



IA

Prezentacija Vodiča dobre higijenske prakse VDHP

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0. Da biste pogledali kopiju ove licence, posjetite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> ili pošaljite pismo Creative Commonsu, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Prezentacija VDHP (Vodič)

- Zašto ovakav Vodič ?
- Povijesni razvoj Vodiča
- Što znači "službeno odobren,, ?
- Sustav upravljanja sigurnošću hrane (SUSH) i Vodič
- Glavni principi Vodiča
- Uočene opasnosti
- Fleksibilnost
- Kako će proizvođači koristiti Vodič ?



Zašto ovaj Vodič ?



Zašto ovaj projekt 'Europskog Vodiča' ?

- **Higijenski paket** (vidi Uredbu 852/2004-čl.5) zahtijeva realizaciju i primjenu stalnih procedura baziranih na HACCP načelima za sve u proizvodnji hrane.
- Vodiči dobre higijenske prakse predstavljaju korisne alate koji pomažu operativcima da zadovolje tu uredbu (vidi Uredbu 852/2004 – čl.1§9)




Zašto ovaj projekt kao podrška ‘Europskog Vodiča’ ?

- Postoje slični problemi u različitim zemljama s primjenom higijenskog paketa kod malih prerađivača mlijeka
- Nacionalne administracije “prebacuju krivnju” na Europsku Uniju
- U mnogim slučajevima, jasan izbor da nas održi u statusu „derogacije (izuzeća)”
- Nedovoljno provođenje odredbi o fleksibilnosti

- **Željeli smo biti u potpunosti u okviru EU regulative**
- **Prepoznavanje naših specifičnih znanja o upravljanju sigurnošću hrane u našem sektoru**
- **Jednostavan alat za proizvođače da poboljšaju svoje upravljanje sigurnošću hrane**
- **Primjeri odredbi o fleksibilnosti**



Za koga je Vodič osmišljen ?

- „Mini sirane“ – proizvođači sira i drugih mliječnih proizvoda: prerađuju mlijeko od **većinom vlastitih mliječnih grla** prema tradicionalnim metodama
- „Male mljekare“ – proizvođači sira i drugih mliječnih proizvoda: skupljaju **mlijeko od lokalnih farmera** i prerađuju ga u malim količinama prema tradicionalnim metodama
- Dobrovoljni Vodič je primjenjiv **bez obzira na status:**
 - ✓ **Europsko odobrenje** 
 - ✓ **Registracija** (ovisno o državi: derogacija, izuzeće... za lokalnu prodaju)



Ciljevi 'Europskog Vodiča'

Naš je cilj bio osigurati proizvođačima referentni dokument:

- **Pomoći im u pripremi Sustava Upravljanja Sigurnošću Hrane** (analiza rizika, procedure temeljene na HACCP-u,)
- **Uzimajući u obzir njihove stvarne prakse**
- **Dajući praktične primjere vezane na fleksibilnost i adaptacije, derogacije (izuzeća)**

Jedinstveni značaj i snaga VDHP:

- **Pripremili su ga proizvođači i specijalisti iz sektora**
- **Odobren od strane javnih vlasti u 28 zemalja članica, i u EC**



Vodič - VDHP

Na web-stranici Evropske Komisije:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

(na toj stranici kliknite na: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” i onda na “EN/...” close to “*European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production*”).

European Guide for Good Hygiene Practices

**in the production of artisanal
cheese and dairy products**

Target:

Farmhouse and Artisan producers

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





VDHP dostupan je na 24 jezika:

English

français

español

Gaelige

čeština

eesti

latviešu

magyar

Malti

português

slovenčina

suomi

Deutsch

Nederlands

italiano

hrvatski

dansk

ελληνικά

lievtiņ

български

polski

română

slovenščina

svenska



Povijest, duh i odobravanje



Povijest projekta: od ideje... .. do odobravanja

- 2010: prva razmjena ideja unutar FACE-mreže o ovom projektu.
- 2010 – 2014: nekoliko kontakata/sastanaka s Europskom Komisijom i s Europskim Parlamentom da bi objasnili prijedlog projekta i tražili potpore.
- Ožujak 2015: zahvaljujući podršci nekoliko europskih zastupnika, DG SANTE odobrava subvencije za FACE-mrežu (« pilot projekt »).
- **Ožujak 2015 – Ožujak 2016: pisanje VDHP-a.**
- Ožujak 2016 – Prosinac 2016: ocjena od strane EK i 28 država članica > amandmani, pregovori
- 16. rujna 2016: Stalni odbor PAFF (uz sudjelovanje FACE-a).
- **13. prosinca 2016: službeno odobravanje.**
- 2017: prevođenje na 23 službena jezika EU.
- **22. studeni 2017: konferencija u Briselu – službeno predstavljanje.**



Duh VDHP-a

- **Stručnost tehničara i proizvođača** osnovni je princip
- Cjelokupni pristup je **preventivan**, a provedba **temeljena na dobroj praksi**
- **HACCP principi** su potpuno primijenjeni i prilagođeni našim proizvodima, kroz:
 - Opća analiza opasnosti
 - Planovi temeljeni na HACCP-u: oni čine poveznicu između različitih opasnosti za svaki tip proizvoda.

VDHP je Sustav Upravljanja Sigurnošću Hrane (SUSH)



Duh VDHP-a

Ostale vrijednosti VDHP-a:

- **Nema KKT** (nije primjenjivo za našu proizvodnju)
- **Primjeri fleksibilnosti i odstupanja** (prezentirani kao referentni)
- **“Zapisi” samo u slučaju nesukladnosti**
- **Odgovornost proizvođača = proizvođač je vješta, obučena osoba** > nema fiksnih standardnih planova ili indikativnih vrijednosti, da bi se dozvolilo proizvođaču da sam definira svoje prakse



Što zapravo znači «službeno odobreni vodič»?

- VDHP je odobren u svakoj od 28 država članica EU:
 - ✓ Nije moguće spriječiti europskog proizvođača u korištenju VDHP-a ako on to želi
 - ✓ Tijekom inspekcija, **lokalni inspektori moraju uzeti u obzir VDHP** ako je primijenjen
 - ✓ Inspekcija se mora sastojati od provjere efikasnosti implementiranja SUSH-a, ali ne smije dovoditi u pitanje prakse
- Vodič **nije «Uredba»** (njegove preporuke nisu izvršne na sudu) ali primjena Vodiča omogućava poštivanje Uredbe
- VDHP nije obavezan, nego **dobrovoljan**

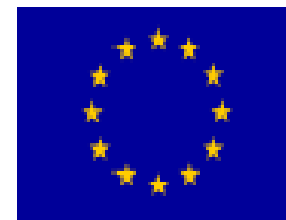


Da zaključimo: Što smo željeli ?

- Biti potpuno u području EU uredbi
- Priznanje našeg specifičnog znanja o upravljanju sigurnošću hrane u našem sektoru

Što smo postigli !

▶ **FACE VDHP je odobren !**



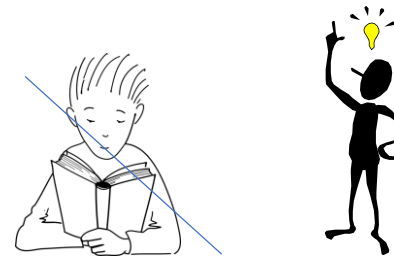


Sustav Upravljanja Sigurnošću Hrane (SUSH) i Vodič



VDHP je alat za ispunjavanje zakonskih obveza

- VDHP nije tehnički priručnik niti svezak u kojem su navedene zakonske odredbe
- VDHP nije zamišljen da bude klasična 'knjiga', zamišljen je da bude 'alat'



Definicija alata = bilo što što se koristi kao sredstvo za izvođenje operacije ili postizanje cilja (izvor: rječnik Collins)

U slučaju VDHP-a, cilj je: omogućiti korisniku (proizvođaču) da bude u skladu s njegovim zakonskim obvezama



Koje su to obveze ?

Uredba (EK) br. 852/2004 – čl.4

*“Subjeki u poslovanju s hranom (...) moraju udovoljavati **općim higijenskim zahtjevima** navedenim u Prilogu I i u Prilogu II Uredbe (EK) br. 852/2004 (...) te **specifičnim zahtjevima** iz Uredbe (EK) br. 853/2004”*

Uredba (EK) br. 852/2004 – čl.5

“Subjeki u poslovanju s hranom će uspostaviti, provesti i održavati trajni postupak ili postupke temeljene na HACCP načelima.”

Uredba (EK) br. 178/2002

Postavljena su osnovna načela:

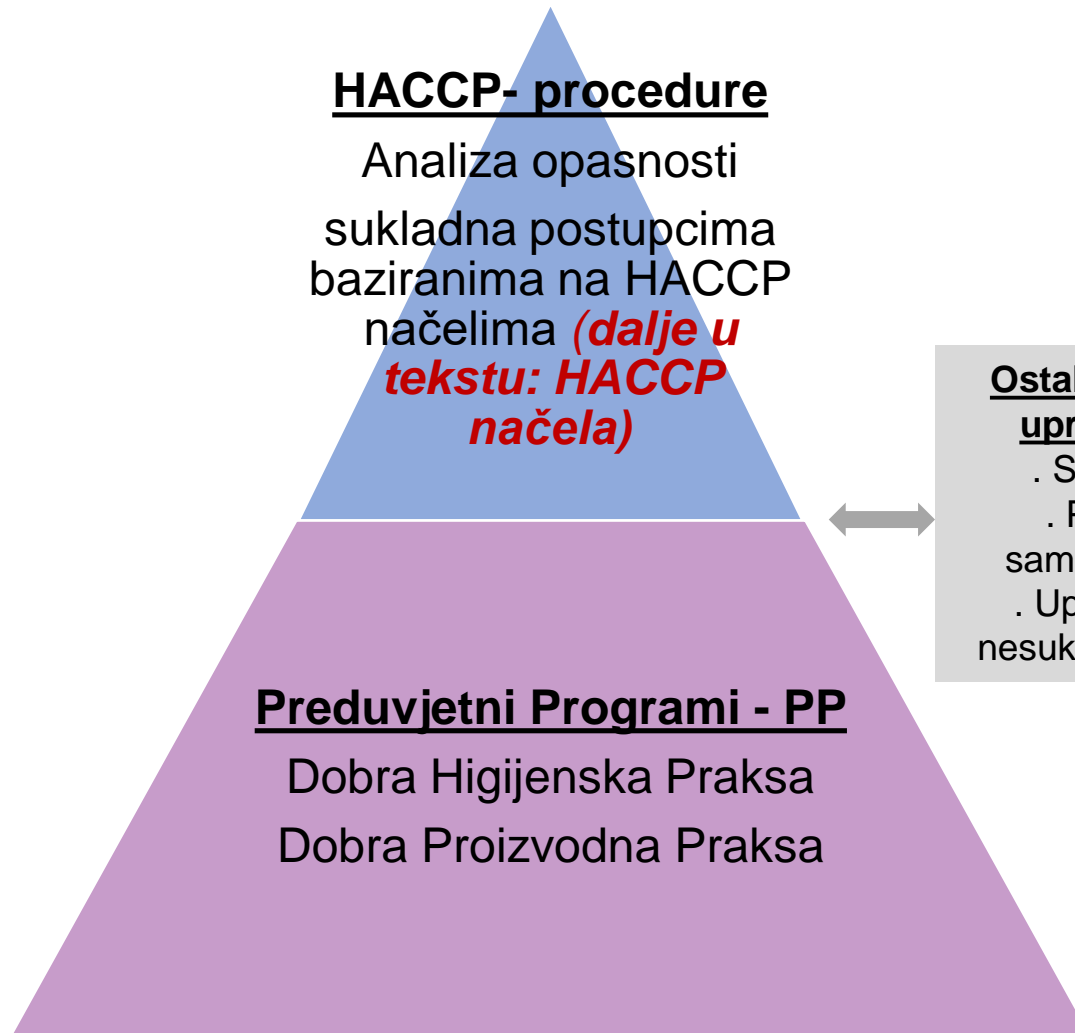
- pristup analizi rizika
- primarna odgovornost proizvođača
- sljedivost

Ovaj “paket” obveza definiran je kao **Sustav Upravljanja Sigurnošću Hrane (SUSH)**

u BILJEŠKI KOMISIJE o implementaciji sustava upravljanja sigurnošću hrane



VDHP sažetak



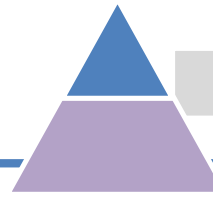
= Sustav
Upravljanja
Sigurnošću Hrane
SUSH

Uredba od nas
traži, ne samo da
implementiramo,
nego i da ga
formaliziramo

**> Vodič je
neophodan !**

Sadržaj VDHP-a

> Sve iz SUSH-a je tu !



Sekcija I – SVRHA I PRIMJENA VODIČA

Sekcija II – DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP)

- DHP osoblje: opća higijena, obuka i zdravlje
- DHP prostorije i oprema
- DHP čišćenje
- DHP dezinfekcija
- DHP kontrola štetočina
- DHP kvaliteta vode

Sekcija III – DOBRA PROIZVODNA PRAKSA (DPP)

- DPP kulture
- DPP koagulanti: proizvodnja, čuvanje, korištenje
- DPP dodaci mlijeku i grušu
- DPP soljenje
- DPP skladištenje i transport proizvoda
- DPP izravna prodaja

Sekcija IV – Analiza Rizika u Primarnoj Proizvodnji

- Proizvodnja i čuvanje mlijeka na farmi

Sekcija V – HACCP načela

- Skupljnje mlijeka, čuvanje u mljekari i obrada
- Sirevi dobiveni kiseljenjem mlijeka
- Sirevi dobiveni djelovanjem enzima i kombiniranom koagulacijom
- Sirni i mliječni proizvodi dobiveni evaporacijom i precipitacijom
- Pasterizirano mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Sirovo mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Maslac i vrhnje
- Fermentirani mliječni proizvodi
- Nefermentirani mliječni proizvodi

Sekcija VI - SLJEDIVOST

Sekcija VII – SAMO-NADZOR

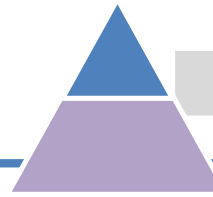
Sekcija VIII – UPRAVLJANJE NESUKLADNOSTIMA

DODATAK I- ANALIZA OPASNOSTI ZA MLIJEČNE PROIZVODE

DODATAK II - POJMOVNIK

Sadržaj VDHP-a

> Sve iz SUSH-a je tu !



Sekcija II – DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA (DHP)

- DHP osoblje: opća higijena, obuka i zdravlje
- DHP prostorije i oprema
- DHP čišćenje
- DHP dezinfekcija
- DHP kontrola štetočina
- DHP kvaliteta vode

Sekcija III – DOBRA PROIZVODNA PRAKSA (DPP)

- DPP kulture
- DPP koagulanti: proizvodnja, čuvanje, korištenje
- DPP dodaci mlijeku i grušu
- DPP soljenje
- DPP skladištenje i transport proizvoda
- DPP izravna prodaja

DHP i DPP (=PP-ovi) stvoreni su da kontroliraju opasnosti općenito.

Njihovo upravljanje osigurava temelj za efikasnu implementaciju HACCP-a.

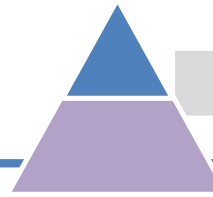
Oni se sastoje od svih općih higijenskih mjera prilagođenih sektoru u kojemu se provode.

Za proizvode mini-sirana i mini-mljekara, prepoznali smo **12 PP-ova** opisanih u odjeljku II i III VDHP-a.

➤ Za uspostavljanje vlastitih procedura, proizvođači mogu izravno koristiti DHP i DPP procedure Vodiča

Sadržaj VDHP-a

> Sve iz SUSH-a je tu !



Sekcija IV – Analiza Rizika u Primarnoj Proizvodnji

- Proizvodnja i čuvanje mlijeka na farmi

Sekcija V - HACCP načela

- Skupljnje mlijeka, čuvanje u mljekari i obrada
- Sirevi dobiveni kiseljenjem mlijeka
- Sirevi dobiveni djelovanjem enzima i kombiniranom koagulacijom
- Sirni i mliječni proizvodi dobiveni evaporacijom i precipitacijom
- Pasterizirano mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Sirovo mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Maslac i vrhnje
- Fermentirani mliječni proizvodi
- Nefermentirani mliječni proizvodi

.....

DODATAK I- ANALIZA OPASNOSTI ZA MLIJEČNE PROIZVODE

Ovi odlomci su «procedure temeljene na HACCP načelima» napravljeni na iskustvu proizvođača i tehničara u sektoru:

- Opća “analiza opasnosti”

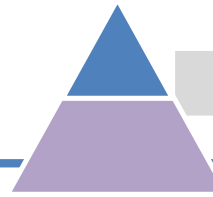
- . U dodatku (da ne “opterećuje” operativni dio dokumenta)
- . Opisani su glavni kemijski, fizikalni i mikrobiološki izvori opasnosti (priroda, osobine, sveobuhvatna preventiva) i najvažniji su zadržani i njima se bave HACCP načela

- “HACCP načela”

Za svaki specifični proizvodni proces (mlijeko i **proizvodi grupirani u 8 velikih skupina**), napravljena je specifična i iscrpna analiza, prezentirana kao tablica

Sadržaj VDHP-a

> Sve iz SUSH-a je tu !



Sekcija IV – Analiza Rizika u Primarnoj Proizvodnji

- Proizvodnja i čuvanje mlijeka na farmi

Sekcija V – HACCP načela

- Skupljnje mlijeka, čuvanje u mljekari i obrada
- Sirevi dobiveni kiseljenjem mlijeka
- Sirevi dobiveni djelovanjem enzima i kombiniranom koagulacijom
- Sirni i mliječni proizvodi dobiveni evaporacijom i precipitacijom
- Pasterizirano mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Sirovo mlijeko namijenjeno konzumaciji
- Maslac i vrhnje
- Fermentirani mliječni proizvodi
- Nefermentirani mliječni proizvodi

.....

DODATAK I- ANALIZA OPASNOSTI ZA MLIJEČNE PROIZVODE

Ovi odlomci su « procedure temeljene na HACCP principima » napravljeni na iskustvu proizvođača i tehničara u sektoru:

- Opća “analiza opasnosti”

- . U dodatku (da ne “opterećuje” operativni dio dokumenta)
- . Opisani su glavni kemijski, fizikalni i mikrobiološki izvori opasnosti (priroda, osobine, sveobuhvatna preventiva) i najvažniji su zadržani i njima se bave HACCP-bazirani planovi

- “HACCP načela”

Za svaki specifični proizvodni proces (mlijeko i **proizvodi grupirani u 8 velikih skupina**), napravljena je specifična i iscrpna analiza, prezentirana kao tablica



Zaključno... kako bi proizvođači trebali koristiti VDHP?

- **VDHP = SUSH** prilagođen za preradu mlijeka u mini-siranama i malim mljekarama
- Napisan je kao praktični alat (tablice, primjeri, ...)
- Pokriva sve moguće skupine proizvoda i sve moguće prakse koje proizvođači provode

Proizvođači mogu koristiti VDHP kao svoj vlastiti SUSH....

... pod uvjetom da ga personaliziraju i učine da oslikava njihove pojedinačne prakse



Prezentiranje VDHP-a: Dokumenti ili usmeno objašnjavanje?



Stranica 20 VDHP-a (engleske verzije):

*“Nije obavezno dokumentirati ili prikazati (...) procedure.
Međutim proizvođači moraju moći objasniti ih.”*



Dokumenti ili usmeno objašnjavanje?

- UREDBA (EK) br. 852/2004 – navod 15:
“HACCP zahtjevi (...) moraju osigurati dovoljnu fleksibilnost da bi bili primjenjivi u svim situacijama, uključiv i malim pogonima. (...) zahtjev za čuvanje dokumenata mora biti fleksibilan u cilju izbjegavanja nepotrebnih opterećivanja za vrlo male poslovne subjekte.”

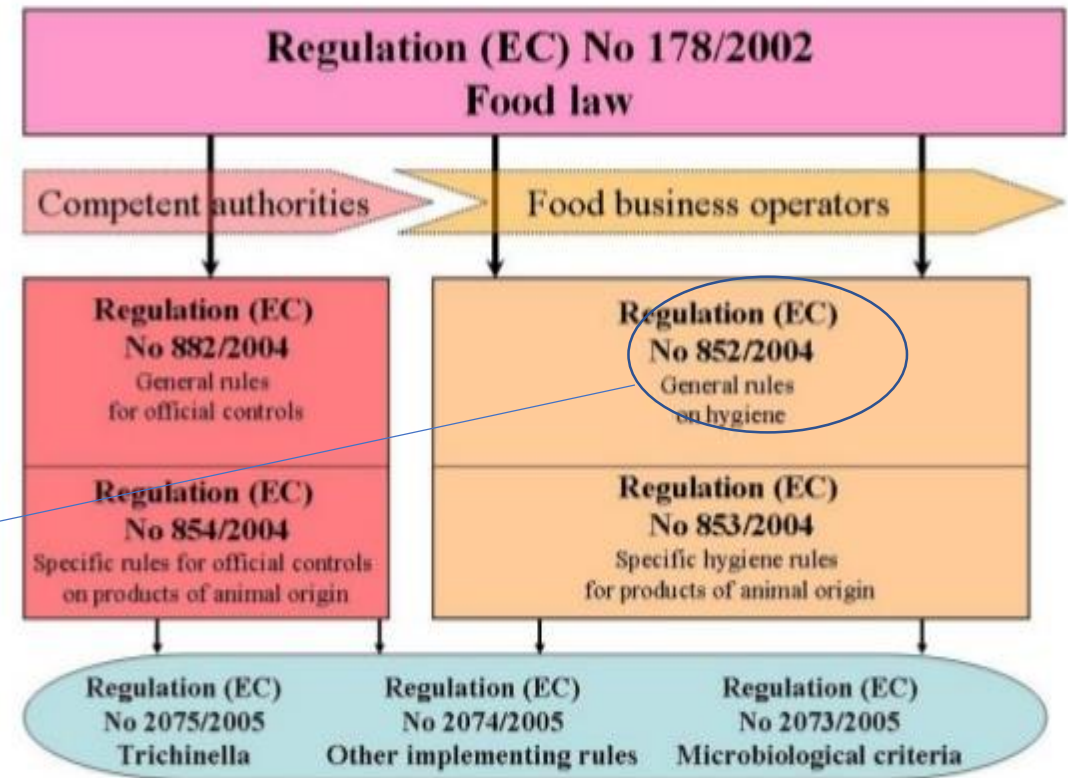


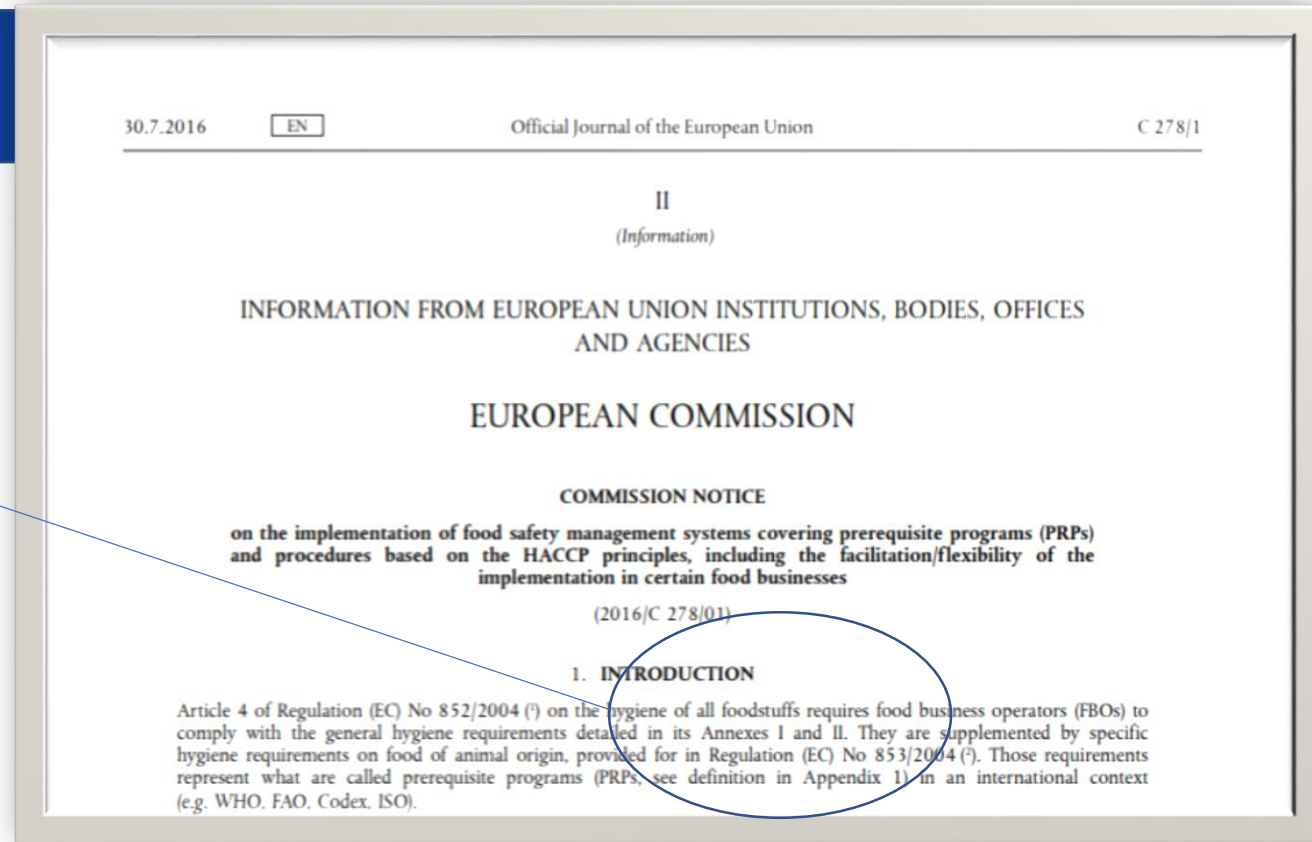
Image Source: EC DG SANCO



Dokumenti ili usmeno objašnjavanje?

BILJEŠKA KOMISIJE o provođenju sustava upravljanja sigurnošću hrane koja pokriva preduvjetne programe (PP-ove) i procedure temeljene na HACCP principima (...) (2016/C 278/01)

- Dodatak III – točka 4.4.6.



“Tamo gdje postoje općeniti HACCP vodiči, dokumentacija o analizi opasnosti, otkrivanje KKT-a, određivanje gornje kritične granice, moguće izmjene SUSH i aktivnosti procjene mogu zamijeniti individualnu dokumentaciju o procedurama temeljenim na HACCP-u.

“Efikasno provođenje monitoringa u pravilu je važnije od evidentiranja.”



Opasnost identificirana u Vodiču



Identificirane opasnosti kao najznačajnije za proizvodnju i preradu mlijeka u mini siranama i malim mljekarama

Kemijske

- Alergeni
- Antibiotici, ostali veterinarski lijekovi i biocidi

Fizikalni

- Staklo – strano tijelo
- Metal – strano tijelo

Mikrobiološki

- *Brucella spp*
- *Mycobacterium bovis* and *M. tuberculosis*
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella spp*
- Enterotoksini koje proizvodi Koagulaza pozitivni *Staphylococci*



Glavni principi Vodiča



Glavni principi Vodiča

- Ključni koraci i KKT-e
- Fleksibilnost
- “Bilješke” samo u slučaju nesukladnosti
- **Odgovornost proizvođača = proizvođač je “vješta, obučena osoba”** > Nema fiksnih standardnih planova niti indikativnih vrijednosti, kako bi se proizvođaču omogućilo da odlučuje o vlastitim procedurama



Ključni koraci Kritičnih Kontrolnih Točki (KKT-a)

852/2004, navod 15:

*“HACCP zahtjevi trebaju računati na principe sadržane u Kodex Alimentarius. Moraju osigurati dovoljno fleksibilnosti da bi bili primjenjivi u svim situacijama, uključujući i male pogone. **Osobito, neophodno je prepoznati da, u nekim proizvodnjama hrane, nije moguće identificirati kritične kontrolne točke i da, u nekim slučajevima, dobre higijenske prakse mogu zamijeniti monitoring kritičnih kontrolnih točaka.** Slično, zahtjev za određivanjem ‘gornjih kritičnih granica’ ne podrazumijeva da je neophodno fiksno odrediti brojčanu vrijednost u svakom slučaju. Dodatno, zahtjev za čuvanje dokumentacije mora biti fleksibilan u cilju izbjegavanja nepotrebnih opterećivanja za vrlo male poslovne subjekte”.*



Kritične Kontrolne Točke (KKT) i ključni koraci

- KKT: točka/procedura/akcija da se ‘smanji, eliminira ili spriječi mogućnost sigurnosne opasnosti’
 - **Neophodno imati parametar kojega se može kontrolirati**
- Ključni koraci: važni koraci u upravljanju opasnošću



Primjer KKT: pasterizacija

- Specifično zagrijavanje iz higijenskih razloga: inaktivacija patogena
- Specificirana kombinacija trajanja i temperature zagrijavanja koja se mora postići
 - pr. LTLT: 63°C kroz 30 minuta
 - pr. HTST: 72 °C kroz 15 sekundi
- Mora se pratiti i zapisivati za svaku seriju
- **Pasterizacija je jedina KKT identificirana u Vodiču**



KKT na temelju granica rasta ?

- Nije moguće **potvrditi** KKT (kao što je ciljani pH) kao sredstvo za kontrolu rasta patogena ako je vrijednost određena kao **gornja granica rasta** od vrijednosti potrebne da spriječi rast.
- Mnoge vrste sira i drugih mliječnih proizvoda imat će pH vrijednosti, temperature zrenja ili aktivnost vode koje **prelaze** minimalni limit rasta za te patogene.
- Gdje nije moguće identificirati **potvrđenu** KKT, smanjenje rizika može bolje biti postignuto kroz **dobre higijenske prakse** na razini proizvodnje mlijeka.



Ključni koraci

- Važne aktivnosti u **upravljanju opasnošću**
 - Dobre Higijenske Prakse
 - Dobre Proizvodne Prakse
 - Preventivne i korektivne aktivnosti



Primjeri Ključnih Koraka

Enzimatski i miješani koagulacijski sirevi

Opasnost: rast patogenih bakterija za vrijeme zakiseljavanja i cijedenja - odvajanja sirutke.

Ključni koraci upravljanja tom opasnošću:

- Osigurati visoke standarde u proizvodnji mlijeka
- Dostatno zakiseljavanje primjereno pojedinoj vrsti sira



Primjeri Ključnih Koraka

Enzimatski i miješani koagulacijski sirevi

Provjera / procedura praćenja

- Organoleptička kontrola

Primjer Gouda: pravilno cijedenje gruša, pravilno sušenje kore sira

- Mjerenje temperature, vremena i razvijanja kiselosti

Primjer Gouda: 5.5 sati nakon dodavanja startera: $pH \leq 5.5$



Fleksibilnost

‘Ostvariti cilj sigurnosti hrane alternativnim načinima, ovisno o specifičnim okolnostima ili svakom objektu, regiji ili vrsti hrane. ‘



Kako je 'fleksibilnost' defininirana u Vodiču ?

'Fleksibilnost' je odluka proizvođača:

- Fleksibilnost na HACCP procedurama
- Interpretacija regulative ('gdje je neophodno', 'adekvatno', ...)

Fleksibilnost dozvoljena od Nadležnog Tijela:

- Odstupanje/izuzeće
- Prilagodba
- Isključenje



‘Fleksibilnost’ u Vodiču

- Odlučuje Poslovni subjekt u poslovanju s hranom:
 - Vidi:
 - Odjeljak II- “objekti i oprema”
 - Odjeljak VII – samo-kontrola:
 - Učestalost uzorkovanja
 - Uzorkovanje n=1 nakon dobrih povijesnih rezultata n=5
 - itd.
- Dozvoljena od Nadležnog Tijela:
 - Vidi:
 - Odjeljak V - Proizvodnja i čuvanje mlijeka na farmi
 - Odjeljak V - Skupljanje, čuvanje u mljekari i obrada





Kako proizvođač može primijeniti fleksibilnost ?

- Proizvođač se može odlučiti za fleksibilnost: nema potrebe tražiti je
- Fleksibilnost mogu dozvoliti Nadležna Tijela:
 - Individualno
 - Skupno:
 - Preko udruga proizvođača, ZOI, ZOZP, itd.
 - Ovisno o državi, zahtjev treba doći s lokalne, regionalne ili nacionalne razine.



Kako bi proizvođači trebali koristiti Vodič ?



Kako « personalizirati » VDHP ?

► Korak 1: Proizvođač treba uzeti samo liste koje su korisne za njega

- VDHP je napravljen od različitih lista > korisnik može izabrati samo liste koje se odnose na njegove proizvode i prakse
- *Na primjer, proizvođač koji prerađuje vlastito kravlje mlijeko u laktične sireve treba samo imati:*
 - *Sve DHP i DPP liste*
 - *Listu « analiza rizika za primarnu proizvodnju »*
 - *HACCP plan « sirevi nastali zakiseljavanjem mlijeka »*
 - *Liste koje se odnose na sljedivost; samonadzor i upravljanje nesukladnostima*



Kako «personalizirati» VDHP ?

► Korak 2: Proizvođač treba prilagoditi DHP i DPP svojim praksama

Na svakoj listi, proizvođač treba:

- Obrisati točke na listi koje nisu primjenjive u njegovim praksama
- Zadržati preporuke koje mogu odgovarati njegovim praksama, i čak podvući i detaljno opisati one koje su najrelevantnije za njega



Primjer personaliziranja jedne DHP liste

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 or 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.

Ova rečenica kaže: “Osooblje mora prati ruke : prije mužnje životinja....”

> Proizvođač sira koji ne proizvodi mlijeko, će **izbrisati** “*prije mužnje životinja*” u svom VDHP-u

Ova rečenica kaže : “[o obuci] to je moguće pribavljanjem formalnog higijenskog certifikata za hranu ili kroz izravne instrukcije iskusnijeg kolege”

> Proizvođač treba **zaokružiti** “*kroz izravne instrukcije iskusnijeg kolege*” ako je to uobičajena praksa u njegovom poslu.

U slučaju kada je napravljena formalna obuka od nekih članova “osoblja”, mogu se priložiti certifikati u dodatku VDHP-a, kao pomoćni dokument

Za ostalo, pod uvjetom da je tekst u skladu s njegovim praksama, proizvođač ne treba ništa dodavati, brisati ili mijenjati





Primjer personaliziranja HACCP plana

Izvadak iz plana baziranog na HACCP načelima « sirevi nastali zakiseljavanjem mlijeka »

| Korak u procesu za praćenje | Zašto moramo biti oprezni? | Preventivne aktivnosti | Procedure kontrole/monitoringa | Korektivne aktivnosti |
|-----------------------------|--|---|--|--|
| Zrenje bez inokulacije | M: Rast patogenih bakterija: Mlijeko može sadržavati nepoželjne bakterije. Kad broj bakterija mliječne kiseline (MKB) je nizak ili uvjeti za njihov razvoj nisu povoljni, patogene bakterije mogu dominirati | Gdje je moguće poticati razvoj MKB kroz dobre uvjete držanja životinja (vidi listu proizvodnja mlijeka. Koristiti povoljnu temperaturu zrenja i trajanje da se dovoljno potakne rast MKB. (2) | Iskustvo proizvođača sira: organoleptička kontrola, mjerenje temperature, trajanja i razvoja zakiseljavanja. | Dodavanje doze kulture za zakiseljavanje. Odbacivanje sumnjivog mlijeka (okus, miris, izgled). Prilagođavanje proizvodnih parametara (vrijeme, temperatura). Ako se problemi ponavljaju, poboljšati prakse u proizvodnji mlijeka ili promijeniti dobavljača mlijeka. |
| Zrenje sa inokulacijom | M, C: Nepoželjni procesni parametri mogu omogućiti rast patogenih bakterija | Održavati poželjnu temperaturu, trajanje i dozu kulture. Dodati kulture čim prije moguće. <i>većernja mužnja:</i> Sirutka dodana u tank odmah nakon mužnje Temperatura tanka podešena na 12°C ... | Iskustvo proizvođača sira: organoleptička kontrola, mjerenje temperature i razvoja zakiseljavanja. | Prilagoditi proizvodne parametre: vrijeme, temperatura, tip i doza kulture. |

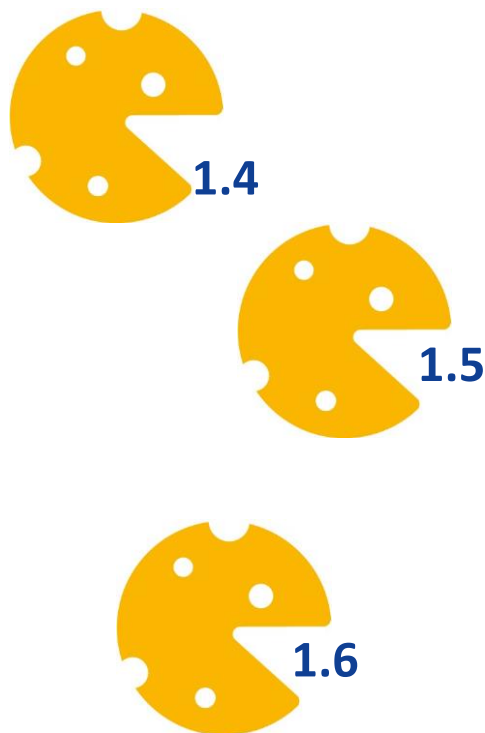
Ako proizvođač ne koristi zrenje bez inokulacije, treba **izbrisati** taj red

Ovaj red ostaje i mijenja se (detalji, ...) jer je to uobičajena praksa ovog proizvođača...



Drugi primjeri personalizacije

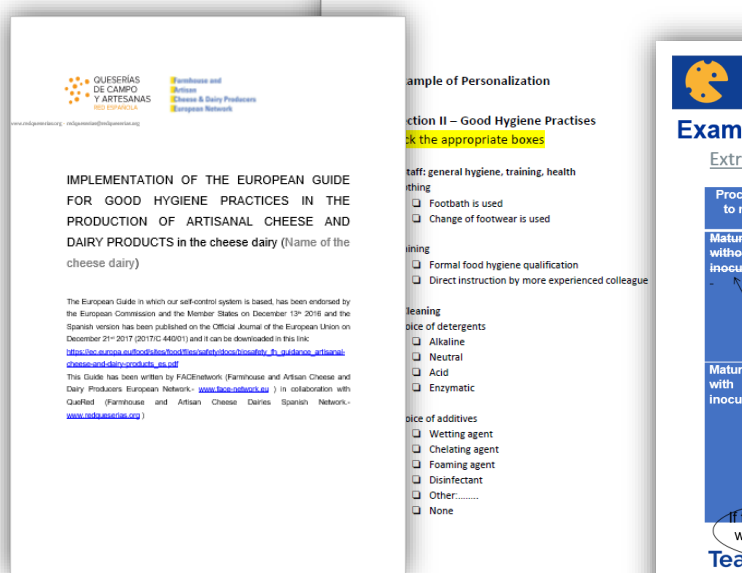
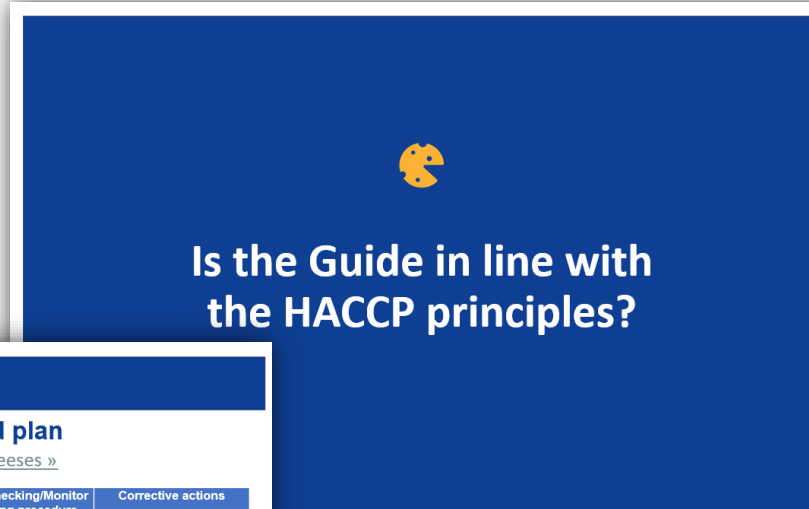
- Dodati slučaj s relevantnim pojašnjenjima, formama i primjerima i personaliziranim HACCP načelima.





Alati raspoloživi za ovu sekciju

- 1.1 Power Point HACCP principi i Vodič
- 1.2 Power Point o Fleksibilnosti i prilagodbama
- 1.3 Primjer Personalizacije 1
- 1.4 Primjer Personalizacije 2
- 1.5 Primjer Personalizacije 3
- 1.6 Primjer Personalizacije 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. <i>Evening milking: Why added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C</i> | 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...