



Prostorije i oprema

Ovo djelo je licencirano pod međunarodnom licencom Creative Commons Attribution-NonCom Commercial-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



Objekti i oprema

Predmet ovog plana:

Položaj, dizajn, dimenzije i izgradnja zgrada i susjednih područja namijenjenih proizvodnji, skladištenju i prodaji mliječnih proizvoda trebali bi omogućiti obavljanje tih aktivnosti u higijenskim uvjetima.



DIO II- DHP- PROSTORIJE I OPREMA

Preporuka: sirana treba biti što je bliže moguće izmuzištu (prostoru za mužnju), hladnjače da se nalaze na sjevernom dijelu objekta i treba obratiti pažnju na smjer dominantnih vjetrova i položaj sunca

**MLJEKARNICA
(PROSTORIJA
ZA ČUVANJE I
HLAĐENJE
MLIJEKA)**

IZMUZIŠTE

**PROIZVODNA
PROSTORIJA**

KOMORE



CUADRO DE SUPERFICIES

SUP. UTIL QUESERÍA

41.30 m²



Opći izgled (tlocrt) i proizvodni tijek

- Princip “*process-flow*” nije uvijek moguć u preradi mlijeka.
- Moguće je koristiti:
 - Jedan ulaz i izlaz
 - Jednu sobu za različite namjene
 - Zasebne zgrade ako možemo spriječiti naknadno onečišćenje (kros kontaminaciju)

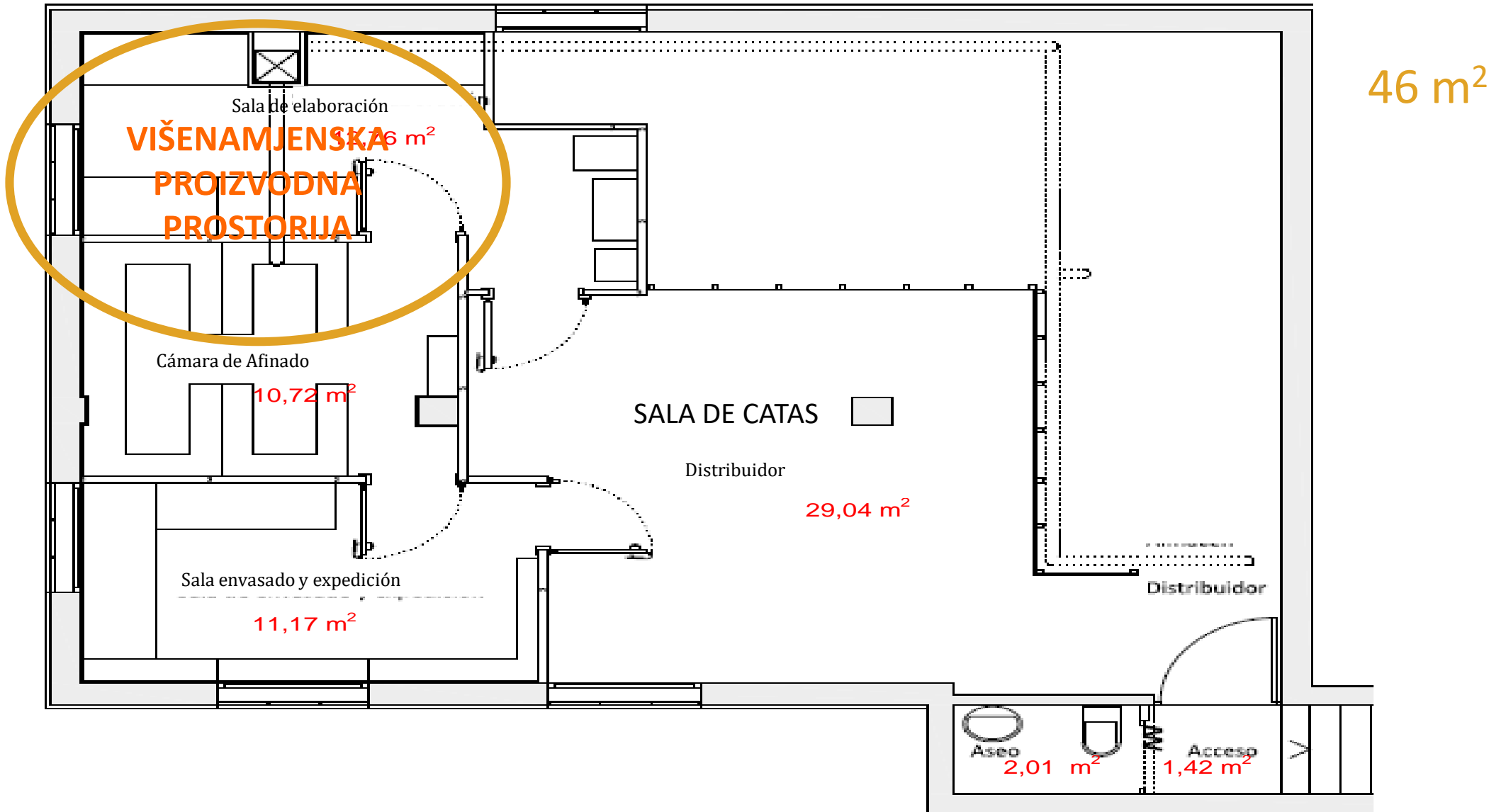
Zajednički ulaz i izlaz

38 m²



LEYENDA:

A	Calentador de agua a gas	G	Cámara de maduración
B	Tanque de leche de 600 litros	H	Frigorífico
C	Lavabo	I	Mueble de envases
D	Cuba de elaboración de quesos	J	Mesa de etiquetado (0,8x1,5 m ²)
E	Mesa de elaboración (1,1x2,1 m ²)	K	Aseo
F	Cámara frigorífica de maduración		





Sušenje

Prerada

Skladištenje

Čišćenje

- Višenamjenska prostorija za preradu u kojoj radi samo jedna osoba i naknadno onečišćenje je izbjegnuta dobrim higijenskim postupcima



Ured

Laboratorij

- Višenamjenska prostorija za preradu u kojoj radi samo jedna osoba i naknadno onečišćenje je izbjegnuta dobrim higijenskim postupcima



Prostorija za
preradu

Skladište ambalaže

Zrenje se provodi u prirodnim
špiljama udaljenim 18 km

ZASEBNE ZGRADE ZA RAZNE NAMJENE (OPERACIJE U PRERADI)



Čišćenje bučkalice, kanti i druge opreme može se izvoditi na higijenski način, izbjegavajući onečišćenje



Skladištenje (čuvanje) mlijeka



- Laktofriz je uobičajeni način, ali moguća su i druga sredstva ako se postigne isti cilj



Prijevoz mlijeka



Mora se obavljati u posudama pogodnima za kontakt s hranom na bilo koji način koji poštuje higijenske i temperaturne uvjete





Garderoba

- Oblačenje posebne (zaštitne) ocjeće je potrebno ali ne treba biti u posebnoj prostoriji
- Umjesto ormarića mogu se koristiti vješalice
- Dezinfekcijska barijera za cipele nije obavezna
- Cilj je obući čistu odjeću i spriječiti naknadno onečišćenje s vanjskom odjećom





Sanitarni čvor





Zidovi i podovi

- glatki, otporni i laki za čišćenje (osim ako postoji odstupanje)
- Moguće su obojene površine
- Potrebno je održavanje: da nema pukotina, rupa...
- izbjegavajte metalni strop kako biste izbjegli kondenzaciju





Zidovi i podovi

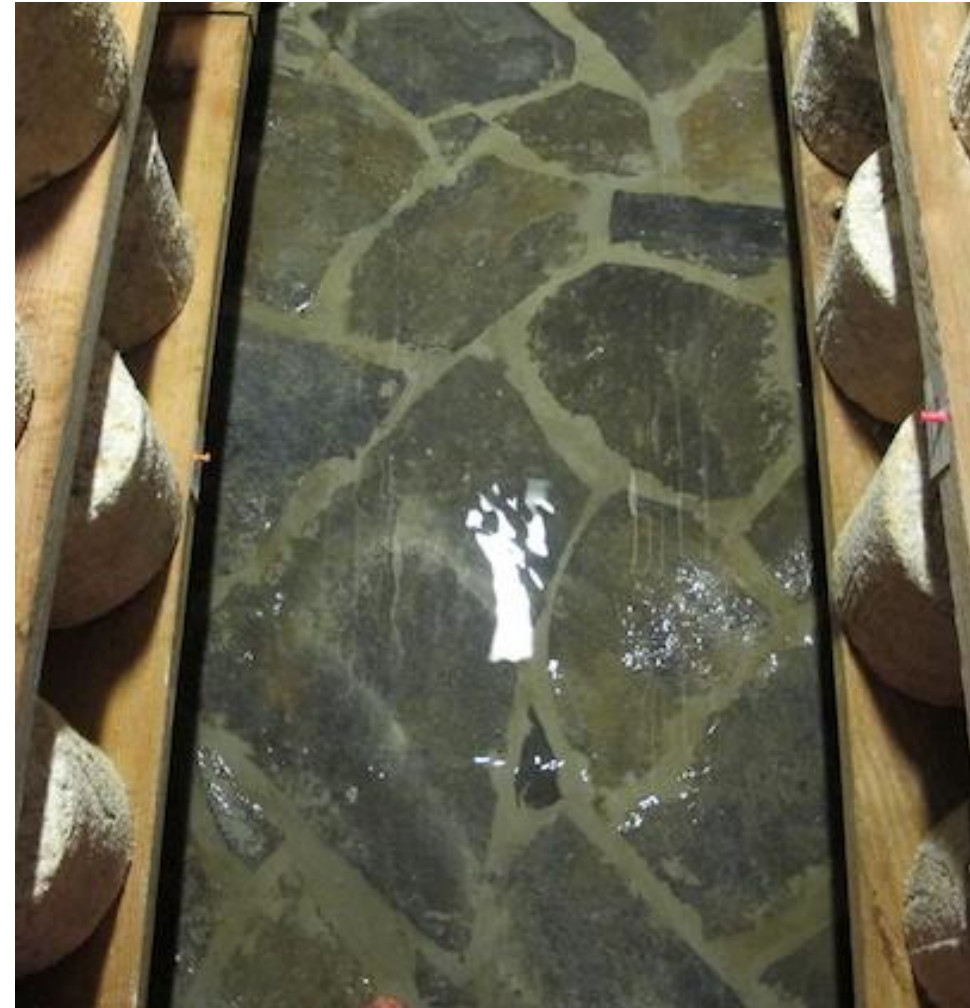






Podovi

- Ako pod nema dobru odvodnju poduzmite mjere opreza da izbjegnute stajanje vode
- Ponekad je voda na podu potrebna (zrionica na slici)





Odvod

To bi trebalo biti jednostavno, ali obratite pozornost na loše mirise koji dolaze iz njega.





Prozori i vrata



- Glatke površine i da se mogu lako čistiti i prati, održavani i u dobrom stanju, naročito ako su izrađeni od drveta



Otvoreni prozori i ventilacija

- Otvoreni prozori moraju biti zaštićeni mrežom protiv insekata ili drugim sredstvima
- Ventilacija može biti prirodna ili umjetna, a ulaz za zrak se treba nalaziti dalje od potencijalnih izvora onečišćenja, kao što su staje





Ventilacija kroz prozore





Osvjetljenje

- Može biti prirodno ili umjetno ali mora biti primjereno.
- Iako nisu obvezni, štitnici žarulja mogu pomoći u sprečavanju pada stakla/žarulje u hranu





Prostor ili posuda za skladištenje/čuvanje sastojaka/dodataka



- U istoj rashladnoj komori mogu se skladištiti različite vrste proizvoda ako se poštuju uvjeti skladištenja i ako nema naknadnog onečišćenja.
- Materijali za pakiranje i sastojci se mogu skladištiti:
 - ✓ u istoj prostoriji ako su zaštićene od kontaminacije
 - ✓ u "spremnici", "ormarima" i sl.
 - ✓ u susjednoj ili drugoj zgradi



Prostor za čišćenje



- Jedan sudoper se može koristiti za pranje i čišćenje instrumenata, sireva i pranje ruku pod uvjetom da se izbjegava naknadno onečišćenje.
- Sredstva za čišćenje mogu se skladištiti u proizvodnoj prostoriji ako su označena i zatvorena u posebnom ormariću.



Prostor za čišćenje



- Alati i oprema za čišćenje mogu biti uskladišteni u prostoriji za preradu na otvorenim policama



Prostor za čišćenje





Prostor za pakiranje i označavanje

- Ovo može biti smješteno u prostoriji za preradu ako spriječimo naknadno onečišćenje

Prostor za pakiranje i označavanje u prostoriji za preradu







Prodajni prostor (neobavezno)



- Pod, zidovi i strop moraju biti u dobrom stanju, ali ne zahtijevaju se isti standardi kao u prostoriji za preradu.
- Umivaonik u susjednim prostorijama može se koristiti za pranje ruku i alata.



Rukovanje otpadom



- Prehrambeni otpad, nejestivi nusproizvodi i drugi otpad treba što prije ukloniti iz proizvodnih prostorija, odložiti u kontejnere na higijenski način u skladu s nacionalnim zakonodavstvom (*vidi propise SANDACH*)



S obzirom na površine materijala, opreme, ambalaže i prostora, postoji mogućnost **IZUZETKA** za hranu tradicionalnih karakteristika (odredba o fleksibilnosti)

- Te se iznimke trebaju zatražiti od nadležnog tijela u državama članicama.
- Više informacija u prezentaciji "Što znači fleksibilnost?".



Izuzeća za zidove, stropove i vrata

- (a) Chapter II(1) of Annex II to Regulation (EC) No 852/2004 as regards the premises where such products are exposed to an environment necessary for the part-development of their characteristics. Such premises may in particular comprise walls, ceilings and doors that are not smooth, impervious, non-absorbent or of corrosion-resistant material and natural geological walls, ceilings and floors;

The cleaning and disinfecting measures for the premises referred in (a) and the frequency with which they are carried out shall be adapted to the activity in order to take account of their specific ambient flora.



Izuzeća za instrumente ikoja se koristi za pripremu, pakiranje i zamatanje

The instruments and equipment referred to in (b) shall be maintained at all times in a satisfactory state of hygiene and be regularly cleaned and disinfected.

Some examples ...

Drveni materijali i oprema



Plant material (esparto matting, thatched shelves, straw, etc; leaves for covering, etc)



Kamen za prešanje





Bakrena oprema