



Φυσικοί Κίνδυνοι

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



Ανάλυση κινδύνων

Οι κίνδυνοι μπορούν να προέρχονται από το περιβάλλον, τη γεωργική παραγωγή, τη μεταποίηση.

- Χημικοί κίνδυνοι
- Φυσικοί κίνδυνοι
- Μικροβιολογικοί κίνδυνοι



Φυσικοί Κίνδυνοι

Ξένα σώματα:

- Γυαλί, ξύλο, πλαστικό και μέταλλο από τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις
- Διάφορα ξένα σώματα: από τις θηλές κατά τη διάρκεια του αρμέγματος, από το προσωπικό και τους επισκέπτες (όπως κουμπιά, κοσμήματα, κέρματα, στυλό, τρίχες, βερνίκι νυχιών, ...)



Ξένα σώματα: γυαλί, ξύλο, πλαστικό και μέταλλο από τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις





Ξένα σώματα: γυαλί, ξύλο, πλαστικό και μέταλλο από τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις

Κίνδυνοι

- Ακίδες ή θραύσματα από φθαρμένο εξοπλισμό ή σπασμένα αντικείμενα αποτελούν σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.
- (Θραύσματα) συσκευασίας από τις καλλιέργειες εκκίνησης και άλλα συστατικά ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο πνιγμού.

Μέτρα Πρόληψης

- Διατηρείτε τους χώρους και τον εξοπλισμό σε καλή κατάσταση.
- Ελέγχετε -πριν και μετά την παραγωγή- εάν τα γυάλινα και μεταλλικά στοιχεία είναι άθικτα.
- Η θραύση γυαλιού θα πρέπει να καταγράφεται και η παραγωγή να αναστέλλεται κατά τη διάρκεια καθαριότητας της θραύσης. Το δυνητικά μολυσμένο προϊόν πρέπει να καταστρέφεται. Η προστατευτική ενδυμασία θα πρέπει να αλλάζει μετά τον καθαρισμό των θραυσμάτων του γυαλιού.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας των καλλιεργειών εκκίνησης και των άλλων συστατικών αμέσως μετά τη χρήση.



Διάφορα ξένα σώματα

Κίνδυνος

Χόρτα και ακαθαρσίες από τη θηλή.

Μέτρα Πρόληψης

Προσεκτική προετοιμασία της θηλής για το άρμεγμα, φιλτράρισμα του γάλακτος.





Διάφορα ξένα σώματα

Κίνδυνος

Απεκκρίσεις από παράσιτα ή άλλες δραστηριότητες παρασίτων.

Μέτρα Πρόληψης

- Προστατεύστε το χώρο παραγωγής και αποθήκευσης από τα παράσιτα, συμπεριλαμβανομένων των ιπτάμενων εντόμων.
- Ελέγξτε τα συστατικά και τις συσκευασίες κατά την παραλαβή.





Διάφορα ξένα σώματα

Κίνδυνος

Κομμάτια ή εξαρτήματα από κατεστραμμένα ή ακατάλληλα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Μέτρα Πρόληψης

- Ελέγξτε τα συστατικά και τη συσκευασία τους
- κατά την παραλαβή.
- Χρησιμοποιήστε υλικά κατάλληλα για να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.





Διάφορα ξένα σώματα

Κίνδυνος

Αντικείμενα από το προσωπικό ή τους επισκέπτες όπως κουμπιά, κοσμήματα, νομίσματα, στυλό, τρίχες.

Μέτρα Πρόληψης

- Ακολουθήστε μια τεκμηριωμένη «Πολιτική Υγιεινής για Προσωπικό και Επισκέπτες» (βλέπε ΟΠΥ - Υγιεινή και Κατάρτιση Προσωπικού)
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείται καθαρό προστατευτικό ρουχισμό.





Ανακεφαλαίωση: Φυσικοί Κίνδυνοι

Οι πιο σημαντικοί κίνδυνοι για τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα στις μονάδες ιδιοπαραγωγής και τα παραδοσιακά τυροκομεία

Ξένα σώματα:

- **Γυαλί**, ξύλο, πλαστικό και **μέταλλο** από εξοπλισμό και εγκαταστάσεις
- Διάφορα ξένα σώματα: από τις θηλές κατά τη διάρκεια του αρμέγματος, από προσωπικό και επισκέπτες (όπως κουμπιά, κοσμήματα, κέρματα, στυλό, τρίχες, βερνίκι νυχιών, ...)