

Stupnjevi vjerojatnosti: **visoko**, **srednje**, **nisko**

## PLAN PREVENCIJE OPASNOSTI

Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
<b>Proizvodnja mlijeka</b>	Odabir opreme za mužnju koja se može dobro čistiti i održavati	Spriječite loše stanje opreme za mužnju		Spriječite loše stanje opreme za mužnju	Spriječite loše stanje opreme za mužnju
	Periodično održavanje opreme za mužnju	X	X	X	X
	Edukacija zaposlenika o higijenskim postupcima	Pravilni postupci mužnje, higijena u proizvodnji mlijeka, redovna mužnja	Identifikacija kliničkih znakova salmoneloze poput proljeva. Gnoj s drugih farmi koristiti s velikim oprezom.	Pravilni postupci mužnje, higijena u proizvodnji mlijeka, redovna mužnja	Otkrivanje mastitisa izazvanog <i>E. coli</i>
	Kontrola goveda prije kupnje		Prijenosnici <i>Salmonelle</i> mogu izlučiti bakterije u svojoj balegi	Prijenosnici <i>S. aureusa</i> mogu izlučivati bakterije u mlijeku	
	Redovita kontrola mlijeka na broj somatskih stanica			X	



Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Redovita kontrola skupnog mlijeka	X	X	X	X
	Edukacija osoblja o osobnoj higijeni		<i>Salmonella</i> može uzrokovati proljev, Prijenosnici Salmonelle mogu izlučiti bakterije u svojoj stolici	Prekrivanje rana, korištenje maski u slučaju prehlade	
	Analiza stolice svakog zaposlenika		XXX		
	Edukacija zaposlenika o higijeni u proizvodnji	Uz pomoć baze oštećenih sireva		Uz pomoć baze oštećenih sireva	
	Uspostavljanje plana čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X
	Validacija postupaka čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X
	Edukacija osoblja (pravilni postupci čišćenja i dezinfekcije)	X	X	X	X
	Periodični brisevi s muznog uređaja	Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira		Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira	



Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Production	Promjena odjeće za osoblje prije ulaska u proizvodni prostor	X	X	X	X
	Periodično praćenje i održavanje prostora i opreme	Oštećenje na podovima može biti izvor vode i može biti izvor onečišćenja MO			Oštećenje na podovima može biti izvor vode i može biti izvor onečišćenja MO
	Edukacija osoblja o osobnoj higijeni	Promjena odjeće i obučje	<i>Salmonella</i> može uzrokovati proljev, Prijenosnici Salmonelle mogu izlučiti bakterije u svojoj stolici	Prekrivanje rana, korištenje maski u slučaju prehlade	Promjena odjeće i obučje
	Analiza stolice svakog zaposlenika		X		
	Periodička kontrola pitke vode				Navedite rezultate ispitivanja vode iz javnog vodovoda ili vlastitih ispitivanja
	Redovito testirajte odvođe na LM	X			
	Ispravan izbor starterske kulture	Osigurati brzo zakiseljavanje	Osigurati brzo zakiseljavanje	Osigurati brzo zakiseljavanje	Osigurati brzo zakiseljavanje



Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Ispravan izbor temperature prerade			Visoka T može pomoći rastu KPS  Niska T usporava rast KPS (npr. 18 °C umjesto 22°C kod kiselinskih sireva, < 37 ° kod polutvrdih sireva)	
	Praćenje zakiseljavanja	Otkrivanje nedjelotvornih starterskih kultura		Otkrivanje nedjelotvornih starterskih kultura	Otkrivanje nedjelotvornih starterskih kultura
	Edukacija osoblja o higijeni u preradi	Uz pomoć baze oštećenih sireva		Uz pomoć baze oštećenih sireva	
	Pasterizacija mlijeka	Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira	Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira	Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira	Samo ako se koristi sirovo mlijeko za proizvodnju sira
	Uspostavljanje plana čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X
	Validacija postupaka čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X
	Edukacija osoblja (pravilni postupci čišćenja i dezinfekcije)	X	X	X	X



Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Zrenje	Promjena odjeće kod osoba prije ulaska u zionicu	X			X
	Edukacija osoblja o osobnoj higijeni	Promjena odjeće i obuće	<i>Salmonella</i> može uzrokovati proljev, Prijenosnici Salmonelle mogu izlučiti bakterije u svojoj stolici	Prekrivanje rana, korištenje maski u slučaju prehlade	
	Analiza stolice svakog zaposlenika		X		
	Edukacija osoblja o higijenskim postupcima	Uz pomoć baze oštećenih sireva Podrška	Pravilno sušenje drvenih dasaka (nema ulaska ptica)		
	Uspostavljanje plana čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X
	Validacija postupaka čišćenja i dezinfekcije	X	X	X	X



Procesni korak	Fakultativna preventivna mjera	Listeria monocytogenes	Salmonella	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
	Edukacija osoblja (pravilni postupci čišćenja i dezinfekcije)	X	X	X	X
	Redovito testirajte vodu za pranje sireva nakon tretmana površine sira (mazanja), na LM	Samo kod proizvodnje sireva s crvenim mazom			
	Analiza gotovih proizvoda	Uzorkovanje je neučinkovit način otkrivanja onečišćenja niske razine	Uzorkovanje je neučinkovit način otkrivanja onečišćenja niske razine	Uzorkovanje je neučinkovit način otkrivanja onečišćenja niske razine	Uzorkovanje je neučinkovit način otkrivanja onečišćenja niske razine
<b>Sale</b>	Prevenција kros kontaminacije za vrijeme prodaje	Držite daleko izvor infekcije (sirevi s crvenim mazom) od mliječnih proizvoda	Držite daleko izvor infekcije (sirevi s crvenim mazom) od mliječnih proizvoda		