



IA

Predstavitev VDHP

Izobraževanje za tehnologe

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Predstavitev Vodiča DHP (Vodič)

- Zakaj Vodič?
- Pregled zgodovine razvoja Vodiča
- Kaj pomeni “uradno potrjen”?
- Sistem za upravljanje varnosti hrane (FSMS) in Vodič
- Glavna načela Vodiča
- Prepoznavanje nevarnosti
- Prilagodljivost
- Kako bodo proizvajalci uporabljali Vodič?



Zakaj ta Vodič?



Zakaj projekt “Evropskega Vodiča”?

Higienski Paket (glej Uredba 852/2004 - art.5) zahteva za vse nosilce živilske dejavnosti izvajanje in uporabo stalnih postopkov, ki temeljijo na načelih HACCP.

- Vodiči za dobro higiensko prakso so predstavljeni kot koristno orodje za pomoč izvajalcem pri izpolnjevanju te uredbe (glej Uredba 852/20014 – art.1§9)



Zakaj ta projekt v podporo evropskemu Vodiču?

- Pri implementaciji higienskega paketa v majhnih sirarnah, se v različnih državah pojavljajo mnogi istovrstni problemi.
- Nacionalne administracije “krivijo” za to Evropsko Unijo
- V mnogih primerih je logično, da bomo vztrajali pri olajšavah.
- Premalo prilagodljivosti pri izvajanju določb
- Želeli smo biti popolnoma v okviru uredbe EU
- Priznanje našega specifičnega znanja glede upravljanja področja varne hrane v našem sektorju
- Preprosto orodje za proizvajalce za izboljšanje upravljanja področja varne hrane
- Primeri določb, ki zagotavljajo fleksibilnost



Komu je vodič namenjen?

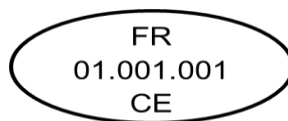
"Kmetijam" ki predelujejo mleko na domu:

predelujejo večinoma lastno mleko na tradicionalni način

"Obrtnim" proizvajalcem mlečnih proizvodov: odkupujejo mleko bližnjih kmetij, ter ga predelajo v manjših sirarnah na tradicionalen način

- Vodič se lahko uporablja prostovoljno ne glede na njihov status oz. registracijo:

✓ **EU odobren**



✓ **registriran** (glede na državo: olajšava, izključitev... za lokalno prodajo)



Cilji evropskega Vodiča

Naš cilj je bil proizvajalcem zagotoviti referenčni dokument:

- Pomoč pri pripravi sistema upravljanja varne hrane (analiza tveganja, postopki, ki temeljijo na HACCP-u,)
- **Upoštevanju dejanske prakse proizvajalcev**
- **Navajanje praktičnih primerov glede prilagodljivosti in prilagoditev, odstopanja**

Edinstven pomen in moč VDHP:

- **Izdelali so ga proizvajalci** in strokovnjaki iz tega sektorja
- **Podprt s strani javnih organov** vseh 28 držav članic, in Evropske komisije



VDHP

Na spletni strani evropske komisije:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (na navedeni strani kliknite na: “smernice, ki so jih pripravile organizacije zainteresiranih strani” in nato na “EN/...” blizu “Evropski GGHP pri proizvodnji sira in mlečnih proizvodov narejenih v obrtnih sirarnah”).

European Guide for Good Hygiene Practices

**in the production of artisanal
cheese and dairy products**

Target:

Farmhouse and Artisan producers

**Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network**





VDHP na voljo v 24 jezikih:

[English](#)

[français](#)

[español](#)

[Gaelige](#)

[čeština](#)

[eesti](#)

[latviešu](#)

[magyar](#)

[Malti](#)

[português](#)

[slovenčina](#)

[suomi](#)

[Deutsch](#)

[Nederlands](#)

[italiano](#)

[hrvatski](#)

[dansk](#)

[ελληνικά](#)

[lievtiņ](#)

[български](#)

[polski](#)

[română](#)

[slovenščina](#)

[svenska](#)



Zgodovina, vrednote in potrditev



Zgodovina projekta: od ideje... .. do potrditve

- 2010: prve izmenjave znotraj FACE network-a glede projekta.
- 2010 – 2014: več stikov / srečanj z Evropsko komisijo in z Evropskim parlamentom, glede pojasnjevanja predlaganega projekta in prošnja za subvencije.
- Marec 2015: Zahvaljujoč podpori več evropskih poslancev je GD SANTE dodelil subvencije FACEnetwork ("pilotni projekt").
- **Marec 2015 – Marec 2016: pisanje VDHP.**
- Marec 2016 – December 2016: ocena EU in 28 držav članic > spremembe, pogajanja
- 16 September 2016: Stalni odbor PAFF (s sodelovanjem FACE).
- **13 December 2016: uradna potrditev.**
- 2017: prevod v 23 uradnih jezikov EU.
- **22 November 2017: konferenca v Bruslu – javna predstavitev**



Vrednote VDHP

- Osnovno načelo je strokovnost - izkušnje strokovnjakov in proizvajalcev
- Celoten pristop je preventivno naravnan in temelji na izvajanju dobrih praks.
- Načela **HACCP-a** se v celoti uporabljajo in so prilagojena našim izdelkom s pomočjo:
 - Generične analize tveganja
 - Načela, ki temeljijo na HACCP: so povezava med nevarnostmi in vsako vrsto izdelkov.

VDHP je sistem upravljanja varnosti hrane (FSMS)



Vrednote VDHP

Ostale pozitivne strani VDHP:

- **No CCPs** (ni prilagojen našemu tipu proizvodnje)
- **Primeri fleksibilnosti in prilagajanj** (predstavljeni kot primeri)
- **“Evidence” samo če gre za neskladje**

Odgovornost proizvajalca = proizvajalec je usposobljena oseba > Ni fiksnih standardnih načrtov ali okvirnih vrednosti, zato da lahko proizvajalec odloči o svojih praksah



Kaj pomeni "uradno potrjeni vodič"?

- VDHP je bil odobren pri vseh 28 članicah EU:
 - Evropskemu proizvajalcu ni mogoče preprečiti uporabe VDHP, če to želi
 - Med inšpekcijskimi pregledi morajo lokalni inšpektorji upoštevati VDHP, če se le ta uporablja
- Inšpekcijski pregledi morajo vključevati preverjanje učinkovitosti izvajanja **FSMS (Sistem upravljanja varne hrane)**, vendar ne smejo dvomiti v prakse.
- Ne gre za „Uredbo“ (njena priporočila niso izvršljiva na sodišču), ampak uporaba priročnika omogoča skladnost z uredbo.
- Uporaba VDHP ni obvezna, temveč **prostovoljna**.

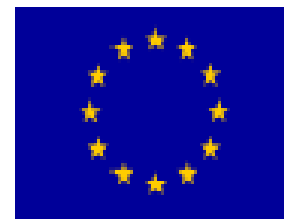


Zaključek: Kaj smo želeli?

- Popolna skladnost z uredbami EU
- Priznanje našemu specifičnemu znanju o upravljanju varnosti hrane v našem sektorju

Kaj smo dosegli!

FACE VDHP je bil sprejet!





Sistem upravljanja varnosti hrane (FSMS) & Vodič



VDHP je orodje za izpolnjevanje zakonskih obveznosti

- VDHP ni tehnični priročnik niti zbirnik, ki bi navajal zakonske določbe
Vodič ni bil mišljen kot klasična 'knjiga', temveč kot '**orodje**'



- *Definicija orodja = vse, kar se uporablja kot sredstvo za izvedbo operacije ali doseganje cilja* (vir: slovar Collins)
- V primeru VDHP, pomeni konec : da uporabniku (proizvajalcu) omogoči skladnost z njegovimi zakonskimi obveznostmi



Katere so te obveznosti

Uredba (EC) N° 852/2004 čl.t.4

Nosilci živilske dejavnosti (...) se morajo uskladiti s splošnimi higienskimi zahtevami iz Priloge I in Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 (...) in z posebnimi zahtevami Uredbe (ES) št. 853/2004. “

Uredba (EC) N° 852/2004 čl..5 „Nosilci živilske dejavnosti morajo vzpostaviti, izvajati in vzdrževati stalen postopek ali postopke, **ki temeljijo na načelih HACCP.**“

Uredba (EC) N° 178/2002

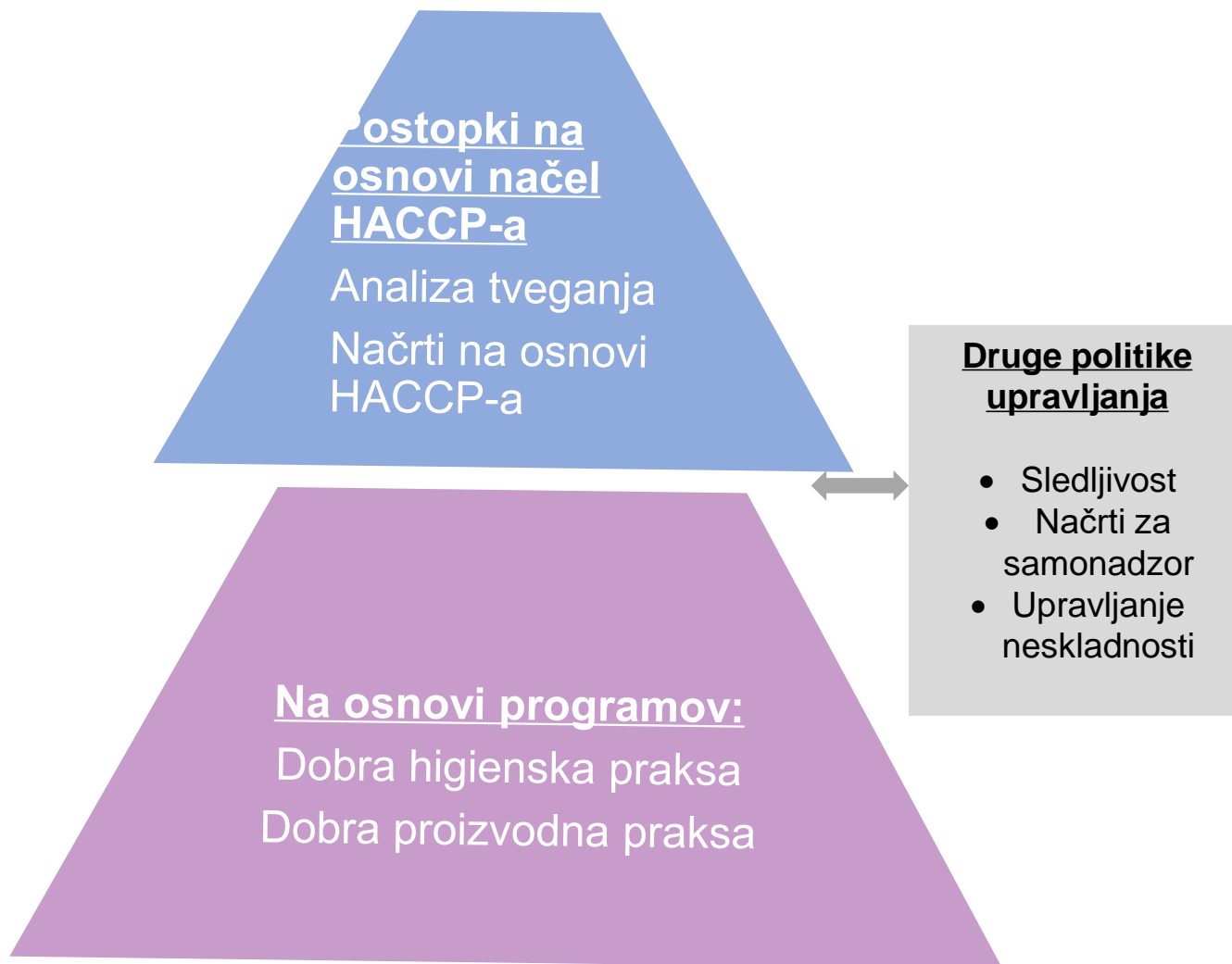
Določena so osnovna načela:

- **Pristop z analizo tveganja**
- **Primarna odgovornost proizvajalca**
- **Sledljivost**

Ta paket obveznosti je opredeljen kot **Sistem Upravljanja Varnosti Hrane (FSMS)** s pisnimi navodili DG Sante-ja za izvajanje (...) HACCP



FSMS v nadaljevanju



= Sistem upravljanja varnosti hrane
FSMS

Uredba od nas zahteva, da jo ne samo izvajamo, ampak tudi **formaliziramo**

> Vodič je nujen!

Vsebina VDHP

> Vsi FSMS se nahajajo v njih!



Odsek I – NAMEN TER UPORABA VODIČA

Odsek II – DOBRA HIGIENSKA PRAKSA (DHP)

- DHP osebje: splošna higiena, usposabljanje in zdravje
- DHP Prostori in oprema
- DHP čiščenje
- DHP dezinfekcija
- DHP zatiranje škodljivcev
- DHP kakovost vode

Odsek III – DOBRE PROIZVODNE PRAKSE (DPP)

- DPP kulture
- DPP sirišča: proizvodnja, skladiščenje, uporaba

- DPP dodatki mleku in sirini
- DPP soljenje
- DPP skladiščenje in transport izdelkov
- DPP direktna prodaja

Odsek V – Načrti na osnovi HACCP-a

- zbiranje mleka, skladiščenje in nadaljna obdelava
- laktični siri
- Siriščni in siri z mešano koagulacijo
- siri in mlečni proizvodi dobljeni z evaporacijo in zgoščevanjem
- pasterizirano mleko za pitje
- surovo mleko za uživanje

- maslo in smetana
- fermentirani mlečni proizvodi
- nefermentirani mlečni proizvodi

Odsek VI - SLEDLJIVOST

Odsek VII – SAMONADZOR

Odsek VIII – UPRAVLJANJE NESKLADIJ

Vsebina VDHP

> Vsi FSMS se nahajajo tam!



Section II – DOBRE HIGIENSKE PRAKSE (GHP)

- GHP osebje: splošna higiena, usposabljanje in zdravje
- GHP prostori in oprema
- GHP čiščenje
- GHP dezinfekcija
- GHP zatiranje škodljivcev
- GHP kvaliteta vode

Section III – DOBRE PROIZVODNE PRAKSE (GMP)

- GMP kulture
- GMP koagulant: proizvodnja, skladiščenje, uporaba
- GMP dodatki mleku in sirni
- GMP soljenje
- GMP skladiščenje in transport proizvoda
- GMP direktna prodaja

GHP in GMP (=PRPs) so namenjeni za kontrolo tveganj na splošno.

Njihovo upravljanje zagotavlja temelje za učinkovito izvajanje HACCP.

Sestavljeni so iz vseh splošnih higienskih ukrepov, prilagojenih zadevnemu sektorju.

Za mlečne izdelke iz kmetij in obrtnih sirarn, smo ugotovili **12 PRP-jev** **podrobno v razdelkih II in III, GGHP-ja.**

➤ Če želijo proizvajalci določiti svoje lastne postopke, lahko neposredno uporabijo GHP in GMP postopke iz vodiča

Vsebina VDHP

> Vsi FSMS se nahajajo tam!



Odsek IV – Analiza tveganja za primarno proizvodnjo

- Proizvodnja ter skladiščenje mleka na kmetiji

Odsek V - Načrti, ki temeljijo na HACCP

- Zbiranje in skladiščenje mleka na kmetiji in postopki
- Siri z laktično koagulacijo
- Siri z encimsko in mešano koagulacijo
- Siri in mlečni proizvodi pridobljeni z evaporacijo in zgoščevanjem
- Pasterizirano mleko za konzum
- Surovo mleko za konzum
- Maslo in smetana
- Fermentirani mlečni proizvodi
- Nefermentirani mlečni proizvodi.....

Ta poglavja so "postopeki, ki temeljijo na načelih HACCP-a", narejeni na podlagi izkušenj proizvajalcev in tehnologov v sektorju:

- Splošna analiza tveganja

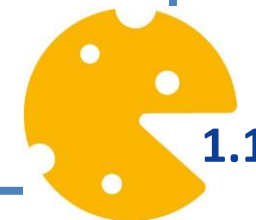
- . V dodatku (not to **“weigh”** on the operational part of the document)
- . Opisane so glavne kemijske, fizikalne in mikrobiološke nevarnosti (narava nevarnosti, značilnosti, splošno preprečevanje), pomembnejše nevarnosti pa se hranijo in navajajo v načrtih, temelječih na HACCP-u.

- “Načrti temelječi na HACCP-u”

Za vsako vrsto procesa (mleko in izdelki, **združeni v 8 velikih družin**) se pripravi posebna in izčrpna analiza, predstavljena kot tabela

Vsebina VDHP

> Vsi FSMS se nahajajo tam!



1.1

Odsek IV – Analiza tveganja za primarno proizvodnjo

- Proizvodnja ter skladiščenje mleka na kmetiji

Odsek V – načrt temelječ na HACCP-u

- Zbiranje, skladiščenje in obdelava mleka
- Siri z laktično koagulacijo
- Encimski siri in siri z mešano koagulacijo
- Siri in mlečni obarjanjem proizvodi pridobljeni z evaporacijo in zgoščevanjem
- Pasterizirano mleko za konzum
- Surovo mleko za konzum
- Maslo in smetana
- Fermentirani mlečni proizvodi
- Ne fermentirani mlečni proizvodi

Ta poglavja so "postopki, ki temeljijo na načelih HACCP-a", narejeni na podlagi izkušenj proizvajalcev in tehnologov v sektorju:

- Splošna analiza tveganja

. V dodatku (**not to "weigh" on the operational part of the document**)

. Opisane so glavne kemijske, fizikalne in mikrobiološke nevarnosti (narava nevarnosti, značilnosti, splošno preprečevanje), pomembnejše nevarnosti pa se hranijo in navajajo v načrtih, temelječih na HACCP-u.

- "Načrti temelječi na HACCP-u"

Za vsako vrsto procesa (mleko in izdelki, **združeni v 8 velikih družin**) se pripravi posebna in izčrpna analiza, predstavljena kot tabela



V povzetku... kako naj proizvajalci uporabljajo VDHP?

- VDHP = FSMS, prilagojen za kmečko in obrtno predelavo mlečnih izdelkov
- Napisano je kot praktično orodje (tabele, primeri,...)
- Zajema vse možne vrste izdelkov in vse možne operacije, ki jih izvaja proizvajalec

Proizvajalci VDHP lahko uporabljajo kot njihov **lastni FSMS....**

... pod pogojem, da ga **personalizirajo**, tako, da odraža njihove posamezne prakse



Predstavitev FSMS: Dokumenti ali ustna razlaga?



Vodič na strani 20 (Angleška verzija):

“Dokumentiranja ali prikazovanja (...) postopkov ni obvezno. Vendar jih morajo proizvajalci znati razložiti.”



Dokumenti ali ustna razlaga?

- UREDBA (EC) ŠT. 852/2004 – uvod 15:
“Zahteve HACCP (...) bi morale zagotavljati dovolj prožnosti, da se lahko uporablja v vseh situacijah, tudi v malih podjetjih. (...) Zahteva po hranjenju dokumentov mora biti takšna, da se prepreči neprimerna obremenitev za zelo mala podjetja.”

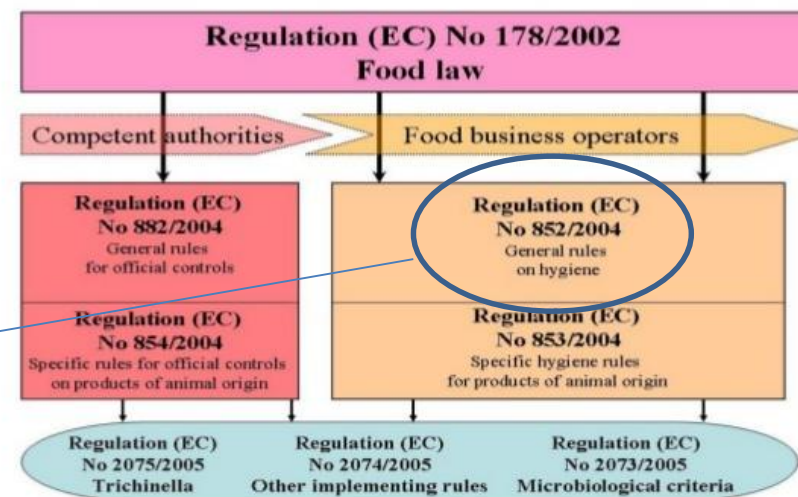
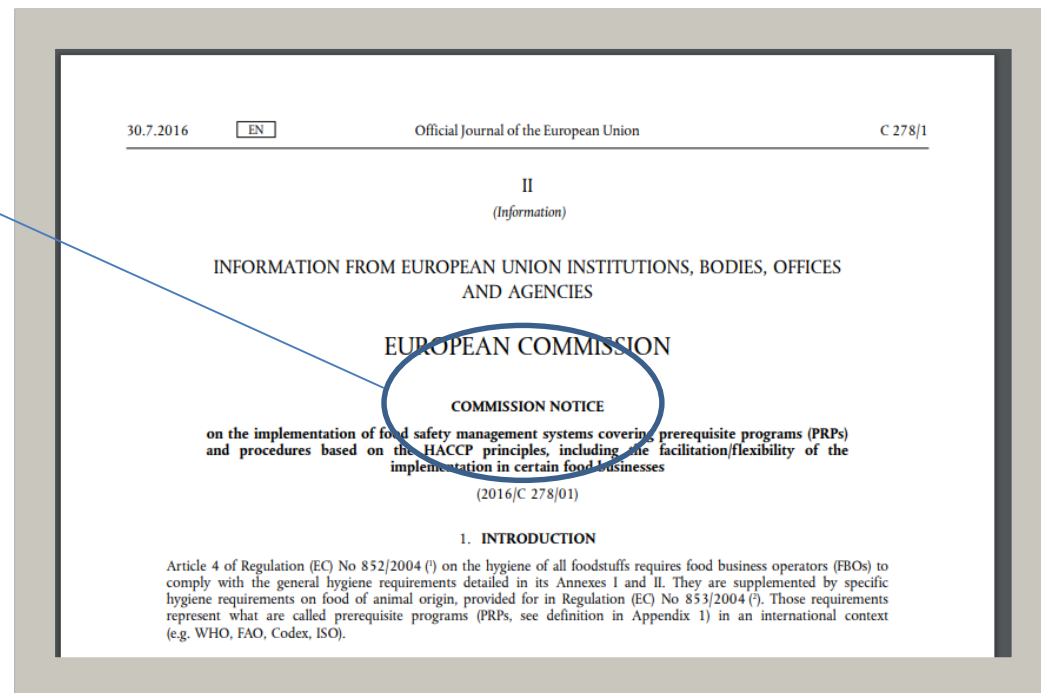


Image Source: EC DG SANCO



Dokumenti ali ustna razlaga?

ZABELEŽKA KOMISIJE o izvajanju sistemov upravljanja varnosti hrane, ki zajemajo predpogojni programi (PRP) in postopki na podlagi načel HACCP (...) (2016 / C 278/01)
- Priloga III - točka 4.4.6



“Kjer obstajajo splošni vodiči HACCP, lahko dokumentacija o analizi tveganja, določitvi KKP, določitvi kritične meje, možnih spremembah FSMS in validacijskih dejavnosti nadomesti posamezna dokumentacijo o postopkih, ki temeljijo na HACCP. Učinkovito izvajanje spremljanja je na splošno pomembnejše od beleženja.”



Nevarnost, prepoznana v priročniku



Nevarnosti, opredeljene kot najpomembnejše za kmečke in obrtne proizvodne obrate sira in mleka

Kemična

- Alergeni
- Antibiotiki, druga veterinarska zdravila in biocidi

Fizikalna

- Tujki steklovine
- Tujki kovine

Mikrobiološka

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp
- Enterotoksini, ki jih proizvajajo koagulaza pozitivni *Staphylococci*



Osnovni principi vodiča



Osnovni principi vodiča

- Ključni koraki in kritične kontrolne točke (KKP)
 - Prilagodljivost “Zabeležke” samo v primeru neskladnosti
- Odgovornost proizvajalca = Proizvajalec je izkušena oseba > Ni fiksnih standardnih načrtov ali okvirnih vrednosti, tako lahko proizvajalec sam odloči o svojih postopkih dela.



Ključni koraki in kritične kontrolne točke (KKT)

852/2004, uvod 15:

“Zahteve HACCP bi morale upoštevati načela, ki jih vsebuje Codex Alimentarius. Zahteve morajo zagotoviti dovolj prožnosti, da so uporabne v vseh situacijah, tudi v malih podjetjih. Zlasti je treba priznati, da v nekaterih živilskih podjetjih ni mogoče določiti kritičnih kontrolnih točk in da lahko v nekaterih primerih dobra higienska praksa nadomesti nadzorovanje kritičnih kontrolnih točk. Podobno, zahteva po določitvi „kritičnih mej“ ne pomeni, da je potrebno v vsakem primeru določiti številčno mejo. Poleg tega mora biti zahteva po hrambi dokumentov prožna, da se prepreči neprimerna obremenitev za zelo mala podjetja”.



Kritične kontrolne točke (KKT) in ključni koraki

- KKT: točke/postopek/ukrep za zmanjšanje, odstranitev ali preprečiti možnost nevarnosti'
 - **Potrebno je imeti parametre, ki jih lahko kontroliramo**

Ključni koraki: pomembni koraki za obvladovanje nevarnosti



Primer KKT: pasterizacija

- Specifična **toplotna obdelava iz sanitarnih razlogov:** inaktivacija patogenov
- Določen je čas in temperatura, kombinacija, ki jo moramo doseči
 - Npr.. termizacija: 63 °C za 30 minut
 - e.g. pasterizacija: 72 °C za 15 sekund
- Vsako serijo je potrebno nadzorovati in dokumentirati.
- **Pasterizacija je edina KKT v vodiču**



KKT na podlagi omejitve rasti?

Ni mogoče **potrditi** KKT (kot npr ciljni pH) kot sredstva za nadzor rasti patogenov, če je vrednost, navedena v **kritičnih mejah, višja** od vrednosti, ki je potrebna za preprečevanje rasti.

- Številne vrste sira in drugih mlečnih izdelkov imajo pH vrednosti, temperature zorenja ali vodno aktivnost, ki **presega** najnižje meje rasti teh patogenov.
- Kadar potrjenih KKT ni mogoče prepoznati, je mogoče bolje doseči zmanjšanje tveganja z **dobrimi higienskimi praksami** na ravni proizvodnje mleka.



Ključni koraki

Pomembni ukrepi za **obvladovanje nevarnosti**

- Dobre higienske prakse
- Dobre proizvodne prakse
- Preventivni in popravni koraki



Primeri ključnih korakov

Encimski in mešani koagulacijski siri

Nevarnost: rast patogenih bakterij med zakisanjem in odcejanjem.

Ključne točke za obvladovanje nevarnosti:

- Zagotavljanje visokega standarda pri proizvodnji mleka
- Zadovoljivo zakisanje, primerno vrsti sira



Primeri ključnih točk

Encimski in mešani koagulacijski siri

Postopek preverjanja / spremljanja

- Organoleptčni pregled

Primer Gauda: pravilno odcejanje/sušenje sirnine, pravilno sušenje skorje sira

- Merjenje temperature, časa in razvoja kislosti

Primer Gauda: 5,5 ure po dodatku kulture: $\text{pH} \leq 5,5$



Prilagodljivost

‘Doseči cilj varne hrane z alternativnimi sredstvi, odvisno od posebnih okoliščin ali vsakega obrata, regije ali živila.



Kako je »prilagodljivost« definirana v vodiču?

Glede 'prilagodljivosti' se odloči proizvajalec:

- Prilagodljivost, ki sloni na osnovah HACCP-postopkov
- Razlaga uredbe („kjer je potrebno“, „ustrezno“,...)

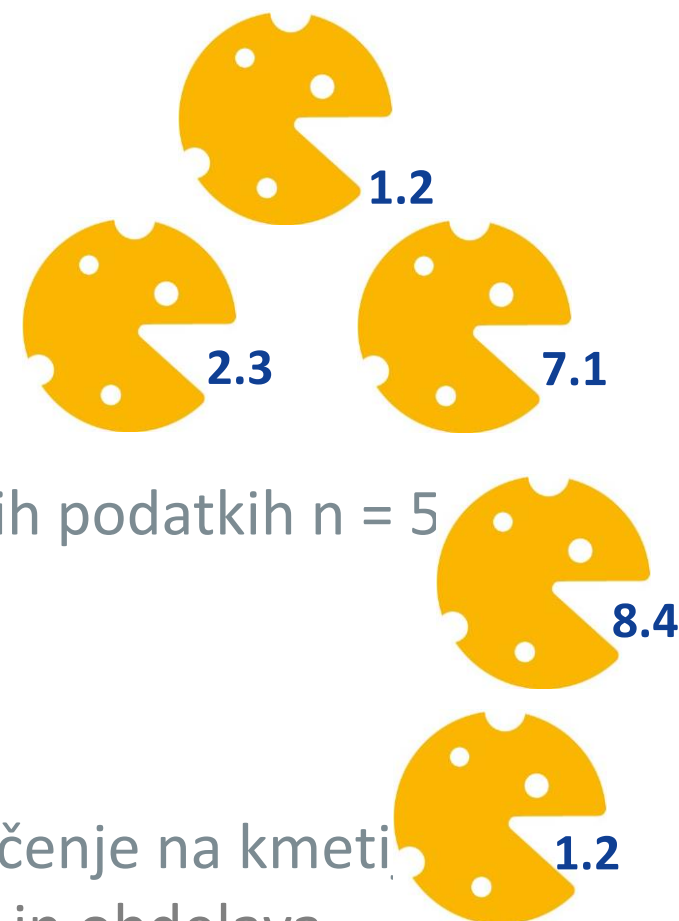
Prilagodljivost, ki jo je odobril pristojni organ:

- Odstopanja / izjeme
- Prilagajanje
- Izključitve



Prilagodljivost v vodiču

- O sledečem odloči proizvajalec:
 - Glej:
 - Razdelek II- “Prostori in oprema”
 - Razdelek VII – Samo nadzor:
 - Pogostnost vzorčenja
 - Vzorčenje $n = 1$ po dobrih zgodovinskih podatkih $n = 5$
 - Itd.
- Odobrena s strani organa:
 - Glej:
 - Razdelek V - Proizvodnja mleka in skladiščenje na kmetih
 - Razdelek V - Zbiranje mleka, skladiščenje in obdelava





Kako lahko proizvajalec izvaja prilagodljivost?

- Proizvajalec se lahko odloči glede prilagodljivosti: tega ni treba zahtevati
- Prilagodljivost lahko podeli pristojni organ:
 - Individualno
 - Kolektivno:
 - Preko združenja proizvajalcev, PDO, itd.

Glede na državo se zahteva poda na lokalni, regionalni ali nacionalni ravni.



Kako naj proizvajalci uporabljajo vodič?



Kako pripraviti svoj (lastni) VDHP

Korak 1: Proizvajalec uporablja samo tiste liste, ki so za njega uporabni

- Vodič je sestavljen iz posameznih listov> uporabnik vzame samo tiste liste, ki se navezujejo na njegove proizvode in prakse
- *Na primer, proizvajalec, ki predeluje lastno kravje mleko v laktične sire mora hraniti samo:*
 - Vse GHP GMP liste
 - Liste « analiza tveganja za primarno proizvodnjo »
 - Načrt, ki temelji na HACCP-u « siri dobljeni z laktično koagulacijo »
 - Liste, ki se nanašajo na sledljivost; samonadzor in upravljanje neskladnosti



Kako pripraviti svoj (lastni) VDHP

► Korak 2: Proizvajalec prilagodi GHP & GMP svojim praksam

Na vsakem listu naj proizvajalec:

- Zbriše točke na listu, ki niso uporabne za njegove prakse

Se drži priporočil, ki ustrezajo njegovim praksam, ter **poudari** in podrobno **opiše** tiste, ki so zanj najbolj pomembna



Primer prilagoditve lista iz VDHP

Section II - Good Hygiene Practices

STAFF: GENERAL HYGIENE, TRAINING, HEALTH

Hazards posed by food handlers are easily controlled through simple good hygiene practices and the limited risk posed by the small number of personnel typically working in a small dairy food production business may allow for some flexibility in the interpretation of regulatory requirements.

These hygiene requirements apply to all food handlers – either working alone or with others.

General Hygiene for any Food Handler

Effective handwashing with soap and water is the principal means of infection control in a food production business. Fingernails should be clean and unvarnished and false fingernails should not be worn. Care should be taken to wash the thumbs and between the fingers. Arms should also be washed where they will come into contact with food. In the case of outdoor milking where water is not available, hand-gel or wipes can be used. However, hands should be sanitised by washing with soap and water at the next opportunity.

Staff should wash their hands:

- Before milking animals.
- Upon entering the food production area.
- Before handling food or ingredients or starter cultures.
- After going to the toilet.
- After using the phone.
- After handling potentially contaminated material.
- Whenever they are dirty.



Staff should, through their behaviour and practices, seek to avoid contamination and cross-contamination of products. In particular:

- Cuts and abrasions should be covered with a waterproof dressing or glove.
- Food handlers should refrain from smoking, spitting, chewing or eating.
- Food handlers should avoid sneezing or coughing over food products.
- Jewellery should not be permitted in production areas though sometimes exceptions are made e.g. for a plain wedding band or small earrings.
- Where accidental release may pose a risk of contamination, allergens (including cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, nuts, soybeans, celery, mustard, sesame, lupin and sulphur dioxide) should not be brought into the food-handling area unless as a declared ingredient.

Clothing

Staff should wear designated clothing for milking and clean clothes for food production; clothes worn in the dairy should not be the same ones worn for working on the farm. A change of outer clothing (overcoats or aprons) should be provided when entering the food production area and should be removed before leaving the premises or going to the toilet. Clothing should be in good condition - free from rips, fraying and loose buttons.

A change of footwear (or a footbath) should be provided when required to prevent dirt being brought into the dairy. Where a disinfectant footbath is used, the contents should be refreshed regularly to ensure their effectiveness.



Training

All food handlers and milking staff should be trained: this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague. Training should address the food safety hazards encountered in dairy production and promote understanding of good hygienic practice.



Stavek govori o: *“Osebję si naj umije roke: pred molžo živali....”*

> Sirar, ki ne prideluje mleka, bo zbrisal *“pred molžo živali”* v svojem VDHP



Ta stavek govori o: *“[o izobraževanju] to je mogoče s formalno pridobitvijo za higieno živil ali z neposrednim navodilom izkušenejšega kolega”*

> Proizvajalec naj z neposrednim navodilom “izkušenejšega kolega” če je to njegova stalna praksa v njegovem obratu.

NB: V primeru ko formalno izobraževanje izvajajo zaposleni v obratu, se lahko izdajo potrdila in se priložijo v vodič, kot spremna dokumentacija

Za ostalo, proizvajalec ne sme ničesar dodati, izbrisati niti prilagoditi, če je besedilo skladno z njegovimi praksami





Primer prilagajanja vodiča na osnovi HACCP-a

Izvleček načrta na osnovi HACCP-a « laktični siri »

Tehnološka faza	Na kaj je treba biti pozoren	Način obvladovanja Preventivne akcije	Kontrola / Nadzor	Popravni ukrepi
Zorenje brez inokulacije	M: Rast patogenih bakterij: Mleko lahko vsebuje nezaželeno bakterije. Kadar je število mlečnokislinskih bakterij (MKB) majhno ali so pogoji za njihov razvoj neugodni, lahko prevladajo patogene bakterije	Kjer je le mogoče, je potrebno vspodbujati razvoj MKB z dobro rejo živali (glejte list pridelava mleka). Uporabite ustrezno temperaturo in čas zorenja za spodbujanje dovolj hitre rasti MKB. (2)	Izkušnje sirarja: organoleptični pregled, merjenje temperature, časa in razvoja kislosti.	Dodajte odmerok kulture za zakisanje. Sumljivo mleko (okus, vonj, videz) zavrnite. Prilagodite proizvodne parametre (čas, temperatura). Če se problem ponovno pojavi, izboljšajte prakse pridelave mleka ali spremenite dobavitelja mleka.
Zorenje z inokulacijo	M, C: Nepravilni proizvodni parametri lahko omogočijo rast patogenih bakterij	Vzdržujte pravilno temperaturo, čas in odmerok kultur. Kulture dodajte čim prej. <i>večerna molža: Sirotko dodamo v cisterno tik po molži</i> <i>temperaturo v cisterni nastavimo na 12°C</i> ...	<i>Izkušnje sirarja: organoleptični pregled, merjenje temperature, časa in razvoja kisline</i>	Prilagodite proizvodne parametre: čas, temperaturo, vrsto in odmerok kultur.

Ce proizvajalec ne uporablja zorenja brez cepljenja, mora to vrstico izbrisati

Vrstico ohranimo in prilagodimo (podrobno,...), ker je to običajna praksa tega proizvajalca...



Ostali primeri prilagajanja

- Dodajte datoteko z ustreznimi opisi, obrazci in primeri ter prilagojenimi načrti na osnovi HACCP.



1.4



1.5



1.6




Orodja, ki so na voljo za ta odsek

- 1.1 Power Point HACCP principi & vodič
- 1.2 Power Point o prožnosti in prilagodljivosti
- 1.3 Primer prilagodljivosti 1
- 1.4 Primer prilagodljivost 2
- 1.5 Primer prilagodljivost 3
- 1.6 Primer prilagodljivost 4



Is the Guide in line with the HACCP principles?

 **QUESERIAS DE CAMPO Y ARTESANAS**
Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

IMPLEMENTATION OF THE EUROPEAN GUIDE FOR GOOD HYGIENE PRACTICES IN THE PRODUCTION OF ARTISANAL CHEESE AND DAIRY PRODUCTS in the cheese dairy (Name of the cheese dairy)

The European Guide in which our self-control system is based, has been endorsed by the European Commission and the Member States on December 13th 2016 and the Spanish version has been published on the Official Journal of the European Union on December 21st 2017 (2017/C 440/01) and it can be downloaded in this link: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32017C_440_01

This Guide has been written by FACENETWORK (Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European Network - www.fac-network.eu) in collaboration with Qualified (Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network - www.tehqs.es/ingles.org)

Example of Personalization


Action II – Good Hygiene Practises
Mark the appropriate boxes

Staff: general hygiene, training, health
Nothing
☐ Footbath is used
☐ Change of footwear is used

Training
☐ Formal food hygiene qualification
☐ Direct instruction by more experienced colleague

Cleaning
Choice of detergents
☐ Alkaline
☐ Neutral
☐ Acid
☐ Enzymatic

Choice of additives
☐ Wetting agent
☐ Chelating agent
☐ Foaming agent
☐ Disinfectant
☐ Other.....
☐ None

 **Example of personalising a HACCP-based plan**
Extract of the HACCP-based plan « lactic coagulation cheeses »

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/Monitoring procedure	Corrective actions
Maturation without inoculation	M- Growth of pathogenic bacteria- Milk can contain undesirable bacteria- When the number of lactic acid bacteria (LAB) is low or conditions for their development are unfavourable, pathogenic bacteria can dominate	Where possible, promote the development of LAB through good animal husbandry (see sheet milk production)- Use proper maturation temperature and time to promote sufficiently rapid growth of LAB- (2)	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Add dose of acidifying culture- Reject suspect milk (taste, smell, appearance)- Adjust production parameters (time, temperature)- If it is a recurrent issue, improve milk production practices or change milk supplier.
Maturation with inoculation	M, C- Improper process parameters can allow growth of pathogenic bacteria	Maintain correct temperature, time and dose of cultures. Add cultures as soon as possible. Evening milking: whey added in the tank just after milking Tank's temperature adjusted at 12°C	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to **delete** this row

The line is kept and adapted (detailed, ...) because it is the usual practice of this producer...

