Επαναλάβετε τον καθαρισμό ή/και την απολύμανση. Ξεπλένετε επαρκώς με πόσιμο νερό. Βελτιώστε τη διαδικασία καθαρισμού. Αν το πρόβλημα επανέρχεται αναθεωρήστε την κατάρτιση του τυροκόμου.
Ωρίμανση χωρίς εμβολιασμό	M: Ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων. Το γάλα μπορεί να περιέχει ανεπιθύμητα βακτήρια. Όταν ο αριθμός των οξυγαλακτικών βακτηρίων (LAB) είναι μικρός ή οι συνθήκες για την ανάπτυξη τους είναι δυσμενείς, τα παθογόνα βακτήρια μπορούν αν επικρατήσουν.	Όταν είναι εφικτό, προωθήστε την ανάπτυξη των οξυγαλακτικών βακτηρίων μέσω των ορθών πρακτικών κτηνοτροφίας (βλ. φύλλο «Παραγωγή γάλακτος»). Χρησιμοποιείτε την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ωρίμανσης για να προωθήσετε επαρκώς την ταχεία ανάπτυξη οξυγαλακτικών βακτηρίων. (2)	Εμπειρία του τυροκόμου: οργανοληπτικός έλεγχος, μέτρηση της θερμοκρασίας, του χρόνου και της ανάπτυξης οξύτητας.	Προσθέστε δόση καλλιέργειας οξύτητας. Απορρίψτε το υπόππο γάλα (γεύση, οσμή, εμφάνιση). Ρυθμίστε τις παραμέτρους της παραγωγής (χρόνος, θερμοκρασία). Αν το πρόβλημα επανέρχεται, βελτιώστε τις πρακτικές παραγωγής γάλακτος ή.

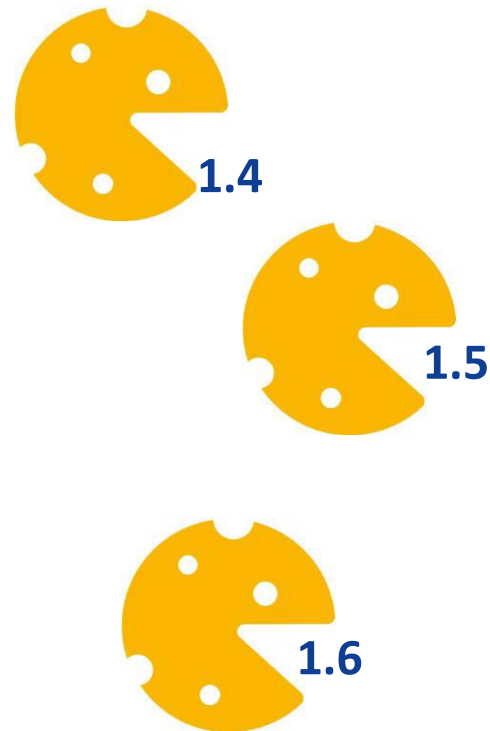
Εάν ο παραγωγός δεν χρησιμοποιεί την ωρίμανση χωρίς εμβολιασμό, πρέπει να διαγράψει αυτή τη σειρά

Η γραμμή διατηρείται και προσαρμόζεται (αναλυτικά, ...) επειδή είναι η συνήθης πρακτική αυτού του παραγωγού



Περισσότερα παραδείγματα εξατομίκευσης

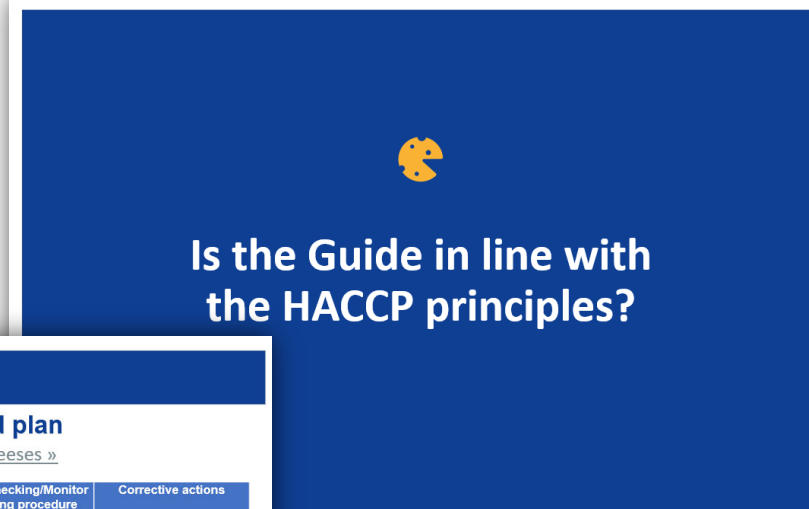
- Προσθέστε ένα αρχείο με σχετικές περιγραφές, φόρμες και παραδείγματα και εξατομικευμένα σχέδια HACCP.





Εργαλεία κατάλληλα για αυτό το Τμήμα

- 1.1 Power Point Αρχές HACCP & ο Οδηγός
- 1.2 Power Point σχετικά με την ευελιξία και τις προσαρμογές
- 1.3 Παράδειγμα εξατομίκευσης 1
- 1.4 Παράδειγμα εξατομίκευσης 2
- 1.5 Παράδειγμα εξατομίκευσης 3
- 1.6 Παράδειγμα εξατομίκευσης 4



Example of personalising a HACCP-based plan

Extract of the HACCP-based plan « lactic coagulation cheeses »

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Maturation without inoculation	M- Growth of pathogenic bacteria- Milk can contain undesirable bacteria- When the number of lactic acid bacteria (LAB) is low or conditions for their development are unfavourable, pathogenic bacteria can dominate	Where possible, promote the development of LAB through good animal husbandry (see sheet milk production)- Use proper maturation temperature and time to promote sufficiently rapid growth of LAB- (2)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Add dose of acidifying culture- Reject suspect milk (taste, smell, appearance)- Adjust production parameters (time, temperature)- If it is a recurrent issue, improve milk production practices or change milk supplier.
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. Evening milking: whey added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to delete this row

The line is kept and adapted (detailed, ...) because it is the usual practice of this producer...