



Sekcja 2

Dobre Praktyki Higieniczne

Pomieszczenia i Wyposażenie

Niniejsza praca ma licencję Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. Aby zapoznać się z kopią tej licencji, Wejdź na stronę <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> lub napisz do Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Pomieszczenia i wyposażenie

Cel tego omówienia:

Położenie, projekt, wymiary i konstrukcja budynków i powierzchni przylegających, przeznaczonych do produkcji, przechowywania i sprzedaży produktów mleczarskich powinny zapewniać przeprowadzanie tych czynności w warunkach higienicznych.



ROZDZIAŁ II- GHP- POMIESZCZENIA I WYPOSAŻENIE

Zalecenie: serownia możliwie jak najbliżej hali udojowej, magazyny chłodnicze po stronie północnej, należy zwrócić uwagę na różę wiatrów i położenie słońca

MAGAZYN
CHŁODNICZY

HALA UDOJOWA

HALA
PRODUKCYJNA

PIWNICE



CUADRO DE SUPERFICIES

SUP. UTIL QUESERÍA

61.30 m²

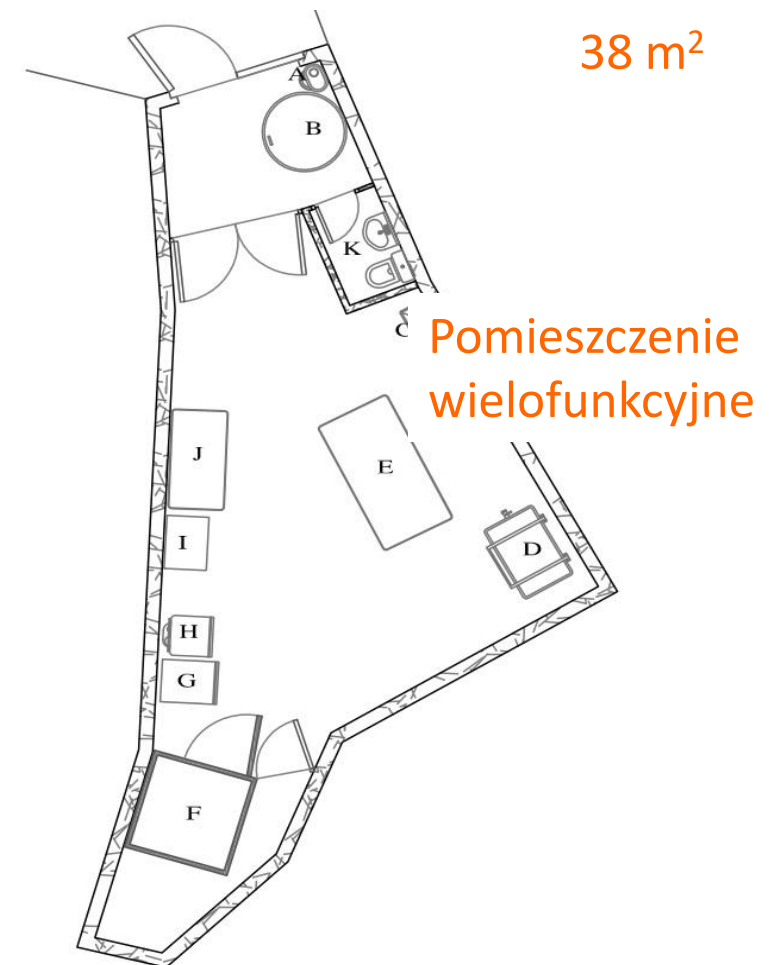


Ogólny plan i przebieg procesu

- Zasada „kontynuacji procesu” nie zawsze jest istotna w produkcji mleczarskiej.
- Jest możliwość zastosowania:
 - Pojedynczego wejścia i wyjścia
 - Jednej hali do różnych celów
 - Oddzielnych budynków
- Jeżeli unika się zakażeń krzyżowych

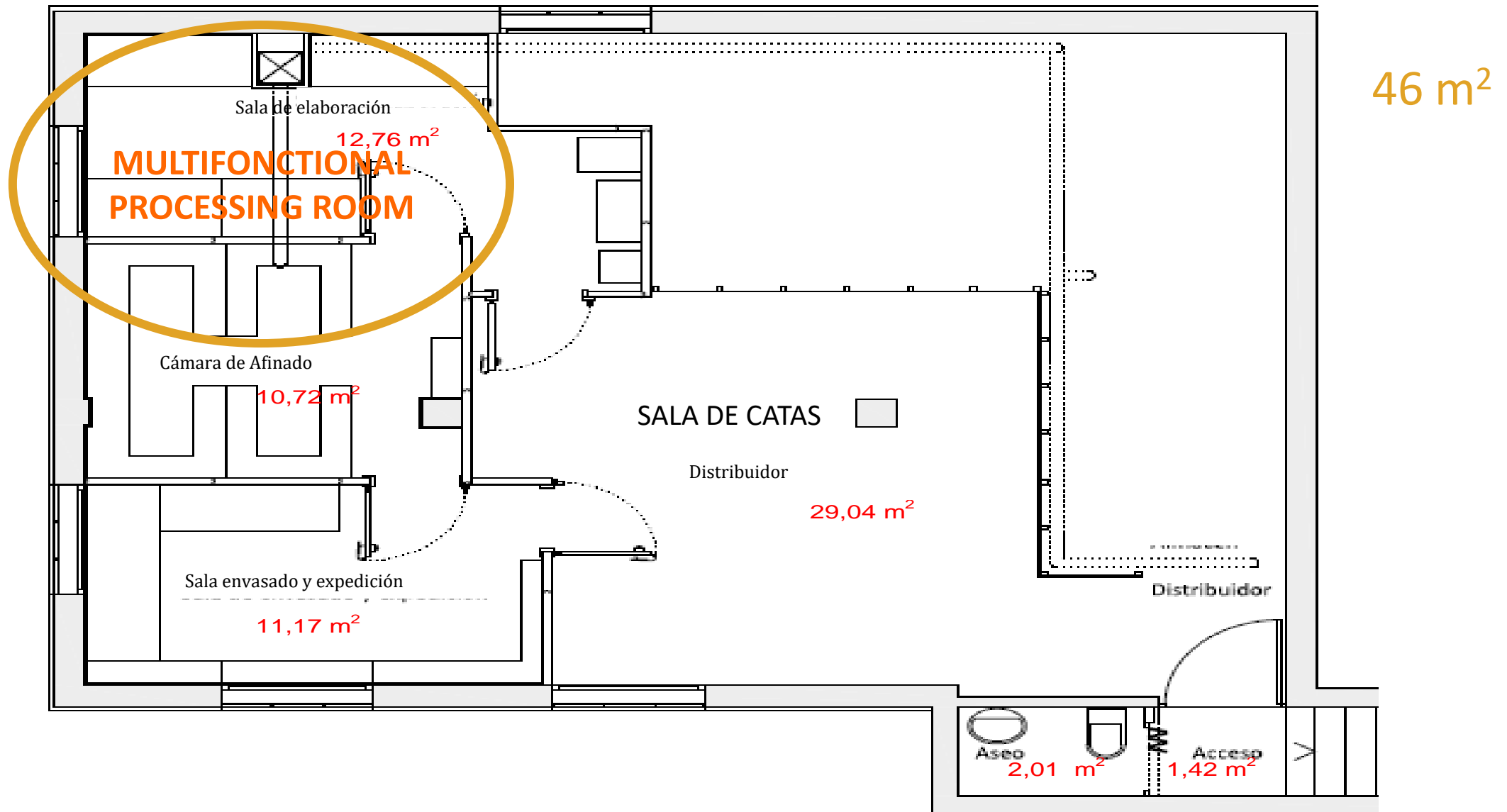
To samo wejście i wyjście

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		





Suszenie

Magazyn

Produkcja

Mycie

- Pomieszczenie wielofunkcyjne, w którym pracuje 1 osoba i GHP pozwala na unikanie zakażeń krzyżowych



Biuro

Laboratorium

- **Pomieszczenie wielofunkcyjne, w którym pracuje 1 osoba i GHP pozwala na unikanie zakażeń krzyżowych**



Przetwórnia

Magazyn
opakowań

Dojrzewanie odbywa się w naturalnych
piwnicach oddalonych 18 km

OSOBNE BUDYNKI DO POSZCZEGÓLNYCH OPERACJI



Mycie konwi i innych materiałów może się odbywać na zewnątrz w higienicznych warunkach pozwalających na unikanie zanieczyszczeń



Przechowywanie mleka



- Zbiornik chłodniczy jest rozwiązaniem bazowym, ale możliwe są i inne rozwiązania jeżeli ten sam cel może być osiągnięty



Transport mleka



- Musi się odbywać w zbiornikach odpowiednich do kontaktów z żywnością, w każdy sposób pozwalający zachować warunki higieniczne i temperaturowe





Przebieralnia

- Noszenie odzieży roboczej jest obowiązkowe, ale nie jest wymagane osobne mieszczące do przebierania.
- Zamiast szafek można użyć wieszaków
- Dezynfekcja obuwia nie jest obowiązkowa
- Celem jest Czysty ubiór na produkcji i unikanie zanieczyszczeń przez ubiór zewnętrzny





Toalety





Ściany i podłogi

- Gładkie, nieprzepuszczalne i łatwe do mycia (z wyjątkiem, gdy mamy derogację)
- Sufity mogą być malowane
- Należy konserwować: brak złuszczeń, pęknięć, dziur...
- Nie stosować sufitów metalowych aby uniknąć skraplania





Ściany i sufity







Podłogi

- Jeżeli podłoga nie jest nachylona, należy dbać aby nie pozostawały zastoiny wody
- Czasami woda na podłodze jest potrzebna (dojrzewalnia na zdjęciu)





Kratki ściekowe w podłodze

**Łatwo zmywać, ale należy
zwracać uwagę na gnicie i
zapachy z kratki**





Drzwi i okna



- Powierzchnie gładkie, łatwe do zmywania, utrzymywane w dobrym stanie, szczególnie jeżeli wykonane są z drewna



Otwarte okna i wentylacja

- Otwarte okna muszą być wyposażone w gęste siatki przeciw insektom
- Wentylacja może być naturalna lub wymuszona, ale czerpnia powietrza musi być ulokowana z dala od potencjalnych źródeł zanieczyszczeń takich jak stodoły, obory przyzmy obornika...





Wentylacja przez okna





Oświetlenie

- Może być naturalne lub sztuczne, ale musi być odpowiednie. Lampy muszą być zabezpieczone, aby szkło nie dostało się do żywności.





Pomieszczenia lub komory do przechowywania dodatków



- W tym samym magazynie chłodniczym można przechowywać wiele różnych produktów , jeżeli zachowane będą warunki przechowywania i nie wystąpią zakażenia krzyżowe
- Opakowania i dodatki mogą być przechowywane:
 - w tym samym pomieszczeniu, jeżeli jeżeli są zabezpieczone przed zanieczyszczeniem
 - W pojemnikach, szafkach lub inaczej
 - W innych pomieszczeniach lub przyległych budynkach



Myjnia



- Można używać jednego kranu do mycia sprzętu, serów i rąk pod warunkiem zapobieżenia zakażeniom krzyżowym.
- Środki myjące mogą być przechowywane w pomieszczeniu produkcyjnym, pod warunkiem oznakowania i przechowywania w oddzielnej szafie.



Myjnia



- Narzędzia i inny sprzęt można przechowywać w pomieszczeniu produkcyjnym na otwartych półkach.



Myjnia





Strefa pakowania i etykietowania

- Można tego dokonać w hali produkcyjnej, pod warunkiem zapewnienia braku zakażeń krzyżowych

Strefa pakowania i etykietowania w hali produkcyjnej







Pomieszczenie sprzedaży (opcjonalnie)



- Posadzka, ściany i sufit muszą być w dobrym stanie, ale nie są wymagane takie same standardy jak w przypadku pomieszczeń produkcyjnych.
- Do mycia rąk i narzędzi można używać kranu w pomieszczeniu przyległym.



Postępowanie z odpadami



- Odpady żywnościowe, niejadalne produkty uboczne i inne śmieci powinny być usuwane z przestrzeni produkcyjnych najszybciej, jak to możliwe, składowane w kontenerach w sposób higieniczny zgodnie z przepisami krajowymi



Co się tyczy powierzchni materiałów, wyposażenia i pomieszczeń możliwe są **WYJĄTKI** dla żywności o tradycyjnych cechach (Reguły elastyczności)

- Na te wyjątki potrzebna jest zgoda **właściwych władz** w Krajach Członkowskich.
- Więcej informacji w prezentacji “Co to jest elastyczność”?



Wyjątki dotyczące ścian, sufitów i drzwi

- (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.

Sprzęty i wyposażenie z drewna



Materiały roślinne jak maty słomiane, deski, liście do zawijania serów itp..



Prasowanie kamieniami





Kociołki miedziane