



||

Ορθές Πρακτικές Υγιεινής (ΟΠΥ)

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



Θυμίζουμε: Τι είναι οι Ορθές Πρακτικές Υγιεινής?

Ορθές Πρακτικές Υγιεινής (ΟΠΥ) και Ορθές Πρακτικές Παρασκευής (ΟΠΠ) = Προαπαιτούμενα Προγράμματα (PRP - «ορολογία HACCP»), που ορίζεται ως *:
• "Πριν από την εφαρμογή των διαδικασιών που βασίζονται στο HACCP (...), [ο παραγωγός] θα έπρεπε να έχει εφαρμόσει τα προαπαιτούμενα.

- Οι ΟΠΥ και ΟΠΠ δεν είναι συγκεκριμένες για έναν δεδομένο κίνδυνο, αλλά έχουν γενική εφαρμογή
- Οι ΟΠΥ και ΟΠΠ παρέχουν τις βάσεις για την αποτελεσματική εφαρμογή του HACCP (...)

* Παραπομπή ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων που καλύπτουν τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs) και τις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP (...) (2016 / C 278/01)

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.278.01.0001.01.ENG



Ορθές Πρακτικές Υγιεινής

6 κεφάλαια με συμβουλές και προτάσεις στον Οδηγό:

- ΟΠΥ για το προσωπικό : γενικές αρχές υγιεινής, κατάρτιση και κατάσταση υγείας
- ΟΠΥ για εγκαταστάσεις και εξοπλισμός
- ΟΠΥ για καθαρισμό
- ΟΠΥ για απολύμανση
- ΟΠΥ για έλεγχο παρασίτων
- ΟΠΥ για ποιότητα νερού



Προσωπικό: γενικές αρχές υγιεινής, κατάρτιση και κατάσταση υγείας

- Συμπεριφορά και πρακτικές για την αποφυγή μόλυνσης / επιμόλυνσης
- Συμπεριφορά σε περίπτωση ασθένειας κάποιου που εργάζεται στο τυροκομείο
- Εκπαίδευση

Συστάσεις

- Πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και νερό πριν από το χειρισμό των τροφίμων και των συστατικών και μετά το χειρισμό ενδεχομένως μολυσμένων ή βρώμικων υλικών
- Ξεχωριστά και καθαρά ρούχα και υποδήματα εντός του τυροκομείου
- Εσωτερική εκπαίδευση για την υγιεινή των τροφίμων (από κάποιο έμπειρο συνάδελφο)
- Το προσωπικό θα πρέπει να απέχει σε περίπτωση ασθένειας που ενδέχεται να μεταδοθεί μέσω χειρισμού τροφίμων
- Οι επισκέπτες θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον υποδεικνυόμενο εξοπλισμό και να ακολουθούν τις υποδείξεις του προσωπικού



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός

Σχεδιασμός, διαρρύθμιση, οργάνωση τις εκτάσεις του τυροκομείου και των παρακείμενων χώρων, εξοπλισμός και υλικά

Διάταξη ή / και οργάνωση για την αποφυγή επιμόλυνσης

- Η ροή των διεργασιών να οργανώνεται από τις πρώτες ύλες μέχρι την αποστολή των εμπορευμάτων, ή
- Χρονικός ή χωροταξικός διαχωρισμός των διαδικασιών



2.3



2.4

Διαφορετικά μέσα αποθήκευσης και μεταφοράς γάλακτος (παγολεκάνες, γαλακτοδοχεία, κάδοι, ...)

Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός να είναι καλά συντηρημένοι

- Λεία, υλικά που καθαρίζονται αποτελεσματικά ή
- Παραδοσιακά υλικά



2.2



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός (συνέχεια)

Εγκαταστάσεις με κατάλληλο εξοπλισμό

- Διαθέσιμες τουαλέτες
- Σύστημα εξαερισμού
- Φως: επαρκές και όσο είναι δυνατόν, αποφυγή κινδύνων από φθαρμένα φωτιστικά ή παράθυρα



2.3

Κατάλληλοι χώροι

- Χώρος καθαρισμού
- Χώρος συσκευασίας
- Χώρος πωλήσεων



2.4

Διαχείριση αποβλήτων



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός (συνέχεια)

Μερικές λεπτομέρειες σχετικά με την ευελιξία / παραδοσιακά υλικά, εξοπλισμό

- Η ευρωπαϊκή νομοθεσία παρέχει τη δυνατότητα χρήσης υλικών και εξοπλισμού που **1.2** δεν είναι λεία, ανθεκτικά στη διάβρωση ή στεγανά (ωρίμανση σε φυσικά σπήλαια, πέτρινοι τοίχοι και δάπεδα, ξύλινα ράφια, επικαλύψεις με φύλλα φυτών κλπ.).
- Για τα "τυριά με παραδοσιακά χαρακτηριστικά"
 - Αναγνωρίστηκαν ιστορικά ως παραδοσιακά προϊόντα.
 - Έχουν προστατεύονται. Π.χ.: ΠΟΠ, ΠΓΕ, ΕΠΙΠ κ.λπ.
 - Έχουν παρασκευάζονται με κωδικοποιημένες ή καταγεγραμμένες ως παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής. Σε μερικές χώρες πχ Γαλλία , όλα τα τυριά αγροκτημάτων θεωρούνται "τυριά με παραδοσιακά χαρακτηριστικά»
- Απαιτείται άδεια από τις αρμόδιες αρχές



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός (συνέχεια)

Συντήρηση εξοπλισμού και εγκαταστάσεων



Η κατάσταση των χώρων και του εξοπλισμού πρέπει να ελέγχεται περιοδικά από τον παραγωγό (η συχνότητα είναι στην ευθύνη του)

Συντήρηση σε περίπτωση ελαττωμάτων

Ο παραγωγός μπορεί να πραγματοποιεί ο ίδιος την επαλήθευση και βαθμονόμηση (σε όργανα όπως τα θερμόμετρα ο παστεριωτής κλπ), ζητώντας τη συμβολή εξωτερικού ειδικού σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός (συνέχεια)

Συντήρηση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων



Ορισμένες συστάσεις σε σημαντικά στάδια:

- **Αμελτική μηχανή** (π.χ. Έλεγχος της τελικής μονάδας μετά από κάθε καθαρισμό, γενική επιθεώρηση του μηχανήματος μία φορά το χρόνο ...)
- **Παστεριωτήρας** (έλεγχος της βαλβίδας αναστροφής, της ροής και του αισθητήρα θερμοκρασίας)
- **Θερμογράφοι και θερμομέτρα** (με χρήση θερμομέτρου αναφοράς ή έλεγχο με πολλαπλά θερμομέτρα ή με χρήση παγωμένου νερού (0°C) και ατμού / βραστού νερού (100 ° C)
- **pH μετρο:** βαθμονόμηση με δύο ρυθμιστικά διαλύματα.

Για τη συνήθη συντήρηση και βαθμονόμηση των συσκευών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων CCP > συνιστώμενη συχνότητα:

Παστεριωτήρας: ετησίως

Θερμογράφοι ή θερμομέτρα: ετησίως.



Διαφορές μεταξύ καθαρισμού και απολύμανσης

- Ο καθαρισμός στοχεύει στην εξάλειψη των ορατών υπολειμμάτων ακαθαρσίας, τα οποία διακρίνονται σε δύο τύπους:
 - Οργανικά κατάλοιπα όπως λίπη, πρωτεΐνες, λακτόζη αλλά και υπολείμματα γάλακτος
 - Μεταλλικά άλατα, όπως εναποθέσεις αλάτων ή γαλακτικών πετρωμάτων που αποτελούνται από ένα μείγμα λιπαρών υλών γάλακτος, πρωτεϊνών, λακτόζης και αλάτων
- Η απολύμανση σημαίνει την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο των αόρατων μικροοργανισμών



Συστάσεις

- Στην παραγωγή τυριού, ο ενδεδειγμένος καθαρισμός χωρίς απολύμανση είναι καλύτερος από τη συστηματική απολύμανση εξοπλισμού και υλικών προκειμένου να διατηρηθεί η φυσική χλωρίδα και η ισορροπία του μικροβιακού οικοσυστήματος.
- Η εφαρμογή απολύμανσης είναι μια απόφαση για τον επαγγελματία τυροκόμο.
- Η απολύμανση μπορεί να είναι απαραίτητη βραχυπρόθεσμα για τον καθαρισμό μετά από ατυχήματα στις εγκαταστάσεις παραγωγής ή σε περίπτωση υγειονομικών προβλημάτων.
- Για τα γαλακτοκομικά προϊόντα εκτός του τυριού, και ιδίως για τα μη ζυμωμένα προϊόντα, συνιστάται τακτική απολύμανση.



Καθαρισμός

Ο οδηγός παρέχει πληροφορίες σχετικά με:

- Επιλογή προϊόντων καθαρισμού
- Παράμετροι καθαρισμού: «TACT» (Χρόνος - Δράση - Συγκέντρωση -Θερμοκρασία)
- Εξοπλισμός καθαρισμού
- Ποιότητα νερού
- Πρωτόκολλο καθαρισμού
- Υποδείξεις για τον καθαρισμό παραδοσιακών υλικών
- Συνιστώμενες συχνότητες για καθαρισμό επιφανειών και εξοπλισμού
- Πλάνο καθαριότητας (υποδείγματα σχεδίων)



Απολύμανση

Ο οδηγός παρέχει πληροφορίες σχετικά με:

- Επιλογή απολυμαντικού
- Πρωτόκολλο απολύμανσης
- Πλάνο απολύμανσης
- Έλεγχος του σχεδίου απολύμανσης



Πλάνο ελέγχου παρασίτων

Τρωκτικά, έντομα και πτηνά = πιθανή πηγή παθογόνων μικροοργανισμών που προκαλούν μόλυνση πρώτων υλών ή προϊόντων ή μεταδίδουν μολυσματικές ασθένειες στους εργαζομένους.

Πρόληψη και εξάλειψη των παρασίτων: **από τον ίδιο τον παραγωγό ή από επαγγελματία εργολάβο καταπολέμησης παρασίτων**

Συστάσεις για την πρόληψη της δραστηριότητας των παρασίτων

- Εκτός των εγκαταστάσεων (π.χ. περιβάλλον χώρος καθαρός και στεγνός, παγίδες ή άλλα μέσα που επιλέγει ο παραγωγός)
- Εντός των εγκαταστάσεων (π.χ. χρήση συσκευών εξόντωσης εντόμων με υπεριώδη ακτινοβολία (UV) ή μυγοπαγίδων ή άλλα μέσα που επιλέγει ο παραγωγός, πυκνή αδιαπέραστη σε έντομα σήτα σε παράθυρα που ανήγουν κ.λπ.)
- **Συστάσεις για διορθωτικές ενέργειες** όπου εντοπίζεται η δραστηριότητα των παρασίτων (προσεκτικός καθαρισμός και απολύμανση, αναθεώρηση των διαδικασιών)



Ποιότητα νερού

2 πιθανές πηγές νερού:

Δημόσιο δίκτυο παροχής

- Δεν απαιτείται σχέδιο δειγματοληψίας (αυτό συμβαίνει στις περισσότερες χώρες)
- Οι ΟΠΥ αφορούν μεταφορά, αποθήκευση ή απλή επεξεργασία και συντήρηση εγκαταστάσεων νερού

Ίδια μέσα υδροδότησης

=φρεάτια και γεωτρήσεις, επιφανειακά νερά, βρόχινο νερό, χιόνι

- Απαιτείται μέριμνα για την προστασία και διατήρηση των πηγών
- Απαιτούνται δειγματοληψίες και ανάλυση χημικών και μικροβιολογικών κριτηρίων (ετήσια ανάλυση όπως ορίζεται από την εκάστοτε εθνική νομοθεσία)

Διαθέσιμα εργαλεία για τις ΟΠΥ

1.2 Power Point Ευελιξία

2.2 Power Point Τι σημαίνει «υλικά σε επαφή με τα τρόφιμα»

2.3 Power Point Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός

2.4 Power Point Τι πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη κατά την αγορά νέου εξοπλισμού

2.5 Power Point Συντήρηση του εξοπλισμού

21

Area or receptacle for storage of ingredients and packaging



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

Teachesy


Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

4

Checking Thermometers

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



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

5

High risk for migration

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



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+

Equipment and materials

Wooden material and equipment



Teachesy

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Erasmus+