Европейский гид для хорошей гигиены в производстве кустарного производства сыра и молочных продуктов

<https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_en.pdf>

 Цель: Сельскохозяйственные и ремесленные производители

ВСТУПЛЕНИЕ

Фреймворк

FACEnetwork - это европейская ассоциация, которая стремится представлять и защищать интересы

фермерские дома и ремесленные сыры и молочные продукты на европейском уровне.

FACEnetwork поручено подготовить настоящий документ в рамках конкретного

Проект, финансируемый Европейской комиссией, посредством контракта, на который ссылаются:

SANCO / 2015 / G4 / SI2.701585, подписано 12 марта 2015 года. В этом контракте запрашивалась разработка

утвержденного общественного руководства по надлежащей гигиенической практике, посвященного фермерскому дому и ремесленнику

молочные и сырные дома.

Правовой основой является статья 9 Регламента (ЕС) № 852/2004 о гигиенических пищевых продуктах,

в котором говорится: «Общественные руководства по надлежащей гигиенической практике и применению HACCP

принципы »(…) должны помочь операторам пищевого бизнеса внедрять хорошие гигиенические практики и

постоянные процедуры, основанные на принципах HACCP. Они должны быть составлены производителями в

соответствующий сектор и оценивается и одобряется государственными органами на европейском уровне в

Надзор Европейской комиссии ».

В этом контексте FACEnetwork написала это руководство в период с марта 2015 года по март 2016 года.

период оценки координируется DG SANTE в рамках MS EU, официальное одобрение EUMS на

Постоянный комитет по растениям, животным, пище и корму состоялся 13 декабря 2016 года.

Рабочая группа

Команда, которая подготовила это руководство, состояла из [имена / организации, страна]:

Группа из 5 технических экспертов из сектора, ответственного за написание документа:

• Марк Альбрехт-Зайдель / VHM - Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen

Landbau e.V, Германия

• Remedios Carrasco / QueRed - Красная Испания, Кесерия де Кампо и Артесанас, Испания

• Cécile Laithier / Idele - Институт Элевиджа, Франция

• Мирослав Сенкевич / Agrovis & Stowarzyszenia serowarow rodzinnych, Польша

• Paul Thomas / SCA - Ассоциация сыроделов, Великобритания

Группа из 4 производителей и 1 местного ветеринарного инспектора, которые работают в тесном сотрудничестве с техническими экспертами:

• Фредерик Бланшар / FNEC - Национальная федерация элевров Франции, Франция

• Керстин Юрс / Sveriges gardsmejerister, Швеция

• Джейн Мерфи / CAIS - Ассоциация сыроделов Ирландской фермы, Ирландия

• Angel Nepomuceno / QueRed - Красная Испания, Кесерия де Кампо и Артесанас, Испания

• Ирен Ван де Воорт / BBZ - Бонд ван Бурдерий-Зуивельберейдерс, Нидерланды

Группа из 11 других техников и продюсеров для проверки прочитала черновые главы по всей программе

и внести свой вклад в исправления, уточнения в отношении продуктов или методов:

• Brigitte Cordier / MRE - Maison Régionale de l’Elevage, Франция

• Софи Эспиноса / FNEC - Национальная федерация элевров Франции, Франция

• Мария Хесус Хименес / QueRed - Красная Испания де Кесериас де Кампо и Артесанас, Испания

• Джордж Кин / SCA - Ассоциация сыроделов, Великобритания

• Марк Лести / FNEC - Национальная федерация элевров Франции, Франция

• Пол Нивс / SCA - Ассоциация сыроделов, Великобритания

• Бертрам Штехер / Sennereiverband Südtirol, Италия

• Катя Страдиотто / ARAL - Региональная ассоциация Аллеватори делла Ломбардия, Италия

• Гвидо Таллоне / Казаре Казари - Ассоциация дел Казаре и деи Казари ди Азиенда Агрикола, Италия

• Angel Valeriano / QueRed - Красная Испания, Кесерия-де-Кампо-и-Артесанас, Испания

• Erkki Vasara & Risto Siren / Suomen Pienjuustolayhdistys ry, Финляндия

Общая координация проекта осуществлялась: Йоланде Мулем, со-секретарем

FACEnetwork

Вовлечение заинтересованных сторон

Во время подготовки этого документа, структуры, определенные как заинтересованные стороны, в разных европейских

страны, а также на европейском уровне, были проинформированы и / или проконсультированы.

Около 400 заинтересованных сторон были определены среди следующих типов представителей

организации:

- ассоциации производителей,

- маленькие молочные заводы,

- ассоциации потребителей,

- компетентные органы,

- технические центры.

Информация этих 400 заинтересованных сторон была организована в 2 этапа:

- отправка первого информационного письма в июне 2015 года.

- отправка второго информационного письма, и для некоторых соответствующих европейских заинтересованных сторон,

отправка полного проекта руководства, в апреле 2016 года

Оглавление

* Раздел I - ЦЕЛЬ И ПРИМЕНЕНИЕ РУКОВОДСТВА 5

 Раздел II - ХОРОШАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (GHP)

* • Персонал GHP: общая гигиена, обучение и здоровье 11
* • Помещения и оборудование GHP 13
* • Очистка ПГ 17
* • Дезинфекция GHP 21
* • Борьба с вредителями GHP 22
* • Качество воды GHP 23

Раздел III - ХОРОШАЯ ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВА (GMP)

• GMP культуры 25

• GMP коагулянты: производство, хранение, использование 27

• GMP добавки к молоку и творогу 30

• GMP соления 32

• Хранение и транспортировка продукции GMP 33

• GMP прямая продажа 35

Раздел IV - Анализ рисков для первичного производства

• Производство и хранение молока на ферме 37

Раздел V - Планы на основе HACCP

• План сбора, хранения, хранения и обработки молока в молочной ферме на основе HACCP 48

• Плановые сыры для молочной коагуляции на основе HACCP 52

• План на основе ХАССП ферментативных и смешанных коагуляционных сыров 57

• Сыры и молочные продукты Плана на основе ХАССП, полученные путем выпаривания и

осадки

65

• План на основе HACCP пастеризованного молока для потребления 68

• План на основе HACCP сырого молока для потребления 70

• Масло и сливки Plan на основе HACCP 72

• План на основе ХАССП кисломолочных продуктов 75

• План на основе ХАССП неферментированных молочных продуктов 77

Раздел VI - Отслеживаемость 79

Раздел VII - САМОКОНТРОЛЬ 80

VIII - УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЕМ

• Краткое изложение Регламента (ЕС) 2073/2005, применимого к молочным продуктам, охватываемым 83

это руководство

• Управление несоответствиями 86

• Отзыв, отзыв 88

ПРИЛОЖЕНИЕ I- АНАЛИЗ ОПАСНОСТИ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 89

ПРИЛОЖЕНИЕ II - ГЛОССАРИЙ 98

Стр. 13

Раздел II - Хорошая гигиена ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ

Требования к оборудованию и помещениям, используемым для производства молочной продукции

Расположение, дизайн, размеры и конструкция зданий и прилегающих территорий, предназначенных для

производство, хранение и продажа молочных продуктов, должны позволять осуществлять эту деятельность в

гигиенические условия, предотвращая прямой контакт или близость к отходам, грязи, посторонним

тела и вредители, в том числе насекомые и грызуны. Область, прилегающую к помещению, должна быть сохранена

очистить от элементов, которые могут привлечь вредителей.

Сыр молочный должен быть как можно ближе к точке доения, чтобы минимизировать риски во время

транспорт молока. Где это возможно, такие факторы, как направление преобладающих ветров и относительные

положение солнца (для поддержания желаемой температуры) будет учитываться при выборе

место для молочной.

Layout Генеральная схема и технологический процесс. Помещение должно быть подходящим для проводимых мероприятий. на молочном заводе, принимая во внимание такие факторы, как объем производства, сорта сыра производится и количество операторов.

Дизайн помещений должен, по возможности, соответствовать принципу технологического потока от сырья до отправка товара, избегая встречного потока; Однако этот принцип не всегда важен в молочных продуктах. производство, потому что для молока и продуктов его переработки требуются высокие гигиенические стандарты.

Молочные продукты могут использовать:

* единая входная и выходная дверь для персонала, сырья и готовой продукции,
* одна и та же комната для разных целей (например, производство, упаковка, маркировка, уборка)
* отдельные здания для некоторых операций (например, хранение упаковочных материалов, созревание сыр, распродажи и т. д.)

Вместо этого производитель принимает меры для предотвращения перекрестного загрязнения, такие как мытье рук и материалы между различными этапами, разделяя процессы по времени или выполняя их одновременно с достаточным пространством между ними или защитными (например, покрывающими) продуктами во время обработки и / или во время перемещения их (или упаковочных материалов) в помещение

♣ Хранение и транспортировка молока. В то время как молоко обычно хранится в наливном резервуаре, можно использовать

другие контейнеры, такие как герметично закрытые ведра или маслобойки, которые могут быть охлаждены

альтернативные средства (например: использование встроенного холодильника, хранение банок в холодной проточной воде и т. д.). Молоко

может перевозиться в маслобойке, банке, банке, танкере, паллеке или в любом другом контейнере, подходящем для пищевых продуктов

контакт. Перевозка может осуществляться пешком, на машине, велосипеде, трейлере, трубе или другими средствами, если молоко

условия перевозки соблюдаются.

♣ Изменение зоны и туалета. Отмеченная зона должна быть предусмотрена для превращения в защитный

одежда перед обработкой пищи, однако это не обязательно должно быть отдельной комнатой. защитный

Одежда должна храниться так, чтобы предотвратить загрязнение (например, крючки, запирающиеся шкафчики и т. д.). Ванночка для ног

не обязательно, но перед входом в пищу обувь необходимо заменить или продезинфицировать

производственные площади. Будет обеспечено достаточное количество смывных туалетов, хотя они могут быть в

пристройка (например, сырзавод).

Areas Обработка пищевых продуктов: производство, сушка, созревание, охлаждение, упаковка и продажа.

Помещения будут поддерживаться таким образом, чтобы обеспечить простоту очистки и снизить риск

загрязнения. Помещения и оборудование, которые в плохом состоянии, могут быть источником физического

загрязнение и создать среду, в которой патогенные микроорганизмы могут колонизироваться.

♣ Стены и полы должны быть гладкими, непроницаемыми и легко моющимися. Подходящие материалы могут

включая плиточные или пластиковые панели, хотя гладкие окрашенные поверхности (до тех пор, пока краска не токсична)

также может быть приемлемым. Поверхности не должны иметь повреждений, таких как сколы, трещины, отверстия или

отслаивающаяся краска. Где это возможно, пол в производственной зоне может быть наклонен, чтобы облегчить

дренаж. В районах без водосточного желоба следует принять меры предосторожности, чтобы избежать образования

стоячей воды, кроме как в комнатах для созревания, когда ее выливают на пол для технологических

причины. Чтобы избежать конденсации, желательно избегать обшивки потолка металлом.