

## DPP (GMP) IN DHP (GHP)

## ODNOSI DPP in DHP



## DOBRA PROIZVODNA PRAKSA – DPP (GMP)

- ☐ Zajema celotno vodenje postopkov
- ☐ Dejavniki, ki zagotavljajo kakovost in varnost živila
- ☐ Zajema higienske zahteve (DHP), organizacijo dela in tehnične vidike proizvodnje

## PODROČJA DPP V ŽIVILSTVU

- ☐ Osebe
- ☐ Delovni prostori in oprema
- ☐ Dokumentacija
- ☐ Proizvodnja
- ☐ Kontrola kakovosti
- ☐ Pogodbena proizvodnja in analize
- ☐ Reklamacije in umik/odpoklic izdelka(ov)
- ☐ Notranji nadzor

## NAMEN DPP

- ☐ varna in kakovostna živila
- ☐ odgovornost za varnost in kakovost živil
- ☐ predpisane, spremljane in evidentirane razmere
- ☐ kemijska, mehanska in mikrobiološka kakovost izdelkov
- ☐ vse faze proizvodnje so enako pomembne za kakovost in varnost živil

## DOBRA HIGIENSKA PRAKSA – DHP (GHP)

- ☐ DHP je del dobre proizvodne prakse
- ☐ Higiena vključuje vse ukrepe, ki zagotavljajo varnost in ustreznost živil v vseh fazah proizvodnje in prometa živil
- ☐ Namen DHP:
  - Proizvodnja varnih živil
  - Preprečiti pojav in širjenje bolezni povzročenih z živili
  - Preprečiti, omejiti kontaminacijo živil z nezaželenimi organizmi, snovmi
  - Preprečiti, omejiti širjenje nezaželenih organizmov, snovi
- ☐ Sestavni del DHP so ustrezni programi HACCP

## PODROČJA DOBRE HIGIENSKE PRAKSE

- ▣ Okolica in zgradba živilskega obrata
- ▣ Prostori
- ▣ Oprema
- ▣ Tla, stene, strop, okna in druge odprtine, vrata
- ▣ Materiali
- ▣ Higiena prostorov
- ▣ Programi čiščenja/sanitacije
- ▣ Osebna higiena
- ▣ Delovna in zaščitna obleka
- ▣ Postopki dela speljani tako, da je preprečena navzkrižna kontaminacija!

## OKOLICA IN ZGRADBA ŽIVILSKEGA OBRATA

- ▣ Lokacija
- ▣ Higieno tehnični predpisi
- ▣ Zaščita pred glodavci in insekti
- ▣ Oskrbo s pitno vodo
- ▣ Javno kanalizacijsko omrežje

8

## ZASNOVA, VELIKOST, RAZPOREDITEV OBRATA

- Zagotavljanje pogojev za proizvodnjo varnih živil in omogočanje učinkovitega čiščenja v vseh prostorih in objektih obrata
- Preprečevati nabiranje, umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila, nastanek kondenzacije in plesni na površinah
- Omogočeno izvajanje dobre higienske prakse, vključno s preprečevanjem navzkrižne kontaminacije

9

## ZAGOTOVITEV USTRZENE TEMPERATURE

- ▣ Komore za hlajenje in hladilniki morajo biti primernih zmogljivosti
- ▣ Hladilniki in zamrzovalniki morajo biti opremljeni s termometri
- ▣ Preverjanje je treba opraviti s termometrom, ki je pravilno umerjen
- ▣ Namestitvev termometrov
- ▣ Dokumentacija

10

## PROSTORI

- Poslovni, delovni in pomožni prostori – vsi morajo imeti zagotovljeno ustrezno vzdrževanje in sanitacijo)
- Ločeni med čiste in nečiste prostore
- Čisti prostori
- Nečisti prostori

11

## OPREMA, PREDMETI PRIPOMOČKI

- Ustrezno vzdrževanje in sanitacija
- Oprema mora biti dobro načrtovana in uporabna za določen namen / postopek
- Razporeditev opreme naj bo taka, da ne pride do križanja poti
- Pomen čiščenja
- Redno čiščenje in dodatno razkuževanje

12

## TLA, STENE, OKNA, VRATA

- Tla vodoodporna, pralna, neдрseča, odporna proti razkužilom, z nakloni za odtok tekočin
- Stene gladke, vodoodporne, brez razpok z zaobljenimi vogali
- Strop: onemogoča nabiranje prahu, minimalna kondenzacija vode (plesni!)
- Okna in druge odprtine
- Vrata: gladka, samozapirljiva, dobo morajo tesniti

13

## MATERIALI

- vzdrževanje in sanitacija
- gladki (raze in spranje omogočajo nabiranje umazanije)
- ne smejo škodljivo vplivati na živila, odporni na korozijo

### ▣ HIGIENA PROSTOROV

- Ena od osnov varne proizvodnje
- Ventilacija
- Voda
- Odstranjevanje in shranjevanje odpadkov

14

## PROGRAMI ČIŠČENJA / SANITACIJE

- Prostorji, oprema in vse površine, ki prihajajo v stik z živili zahtevajo čiščenje/sanitacijo
- Programi morajo določati
  - Prostore, spisek opreme in posode, ki se čisti
  - Odgovornost za določeno nalogo
  - Metodo in pogostost čiščenja/sanitacije
  - Ukrepe monitoringa

### OSEBNA HIGIENA

- Zaposleni, ki delajo z živili, so odgovorni za varnost živil
- Pomen rednega in pravičnega umivanja rok

15