



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός

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



Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός Αντικείμενο αυτού του σχεδίου:

Η τοποθεσία, ο σχεδιασμός, οι διαστάσεις και η κατασκευή κτιρίων και παρακείμενων χώρων που προορίζονται για την παραγωγή, την αποθήκευση και την πώληση γαλακτοκομικών προϊόντων θα πρέπει να επιτρέπουν τη διεξαγωγή αυτών των δραστηριοτήτων υπό συνθήκες υγιεινής



ΤΜΗΜΑ II - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Προτείνεται: το τυροκομείο να είναι όσο το δυνατόν πλησιέστερα στο αμελκτήριο, οι ψυχτικοί θάλαμοι στο βόρειο μέρος, να δίνεται προσοχή στην κατεύθυνση των επικρατούντων ανέμων και στον προσανατολισμό σε σχέση με τον ήλιο





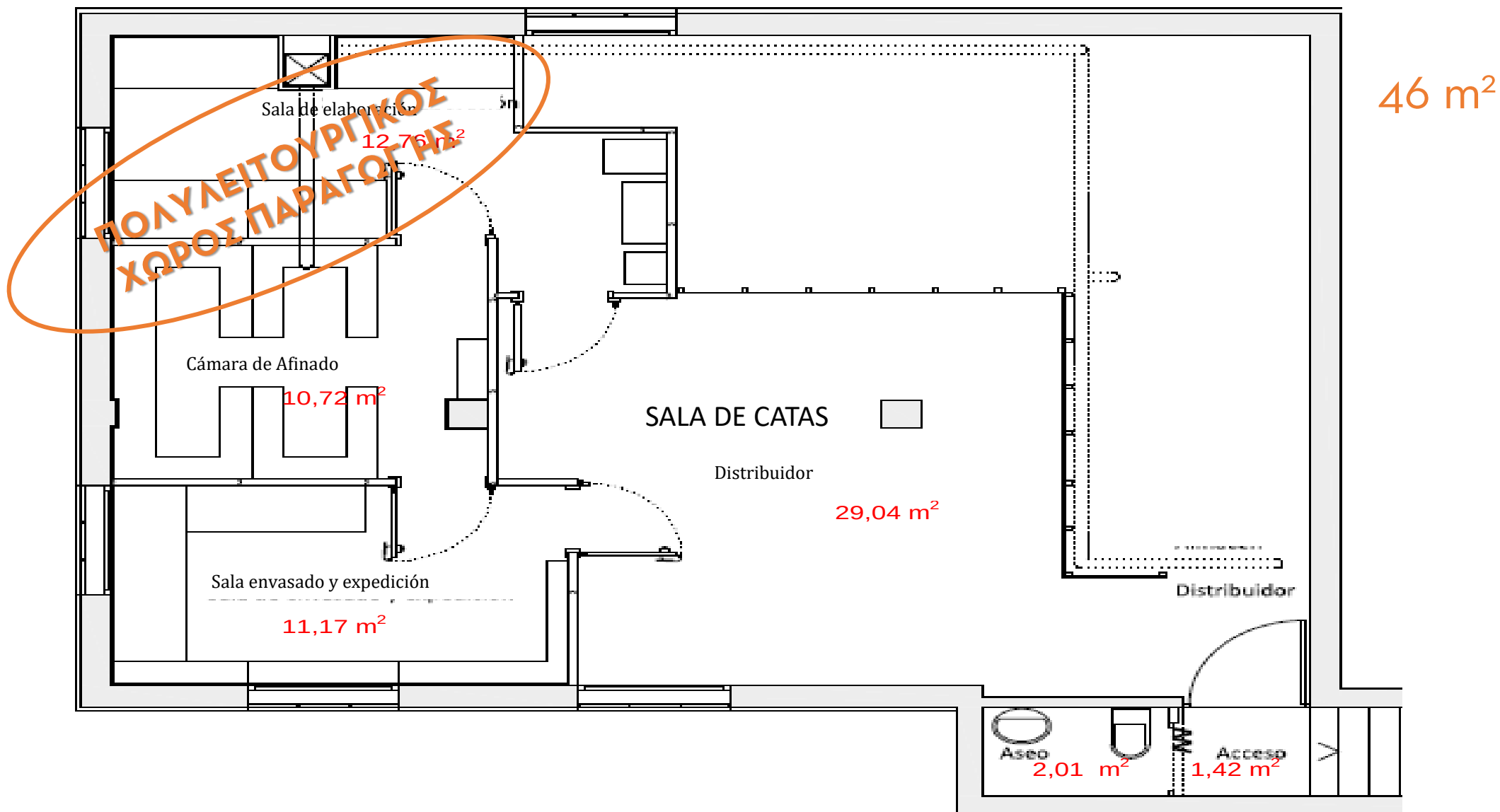
Γενική διάταξη και ροή διεργασιών

- Η αρχή της «**γραμμικής ροής**» δεν είναι πάντα απαραίτητη για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Είναι δυνατό να χρησιμοποιείται:
 - Κοινή είσοδος και έξοδος
 - Ο ίδιος χώρος για διαφορετικούς σκοπούς
 - Ξεχωριστά κτίρια
- **ΕΦΟΣΟΝ** αποφεύγεται η επιμόλυνση



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		





Αποθήκευση

Στέγνωμα

Τυροκόμηση

Καθάρισμα

Χώρος πολλαπλών χρήσεων όπου εργάζεται μόνο ένα άτομο και αποφεύγεται η επιμόλυνση με καλές πρακτικές υγιεινής



Γραφείο

Εργαστήριο

Χώρος πολλαπλών χρήσεων όπου εργάζεται μόνο ένα άτομο και αποφεύγεται η επιμόλυνση με καλές πρακτικές υγιεινής



Αποθήκευση υλικών
συσκευασίας

Χώρος
επεξεργασίας

Η ωρίμανση πραγματοποιείται σε
φυσικές σπηλιές σε απόσταση 18 χλμ

ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ ΚΤΙΡΙΑ ΓΙΑ ΚΑΠΟΙΕΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ



Ο καθαρισμός των γαλακτοδοχείων και άλλων υλικών μπορεί να γίνει στο ύπαιθρο με υγιεινό τρόπο, αποφεύγοντας τη μόλυνση



Αποθήκευση του γάλακτος



Η παγολεκάνη είναι η πιο συνηθισμένη μέθοδος αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλα μέσα με την προϋπόθεση ότι **επιτυγχάνεται** ο ίδιος στόχος



Μεταφορά του γάλακτος



Πρέπει να γίνεται σε δοχεία κατάλληλα **για** επαφή με τρόφιμα, με οποιονδήποτε τρόπο, αρκεί να τηρούνται οι κατάλληλες **συνθήκες** υγιεινής και θερμοκρασίας





Αποδυτήρια

- Απαιτείται η χρήση προστατευτικού ρουχισμού, αλλά δεν χρειάζεται ξεχωριστό δωμάτιο.
- Μπορούν να χρησιμοποιούνται κρεμάστρες αντί για ντουλάπια
- Δεν είναι υποχρεωτική η χρήση λουτρού υποδημάτων
- Στόχος είναι να χρησιμοποιούνται καθαρά ρούχα και να αποφεύγεται η επιμόλυνση από τα ρούχα για το εξωτερικό περιβάλλον





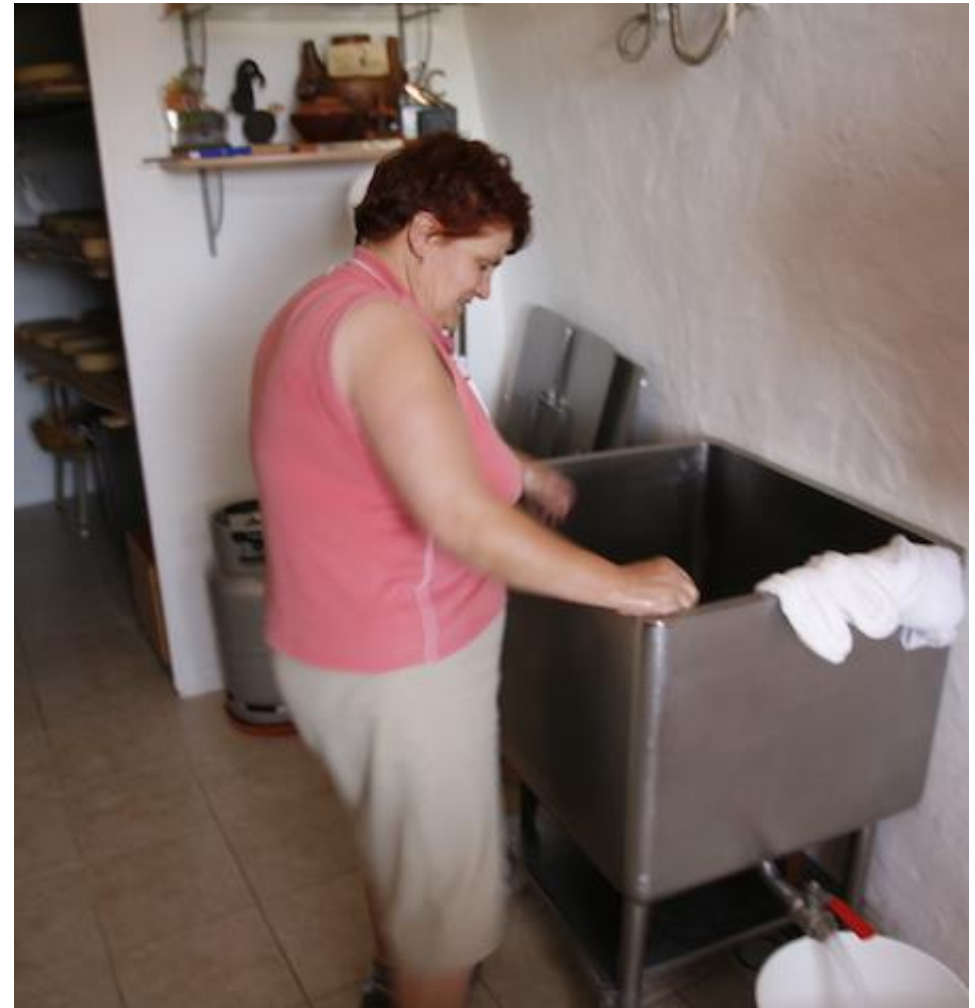
Τουαλέτες





Τοίχοι και δάπεδα

- Λεία, αδιάβροχη και εύκολη στο καθάρισμα επιφάνεια. (εκτός εάν έχει δοθεί άδεια για παρεκκλίσεις)
- Είναι αποδεκτές οι βαμμένες επιφάνειες
- **Η συντήρηση είναι αναγκαία:** να μην υπάρχουν ρωγμές, τρύπες και φθορές
- Να αποφεύγονται οι μεταλλικές οροφές για να μην παρατηρείται συμπύκνωση υδρατμών





Τοίχοι και δάπεδα

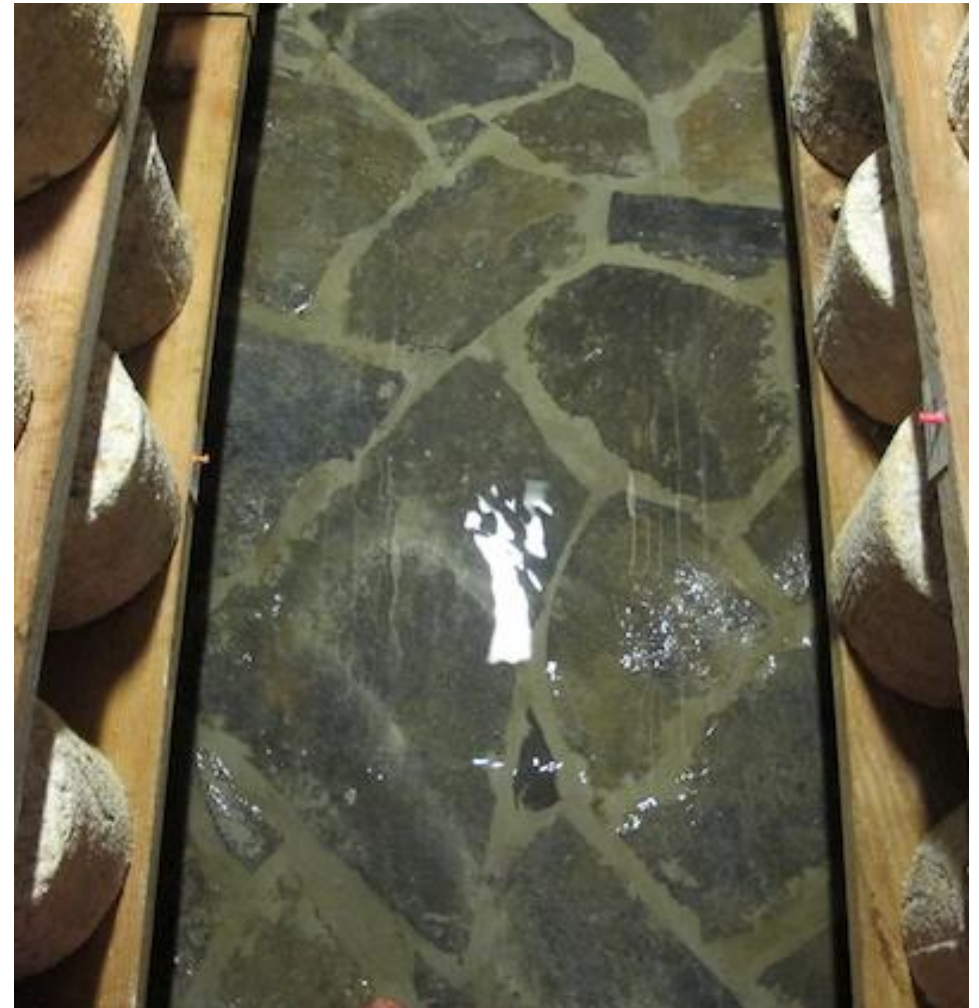






Δάπεδα

- Εάν το δάπεδο δεν **είναι επικλινές** για να διευκολύνει την αποστράγγιση, πάρτε προφυλάξεις για να αποφύγετε τα λιμνάζοντα **ύδατα**
- Μερικές φορές το νερό στο δάπεδο είναι **απαραίτητο** (π.χ. σπηλιά **ωρίμανσης** στην εικόνα)





Αποχέτευση στο δάπεδο

Θα πρέπει να καθαρίζεται εύκολα.

Προσοχή στις δυσάρεστες οσμές που έρχονται από αυτή.





Παράθυρα και πόρτες



Λείες επιφάνειες, εύκολες
στο καθαρισμα,
διατηρημένες σε καλή
κατάσταση, ειδικά αν είναι
από ξύλο.



Ανοικτά παράθυρα και εξαερισμός

- Τα ανοικτά παράθυρα πρέπει να προστατεύονται από τα έντομα με σίτα ή με άλλα μέσα
- Ο εξαερισμός μπορεί να γίνεται με φυσικό **ή** τεχνητό τρόπο **και** η εισαγωγή του αέρα θα πρέπει να γίνεται από σημεία απομακρυσμένα από πιθανές πηγές μόλυνσης, όπως στάβλοι ή αχυρώνες.





Εξαερισμός με παράθυρα





Φωτισμός

- Μπορεί να είναι φυσικός ή τεχνητός, αλλά πρέπει να είναι **κατάλληλος**.
- Αν και δεν είναι απαραίτητα, τα πετάσματα στους λαμπτήρες μπορούν να προστατεύσουν τα τρόφιμα από **πιθανά θραύσματα**





Χώρος ή δοχεία αποθήκευσης συστατικών και υλικών συσκευασίας



- Διαφορετικά είδη προϊόντων μπορούν να αποθηκευτούν στον ίδιο **ψυχρό θάλαμο** αρκεί να πληρούνται οι απαιτούμενες συνθήκες αποθήκευσης και να προστατεύονται **επιμόλυνση**
- Οι συσκευασίες και τα συστατικά μπορούν να αποθηκευτούν:
 - στον ίδιο χώρο εφόσον προστατεύονται από τη μόλυνση
 - σε «δοχεία», «ντουλάπες» κ.α.
 - σε κάποιο παρακείμενο κτίριο



Χώρος καθαρισμού



- Ο ίδιος νεροχύτης μπορεί να χρησιμοποιείται για το καθαρισμό των εργαλείων, των τυριών και το πλύσιμο των χεριών, αρκεί να αποφεύγεται πιθανή επιμόλυνση.
- Τα προϊόντα καθαρισμού μπορούν να αποθηκευτούν στο χώρο παραγωγής εφόσον έχουν επισημανθεί ευκρινώς και βρίσκονται κλεισμένα σε ερμάριο



Χώρος καθαρισμού



Τα καθαρά εργαλεία και ο καθαρός εξοπλισμός μπορούν να αποθηκεύονται στο χώρο επεξεργασίας, σε ανοιχτά ράφια



Χώρος καθαρισμού





Χώρος συσκευασίας και **επισήμανσης**

Οι εργασίες αυτές
μπορούν να
εκτελούνται στο χώρο
**παρασκευής των
προϊόντων**, αρκεί να
αποφεύγεται η
επιμόλυνση.

Η περιοχή
συσκευασίας και
επισήμανσης στο
χώρο παραγωγής







Πωλητήριο (προαιρετικό)



- Το δάπεδο, οι τοίχοι και η οροφή θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, αλλά δεν απαιτούνται τα ίδια πρότυπα με το χώρο επεξεργασίας.
- Για το πλύσιμο των χεριών και των εργαλείων μπορεί να χρησιμοποιείται νεροχύτης σε παρακείμενο χώρο



Διαχείριση απορριμμάτων



Τρόφιμα προς απόρριψη, μη-βρώσιμα παραπροϊόντα και άλλα απορρίμματα θα πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους παραγωγής το συντομότερο δυνατό, να τοποθετούνται σε δοχεία και να **απορρίπτονται με ασφαλή τρόπο** σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της εθνικής νομοθεσίας

*βλ. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο



Όσον αφορά τις επιφάνειες των υλικών, του εξοπλισμού, των συσκευασιών και των χώρων, υπάρχει η δυνατότητα **ΕΞΑΙΡΕΣΕΩΝ** για τρόφιμα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά (Διάταξη Ευελιξίας)

- Αυτές οι εξαιρέσεις θα πρέπει να ζητούνται από την αρμόδια αρχή των Κρατών Μελών.
- Περισσότερες πληροφορίες στην παρουσίαση «Τι σημαίνει ευελιξία»;



Παρεκκλίσεις για τοίχους, οροφές και πόρτες

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005

αρθ.7 (2) (α) Στο κεφάλαιο II παράγραφος 1 του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 όσον αφορά τις εγκαταστάσεις στις οποίες εκτίθενται τέτοια προϊόντα σε ένα περιβάλλον αναγκαίο για τη μερική ανάπτυξη των χαρακτηριστικών τους. Οι εγκαταστάσεις αυτές μπορούν, ειδικότερα, να περιλαμβάνουν τους τοίχους, τις οροφές και τις πόρτες που είναι από υλικά που δεν είναι λεία, στεγανά ή απορροφητικά ή ανθεκτικά στη διάβρωση και τους φυσικούς γεωλογικούς τοίχους, οροφές και δάπεδα.

Αρθ.7 (2) (β) παρ.2 Τα μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης για τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο στοιχείο (α) και η συχνότητα με την οποία εφαρμόζονται προσαρμόζονται στη δραστηριότητα προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι ιδιαίτερες περιβαλλοντικές χλωρίδες τους.



Παρεκκλίσεις για τον εξοπλισμό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία, τη συσκευασία και την περιτύλιξη

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005

Αρθ.7 (2) (β) παρ.3 Τα όργανα και ο εξοπλισμός που αναφέρονται στο στοιχείο (β) διατηρούνται πάντοτε σε ικανοποιητική κατάσταση υγιεινής και καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά.

Μερικά παραδείγματα...



Φυτικές ύλες (ψάθες από σπάρτα, ράφια από άχυρο κλπ. φύλλα για κάλυψη κλπ.)



Πέτρες για πίεση





Εξοπλισμός από χαλκό