



# Primjer personaliziranog Vodiča DHP

*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*



## Kako «personalizirati» VDHP (napraviti vlastiti VDHP)?

### ► Korak 1: Proizvođač treba uzeti samo one listove koji su korisni i primjenjivi za njega

- VDHP je izrađen od pojedinačnih listova > proizvođač može odabrati samo one listove koji se odnose na njegove proizvode i postupke
- *Na primjer, proizvođač prerađuje svoje vlastito kravlje mlijeko u sireve dobivene kiseljenjem mlijeka (laktične), treba imati:*
  - *Sve DHP i DPP listove*
  - *List «Analiza rizika u primarnoj proizvodnji»*
  - *HACCP plan «Sirevi dobiveni zakiseljavanjem mlijeka»*
  - *Listove koji se odnose na sljedivost; samonadzor i upravljanje nesukladnostima*



## Kako «personalizirati» VDHP (napraviti vlastiti VDHP)?

### ► Korak 2: Proizvođač bi trebao prilagoditi DHP i DPP svojim postupcima

Na svakom listu, proizvođač treba:

- Izbrisati sve točke na listu koje nisu primjenjive na njegove postupke
- Pridržavati se preporuka koje mogu odgovarati njegovim postupcima, pa čak istaknuti i detalje koji su za njega najrelevantniji



## Odjeljak II – Dobre higijenske prakse

### OSOBLJE: OPĆA HIGIJENA, OBUKA, ZDRAVLJE

Opasnosti koje predstavljaju rukovatelji hranom lako se kontroliraju jednostavnim dobrim higijenskim praksama i zbog ograničenog rizika koji predstavlja manji broj osoblja koje obično radi u malim poduzećima za proizvodnju hrane ili mliječnih proizvoda može se omogućiti određena fleksibilnost kod interpretacije regulatornih zahtjeva.

Ovi higijenski zahtjevi odnose se na sve rukovatelje hranom – one koji rade sami ili s drugim djelatnicima.

#### Opća higijena za svakog rukovatelja hranom

Učinkovito pranje ruku sapunom i vodom osnovna je mjera kontrole zaraze u proizvodnji hrane. Nokti moraju biti čisti i nelakirani, te se ne smiju nositi umjetni nokti. Pažljivo treba oprati palce i između prstiju. Podlaktice se također moraju prati ako dolaze u kontakt s hranom. U slučaju mušnje na otvorenom gdje voda nije dostupna, mogu se koristiti gel ili maramice za dezinfekciju ruku, iako se ruke moraju oprati sapunom i vodom prvom prilikom nakon toga.

Osoblje mora prati ruke:

- ~~Prije mušnje životinja.~~
- Pri ulasku u prostor gdje se proizvodi hrana.
- Prije rukovanja hranom ili sastojcima, ili starter kulturama.
- Nakon korištenja toaleta.
- Nakon korištenja telefona.
- Nakon rukovanja potencijalno kontaminiranog materijala.
- Uvijek kad su prijava.

Osoblje bi trebalo svojim postupcima i ponašanjem pokušati izbjegavati kontaminaciju i križnu kontaminaciju proizvoda, posebno:

- Porezotine i ogrebotine moraju se pokriti vodotpornim zavojem ili rukavicom.
- Rukovatelji hranom ne bi smjeli pušiti, pljuvati, žvakati ili jesti.
- Rukovatelji hranom morali bi izbjegavati kihanje i kašljanje u blizini prehrambenih proizvoda
- Nakit ne bi smio biti dozvoljen u proizvodnim prostorima iako se ponekad dozvoljavaju iznimke npr. za običan vjenčani prsten ili sitne naušnice
- Ako rizik od kontaminacije predstavlja njihovo slučajno oslobađanje, alergeni (uključujući žitarice koje sadrže gluten, školjke, mekušci, jaja, riba, kikiriki, orašasti plodovi, soja, celer, gorušica, sezam, vučika i sumporni dioksid) se ne smiju unositi u prostor rukovanja hranom osim kao deklarirani sastojak.

#### Odjeća

Osoblje bi trebalo nositi odjeću namijenjenu za mušnju i čistu odjeću za proizvodnju hrane; odjeća koja se nosi u mliječari ne smije biti ista kao kod rada na farmi. Vanjska odjeća (ogračići i pregače) mora se promijeniti kad ulazimo u prostor proizvodnje hrane te se mora odložiti kad napuštamo objekat ili koristimo toalet. Odjeća mora biti održavana, ne smije biti poderana ni istrošena, a gumbi moraju biti pričvršćeni.

~~Obuća se mora promijeniti (ili se mora osigurati dezinfekcijska barijera) ako želimo spriječiti da se prijavljiva unese u mliječaru. Ako se koristi dezinfekcijska barijera, sadržaj se mora redovito obnavljati kako bi se održala učinkovitost.~~

#### Obuka

Svi rukovatelji hranom i osoblje koje obavlja mušnju mora proći obuku stjecanjem službenih kvalifikacija za higijenu hrane ili putem izravne obuke iskusnijih kolega. Obuka mora uključivati

Ova rečenica kaže: “osoblje mora prati ruke: prije mušnje životinja....”

> Sirar ne proizvodi mlijeko, pa će **obrisati** “*prije mušnje životinja*” u njegovom VDHP-u

Ova rečenica kaže: “[o obuci (edukaciji)]: to može biti dobivanjem formalne kvalifikacije za higijenu hrane ili izravnom obukom iskusnijeg kolege”

> Proizvođač može **zaokružiti ili podcrtati** “*izravnom obukom iskusnijeg kolege*” ako je to praksa u njegovom poslu.

Kada su neki članovi „osoblja“ odradili službenu obuku, potvrde se mogu dodati u prilogu VDHP-a kao prateća dokumentacija

Za kraj, pod uvjetom da je tekst u skladu s njegovim postupcima, proizvođač nema što dodati, izbrisati niti prilagoditi.





## Izvadak iz HACCP plana «sirevi dobiveni zakiseljavanjem mlijeka»

Tehnološka faza	Zašto je potreban oprez?	Preventivne mjere	Provjera/nadzor	Popravni postupci
Zrenje bez inokulacije	M: Rast patogenih bakterija: mlijeko može sadržavati nepoželjne bakterije. Kada je broj bakterija mliječne kiseline (BMK) nizak ili ako su uvjeti njihovog razvoja nepovoljni, patogene bakterije mogu dominirati	Ako je to moguće, potičite razvoj BMK dobrim gospodarenjem životinjama (vidi list proizvodnja mlijeka). Koristite odgovarajuću temperaturu i vrijeme zrenja kako biste potaknuli dovoljno brz razvoj BMK. (2)	Iskustvo sirara: organoleptička provjera, mjerenje temperature, vremena i razvoja kiselosti.	Dodajte dozu kulture za kiseljenje. Odbacite mlijeko sumnjivog izgleda, mirisa ili okusa. Prilagodite parametre proizvodnje (vrijeme, temperaturu). Ako se problem ponavlja, poboljšajte prakse proizvodnje mlijeka ili promijenite dobavljača mlijeka.
Zrenje s inokulacijom	M, K: Neprikladni parametri procesa mogu dozvoliti rast patogenih bakterija.	Održavajte ispravnu temperaturu, vrijeme i dozu kulture. Dodajte kulture čim je prije moguće. (3) <i>Večernja mužnja:</i> <i>Sirutka kao kultura se dodaje u spremnik neposredno nakon mužnje.</i> <i>Temperatura spremnika podešena na 12 °C.</i>	Iskustvo sirara: organoleptička provjera, mjerenje temperature, vremena i razvoja kiselosti.	Prilagodite parametre proizvodnje: vrijeme, temperaturu, tip i dozu kultura.

Ako proizvođač ne koristi zrenje bez inokulacije, on će **pobrisati** ovaj red

**Ovaj red ostaje ali se prilagođava** (detaljno...) jer je to uobičajena praksa ovog proizvođača...