



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Podlaskie bogactwo różnorodności



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie. Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego

*

Procedura GMP i GHP

prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski
dr inż. Dariusz M. Stasiak
mgr inż. Mirosław Budoran

Lublin 2012

*

Załączona procedura modelowa jest przykładem opracowania niezbędnego zestawu instrukcji dla zakładu serowarskiego uwzględniających wymogi Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP). Ilość i zakres instrukcji może ulec rozszerzeniu. W obecnej formie uwzględnia specyfikę produkcji wykorzystującej technologie uznane za tradycyjne, a także warunki organizacyjne właściwe dla działalności mikropodsiębiorstw, małych przedsiębiorstw i zakładów rzemieślniczych, szczególnie w zakresie unikania nadmiernych obciążeń formalnych. Uwzględniając zasadę elastyczności w stosowaniu niektórych wymogów prawa żywnościowego należy ograniczyć się wyłącznie do działań, które nie obniżają poziomu higieny i nie zwiększają ryzyka wystąpienia zagrożeń zdrowotnych żywności.

Zamieszczone przykładowe instrukcje nie odnoszą się do żadnego określonego zakładu serowarskiego. W celu dostosowania instrukcji modelowych do warunków określonego zakładu, należy zweryfikować i zmodyfikować opisy czynności tak, aby zapewnić zgodność ze stanem faktycznym, a zwłaszcza z nazwami stosowanych środków chemicznych, nazwami pomieszczeń, operatorów itp.

Spis treści

Kontrola procesu technologicznego, badanie mleka surowego i serów	5
Higiena pomieszczeń dojrzewalniczych i magazynu dodatków	6
Mycie pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza higieniczno-sanitarnego.....	7
Mycie rąk.....	8
Mycie urządzeń produkcyjnych, sprzętu i narzędzi.....	9
Nadzorowanie wody	10
Kontrola szkodników	11
Usuwanie śmieci, odpadów i ścieków	12
Higieniczne korzystanie z WC	13

**KONTROLA PROCESU TECHNOLOGICZNEGO,
BADANIE MLEKA SUROWEGO I SERÓW**

- 1) Właściciel zakładu odpowiada za utrzymanie parametrów technologicznych i bezpieczeństwo zdrowotne każdej partii serów.
- 2) Proces technologiczny prowadzić według uznanych (zgłoszonych) technologii tradycyjnych lub innych równoważnych. Parametry technologiczne kontrolować za pomocą dostępnych przyrządów pomiarowych (np. termometr elektroniczny, zegar) i organoleptycznie, tj. za pomocą zmysłów człowieka: wzroku, zapachu, smaku, dotyku, słuchu.
- 3) Podstawową kontrolę jakości surowca i wyrobu prowadzić organoleptycznie. Spostrzeżenia należy porównywać ze znanymi cechami tradycyjnych wyrobów serowarskich. W przypadku odchyień jakości niezwłocznie ustalić ich przyczynę.
- 4) Pakowanie serów wykonywać w sposób zgodny z zasadami uznanej technologii tradycyjnej, oznakować etykietą z prawidłowo określoną datą minimalnej trwałości.
- 5) Nie wprowadzać do obrotu serów wadliwych (nie spełniających wymogów jakościowych opisanych w zgłoszeniu wyrobu tradycyjnego).
- 6) Przed wysyłką (dostawą) serów sprawdzić prawidłowość ich oznakowania.
- 7) Badania laboratoryjne mleka surowego i serów wykonywać nie rzadziej niż 1 raz w roku i stosownie do potrzeb, każdorazowo w przypadku podejrzenia zakażenia surowca, zmian właściwości fizykochemicznych itp.
- 8) Przechowywać wyniki badań laboratoryjnych mleka i serów nie krócej niż 1 rok.
- 9) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

HIGIENA POMIESZCZEŃ DOJRZEWALNICZYCH I MAGAZYNU DODATKÓW

- 1) Pomieszczenia magazynowe oraz dojrzewalnie utrzymywać w należyтым porządku i czystości. W pomieszczeniach mogą być magazynowane wyłącznie materiały zgodnie z przeznaczeniem.
- 2) Środki do mycia, dezynfekcji, sprzęt i akcesoria porządkowe przechowywać w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu rozdzielnie z żywnością.
- 3) Sprzęt do mycia i sprzątnia, opakowania ze środkami czystości i wszelkie zasobniki na te środki należy utrzymywać w dobrym stanie technicznym, w czystości i porządku (na właściwym, wyznaczonym miejscu).
- 4) Czyszczenie i mycie powierzchni ścian, posadzek, regałów wykonywać w następujący sposób:
 1. mechanicznie oczyścić powierzchnie pomieszczeń, regałów itp.,
 2. umyć oczyszczone powierzchnie środkiem myjącym,
 3. spłukać wodą i osuszyć powierzchnie (np. ręcznikiem jednorazowym).
- 5) Prace porządkowe należy wykonywać zawsze przed i po zakończeniu pracy i stosownie do potrzeb. Przed myciem usunąć żywność z pomieszczenia, gdy to konieczne ze względu na ryzyko zanieczyszczenia.
- 6) Magazyn dodatków – sprzątać nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu; obmyć wszystkie powierzchnie szczotką, zmyć wszystkie półki płynem ..., podłogę zmyć płynem ..., spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia. Opróżnić i umyć pojemnik na odpadki. Po wyschnięciu włożyć do pojemnika worek na odpadki (śmieci), a pojemnik ustawić na miejscu. Lodówki znajdujące się w magazynie myć i dezynfekować środkami chemicznymi przeznaczonymi do tego celu.
- 7) Chemiczne środki czystości przygotowywać i stosować zgodnie z instrukcją producenta. Przygotowanych, rozcieńczonych środków nie przechowywać.
- 8) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

MYCIE POMIESZCZEŃ PRODUKCYJNYCH I ZAPLECZA HIGIENICZNO-SANITARNEGO

- 1) Zabiegi porządkowe, mycia pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza higieniczno-sanitarnego należy wykonywać codziennie po zakończonej produkcji i stosownie do bieżących potrzeb.
- 2) Wszystkie powierzchnie należy oczyścić mechanicznie, ze ścian, parapetów, posadzek usunąć zanieczyszczenia, zwrócić szczególną uwagę na miejsca trudno dostępne, szczeliny, kąty itp.
- 3) Powierzchnie zmywalne zmyć przy użyciu płynu Po umyciu pozostawić do wyschnięcia.
- 4) Wszystkie odpadki usunąć z pojemników (śmietników) w pomieszczeniach produkcyjnych oraz zapleczu higieniczno-sanitarnym. Odpadki w zawiązanym worku wynieść z pomieszczeń do pojemnika zbiorczego.
- 5) Pojemniki na śmieci umyć stosując Po umyciu pozostawić do wyschnięcia. W pojemnikach umieścić specjalne worki foliowe na odpadki.
- 6) W zasobnikach znajdujących się przy umywalkach uzupełnić mydło, środek dezynfekujący i ręczniki papierowe.
- 7) Brudną odzież roboczą prać z dodatkiem środków piorących w możliwie najwyższej temperaturze, a następnie prasować (maglować). Nie przechowywać brudnej odzieży roboczej w pomieszczeniach produkcyjnych.
- 8) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

MYCIE RĄK

- 1) Ręce opłukać pod bieżącą wodą.
- 2) Z pojemnika pobrać mydło i myć ręce zgodnie z podaną poniżej techniką przez ok. 30 sekund.
- 3) Spłukać ręce ciepłą wodą. Łączny czas mycia powinien być nie krótszy niż 40 sek.
- 4) Dokładnie osuszyć ręce papierowym ręcznikiem.
- 5) Zużyty ręcznik umieścić w pojemniku pod umywalką. Nie dotykać pojemnika rękoma.
- 6) Za realizację i nadzór nad instrukcją.

TECHNIKA MYCIA RĄK

- 1) Pocieranie wewnętrznych części dłoni.
- 2) Pocieranie wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni, a następnie w zmienionej kolejności – wewnętrzną częścią lewej dłoni o grzbietową – prawej.
- 3) Pocieranie wewnętrznych części dłoni z przeplecionymi palcami, aż do zagłębienia między palcami.
- 4) Pocieranie górnych części palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni z palcami złączonymi a następnie odwrotnie.
- 5) Obrotowe pocieranie kciuka prawej dłoni o wewnętrzną część zaciśniętej na niej lewej dłoni a następnie odwrotnie.
- 6) Obrotowe pocieranie wewnętrznej części prawej dłoni złączonymi palcami lewej dłoni a następnie odwrotnie.

MYCIE URZĄDZEŃ PRODUKCYJNYCH, SPRZĘTU I NARZĘDZI

- 1) Utrzymanie w czystości stosowanego sprzętu, urządzeń produkcyjnych należy do obowiązków pracowników produkcyjnych.
- 2) Sprzęt produkcyjny pomocniczy myć niezwłocznie po zakończonej produkcji zgodnie z instrukcją producenta.
- 3) Czysty sprzęt ułożyć do wyschnięcia w przeznaczonym na to miejscu na regałach.
- 4) Powierzchnie maszyn produkcyjnych obmyć przy użyciu szczotek, resztki sera usunąć ręcznie. Oczyszczone powierzchnie umyć płynem
- 5) Z powierzchni cedzaków, form i in. usunąć resztki sera. Każdorazowo po produkcji wyczyścić sprzęt i narzędzia szczotką. Umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu i dokładnie opłukać czystą ciepłą wodą.
- 6) Formy, narzędzia i in. dezynfekować przez zanurzenie na co najmniej 3 minuty w pojemniku z gorącą wodą o temperaturze powyżej 82°C. Po wyjęciu pozostawić do wyschnięcia.
- 7) Po zakończeniu pracy powierzchnie stołów produkcyjnych i inne powierzchnie kontaktujące się z żywnością, szalki wag itp. zmyć detergentem ... , a następnie spłukać gorącą wodą o temperaturze co najmniej 82°C.
- 8) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

NADZOROWANIE WODY

- 1) Zakład zaopatrywany jest w wodę zdaną do picia z czerpaną z wodociągu komunalnego. Woda używana do celów technologicznych spełnia standardy wody pitnej, a jakość gwarantowana jest przez dostawcę wody.
- 2) Jakość wody pitnej badać organoleptycznie na bieżąco oceniając jest smak, zapach oraz klarowność. Każdą odchyłkę jakości wody niezwłocznie zgłaszać do dostawcy i oddziału Inspekcji Sanitarnej. Przerwać produkcję i dostawy serów.
- 3) Wodę badać laboratoryjnie co najmniej 1 raz w roku i stosownie do potrzeb. Wyniki badań wody przechowywać w zakładzie.
- 4) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

KONTROLA SZKODNIKÓW

- 1) Podstawą kontroli szkodników jest prewencja. Pracownicy na bieżąco obserwują przestrzeń roboczą i otoczenie budynku pod kątem występowania szkodników i śladów ich obecności.
- 2) W pomieszczeniach produkcyjno-magazynowych nie mogą przebywać żadne zwierzęta domowe (np. psy, koty) i in.
- 3) Raz w tygodniu i stosownie do potrzeb kontrolować szczelność siatek przeciw owadom zamontowanych w otwieranych oknach. W przypadku obecności owadów w pomieszczeniu, ustalić przyczynę i usunąć ją. Owady wyłapać przy pomocy lepu na muchy.
- 4) Na bieżąco weryfikować działanie samozamykaczy i szczelność drzwi. Drzwi zewnętrzne prowadzące do pomieszczeń produkcyjnych muszą być zamykane.
- 5) W przypadku stwierdzenia śladów bytowania gryzoni, na terenie wokół budynku i przy budynku ustawiać karmniki deratyzacyjne.
- 6) W przypadku stwierdzenia braku skuteczności ww. działań niezwłocznie zlecić przeprowadzenie dezynsekcji, deratyzacji wyspecjalizowanej firmie DDD.
- 7) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.

USUWANIE ŚMIECI, ODPADÓW I ŚCIEKÓW

- 1) Niniejsza instrukcja reguluje zasady usuwania śmieci, odpadów oraz ścieków z pomieszczeń produkcyjno-magazynowych i higieniczno-sanitarnych.
- 2) Za realizację i nadzór nad instrukcją odpowiedzialny jest właściciel zakładu.
- 3) Wszystkie śmieci i odpady poprodukcyjne i higieniczno-sanitarne wrzucać wyłącznie do oznakowanych pojemników (koszy). Pojemniki opróżniać po wypełnieniu w 2/3 pojemności lecz nie rzadziej niż raz na dobę. Worek ze śmieciami zawiązać przez wyjęciem z pojemnika i niezwłocznie wynieść do pojemnika zbiorczego (śmietnik na zewnątrz).
- 4) Serwatkę przetaczać specjalnym rurociągiem do specjalnego zbiornika umieszczonego na zewnątrz pomieszczeń produkcyjnych.
- 5) Wywóz śmieci i odpadów odbywa się co najmniej jeden raz w tygodniu i stosownie do potrzeb.
- 6) Ścieki poprodukcyjne i in. za pośrednictwem studzienki kierowane są do komunalnej instalacji kanalizacyjnej.

HIGIENICZNE KORZYSTANIE Z WC

- 1) Przed wejściem do kabiny zdjąć fartuch ochronny i powiesić go na wieszaku.
- 2) Po wyjściu z kabiny umyć i osuszyć ręce. Nie dotykać rękoma pojemnika na zużyte ręczniki.
- 3) Włożyć fartuch ochronny.
- 4) Pomieszczenie WC pozostawić po sobie w porządku i czyste.
- 5) W przypadku braku środków czystości należy niezwłocznie uzupełnić pojemniki na mydło oraz ręczniki papierowe.
- 6) Nadzór nad instrukcją sprawuje właściciel zakładu.