



III

Ορθές Παρασκευαστικές Πρακτικές (ΟΠΠ)

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



Ορθές Παρασκευαστικές Πρακτικές

6 κεφάλαια του Οδηγού με συμβουλές και προτάσεις :

- Καλλιέργειες
- Πηκτικά μέσα
- Προσθήκες στο γάλα και στο τυρόπηγμα
- Αλάτιση
- Αποθήκευση και μεταφορά προϊόντων
- Απευθείας πώληση



Καλλιέργειες

Αυτόχθονες καλλιέργειες

- Από το γάλα
- Από τον ορό γάλακτος

Διαθέσιμες στο εμπόριο

- Καλλιέργειες απευθείας εμβολιασμού στη δεξαμενή (—, —, —)
- Εναρκτήριες καλλιέργειες ημι-άμεσου εμβολιασμού
- Εναρκτήρια καλλιέργεια (υγρή) που χρησιμοποιείται ως έχει!
- Συμπληρωματικές καλλιέργειες (καλλιέργειες που δεν προκαλούν οξίνιση),

Συστάσεις:

- Αγοράστε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Φυλάσσετε σε συνιστώμενες συνθήκες
- Προετοιμάστε, μετρήστε και ετοιμάστε τη σωστή δοσολογία





Πηκτικά μέσα

Ιδιοπαρασκευή με παραδοσιακές τεχνικές

- Πυτιά ζωικής προέλευσης από το ήνυστρο μόσχου, αρνιού ή κατσικιού
- Φυτικά πηκτικά μέσα από φυτά της οικογένειας *Cynara* (π.χ. αγκινάρα))

Διαθέσιμα στο Εμπόριο

- Ζωική πυτιά
- Μικροβιακής προέλευσης πηκτικά μέσα
- Φυτικής προέλευσης πηκτικά μέσα



Συστάσεις:

- Αγοράστε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Φυλάσσετε σε συνιστώμενες συνθήκες
- Προετοιμάστε, μετρήστε και ετοιμάστε τη σωστή δοσολογία



Προσθήκες στο γάλα και στο τυρόπηγμα

- Πρόσθετα (όπως συντηρητικά)
- Αρώματα
- Ένζυμα (όπως λιπάση)
- Συστατικά (όπως βότανα, μπαχαρικά, ξηροί καρποί και φρούτα)

Συστάσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι επιτρέπεται η χρήση και σε ποιά ποσότητα
- Αγοράστε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Τα βότανα ή τα φρούτα πριν από τη χρήση πρέπει, σε ορισμένες περιπτώσεις, να υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία
- Φυλάσσετε σε συνιστώμενες συνθήκες
- Βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε αν και ποια αλλεργιογόνα υπάρχουν (όπως η λυσοζύμη που προέρχεται από το ασπράδι αυγού)



Αλάτιση

- Ξηρή αλάτιση
- Άλμη

Συστάσεις:

- Αγοράστε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Φυλάσσετε σε συνιστώμενες συνθήκες
- Συντηρείτε σωστά τις δεξαμενές άλμης
- Βεβαιωθείτε ότι το pH και το % ποσοστό αλατιού της άλμης είναι σωστά





Αποθήκευση και μεταφορά των προϊόντων

Αποθήκευση σε ψυκτικούς θαλάμους, ψυχόμενες βιτρίνες, ψυγεία.
Φόρτωση σε οχήματα και εκφόρτωση στις εγκαταστάσεις του πελάτη.

Αποφύγετε τη μόλυνση

- Φορέστε καθαρά και προστατευτικά ρούχα κατά το χειρισμό των μη συσκευασμένων προϊόντων
- Πλύνετε καλά τα χέρια και διατηρείτε υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής
- Διατηρείστε τον εξοπλισμό και τους χώρους καθαρά
- Τηρήστε τις ενδεικνυόμενες τιμές θερμοκρασίας και υγρασίας κατά την αποθήκευση και μεταφορά
- Φυλάσσετε και φορτώνετε τα προϊόντα μόνο σε κατάλληλα σχεδιασμένα και συντηρημένα χώρους / βιτρίνες / οχήματα

Αποφύγετε τις επιμολύνσεις

- Αποφύγετε την επαφή μεταξύ μη συσκευασμένων και συσκευασμένων ή άλλων τροφίμων
- Απομακρύνετε τα αλλοιωμένα ή κατεστραμμένα προϊόντα



Απευθείας διάθεση

Πωλήσεις απευθείας σε τελικούς καταναλωτές σε πρατήρια ,στο αγρόκτημα,, σε αγορές και σε εκθέσεις.

Αποφύγετε (διασταυρούμενη) μόλυνση, σε συνέχεια από την προηγούμενη διαφάνεια

- Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη καθαρίζονται μετά τη χρήση
- Ζυγίστε τα μη συσκευασμένα προϊόντα σε κομμάτι από το υλικό συσκευασίας
- Προσαρμόστε τους χειρισμούς ώστε να αποφευχθεί η μόλυνση του τυριού από το χειρισμό νομισμάτων κατά την πώληση
- Αποθηκεύστε τα υλικά συσκευασίας σε μέρος στεγνό και καθαρό, προστατευμένο από τη σκόνη, την υγρασία, τα παράσιτα και τα έντομα

Χειρισμός προϊόντων που δεν πωλήθηκαν

- Επανασυσκευάστε πρώτα τα πιο ευάλωτα προϊόντα
- Τοποθετήστε τα προϊόντα αμέσως σε ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης ή ωρίμανσης
- Διατηρείτε τα αποσυσκευασμένα προϊόντα που δεν έχουν πωληθεί έτσι ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το απόθεμα άλλων προϊόντων.



Διαθέσιμα εργαλεία για τις ΟΠΠ



- 3.1 Ενημερωτικό φύλλο Καλλιέργειες
- 3.2 Ενημερωτικό φύλλο Καλλιέργειες από γάλα
- 3.3 Πίνακας στοιχείων Καλλιέργειες από ορό γάλακτος
- 3.4 Power Point Πηκτικοί παράγοντες
- 3.5 Power Point Αλάτιση και διατήρη σε άλμη



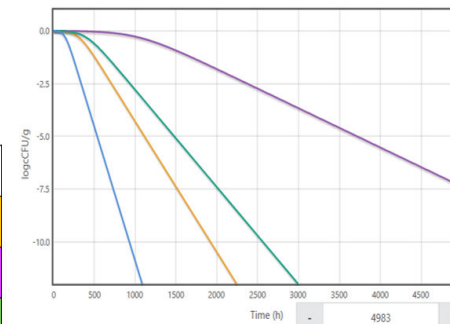
Maintenance of Brine Tanks

- Use water of **potable** quality to prepare brine and store it in a clean container.
- If the brine tank cannot be kept in the production or ripening areas it is possible to cover the tank with a **lid** if contamination is likely.
- The brine should be kept at a **temperature** appropriate to the technology.
- **Replenish salt** and stir after each use.



Fate of Pathogens in Rennet Preparations

Organism	pH	% Salt
<i>Listeria monocytogenes</i>	5.00	10
	4.50	20
<i>Salmonella</i>	5.00	10
	4.50	20



www.combase.cc Non-thermal Survival Model @8°C

Technical sheet 3

Teacheesy

Simple GMP points to make a good indigenous starter from WHEY

Indigenous cultures obtained from whey are generally used for hard cheeses, pasta filata cheeses and lactic coagulation cheeses.

This kind of indigenous cultures are called *Sirovato*.

Good Whey to make *Sirovato* comes from Good Milk and an Hygiene elaboration yielding an excellent cheese; use milk from animals in very good health, in accordance with law requirements.

Teacheesy

to make a good indigenous starter from MILK

Cultures

are microorganisms with a rounded or a *bacillus* shape that can as a result of an anaerobic carbohydrate fermentation.

al role in milk even if they come from environmental contamination (animals' feces, human's skin, treats' tools, etc...)

etic bacteria:

ortant for humans' health

eprotors with pathogenic bacteria

e lactic acid

e proteolytic enzymes, which are essential for ageing cheese

e aromatic compounds that give cheese unique flavor.

f the GMP in raw milk production and milk pasteurisation is the cause of the presence of bacteria in milk. This is the reason that it is a good practice to introduce a starter in milk to make cheese.

Teacheesy

Cultures

are microorganisms with a rounded or a *bacillus* shape that can as a result of an anaerobic carbohydrate fermentation.

al role in milk even if they come from environmental contamination (animals' feces, human's skin, treats' tools, etc...)

etic bacteria:

ortant for humans' health

eprotors with pathogenic bacteria

e lactic acid

e proteolytic enzymes, which are essential for ageing cheese

e aromatic compounds that give cheese unique flavor.

f the GMP in raw milk production and milk pasteurisation is the cause of the presence of bacteria in milk. This is the reason that it is a good practice to introduce a starter in milk to make cheese.