

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

A. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

1. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

- Να είναι καθαρές, τακτοποιημένες, χωρίς απορρίμματα και να συντηρούνται ώστε να είναι σε καλή κατάσταση.
- Να έχουν επαρκή εφοδιασμό με ζεστό και κρύο πόσιμο νερό.
- Να έχουν κατάλληλες σίτες στα ανοίγματα (πόρτες, παράθυρα) ώστε να μην επιτρέπεται η είσοδος εντόμων, διαφόρων ζώων και πτηνών.
- Να έχουν επαρκή φυσικό και τεχνητό φωτισμό.
- Να έχουν καθαρές τουαλέτες που δεν οδηγούν απευθείας στον χώρο των τροφίμων.
- Να έχουν επαρκείς και κατάλληλες εγκαταστάσεις για πλύσιμο των χεριών με σαπούνι και στέγνωμα των χεριών, π.χ. πετσέτες μιας χρήσεως.
- Να έχουν επαρκείς χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών, τελικών προϊόντων, υλικών καθαρισμού.
- Να έχουν επαρκείς εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των σκευών, των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, κλπ.

2. ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

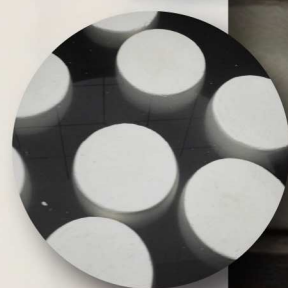
- Οι τοίχοι, τα δάπεδα, οι οροφές και άλλες επιφάνειες που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση και μπορεί να είναι κατασκευασμένες από τούβλο, πέτρα, μέταλλο, ξύλο ή και άλλα αποδεκτά υλικά.
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τυριά, π.χ. ράφια, είναι απαραίτητο να είναι κατασκευασμένες από υλικά που δεν μπορούν να αποτελέσουν υπόστρωμα ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Τέτοια υλικά είναι το μάρμαρο, οι ανοξείδωτες κατασκευές ή πλαστικά κατάλληλα για τρόφιμα.
- Το ξύλο, τα πλαστικά με τρύπες ή άλλες επιφάνειες που επιτρέπουν την κυκλοφορία του αέρα μεταξύ των τυριών και της επιφάνειας επαφής, μπορούν να χρησιμοποιηθούν με την προϋπόθεση ότι καθαρίζονται καλά και απολυμαίνονται τακτικά.
- Όλα τα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με το τυρί πρέπει να πληρούν τους όρους καταλληλότητας για τρόφιμα σύμφωνα με την νομοθεσία.

B. ΓΑΛΑ

1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Κατά την παραλαβή του γάλακτος στο τυροκομείο θα πρέπει:

- Να προμηθεύεται ο τυροκόμος γάλα από παραγωγούς που εφαρμόζουν ένα καλό σύστημα υγιεινής διαχείρισης του κοπαδιού τους, ειδικά όσον αφορά τον έλεγχο της μαστίτιδας και των μεταδοτικών νοσημάτων.
- Να ελέγχεται πάντα κατά την παραλαβή η θερμοκρασία του γάλακτος και να γίνεται αποδεκτό όταν αυτή είναι 4°C ή μικρότερη.



- Να ελέγχεται οπτικά το γάλα για τυχόν ορατά προβλήματα όπως αίμα ή πήγματα.
- Εάν το γάλα είναι από το αγρόκτημα του ίδιου του τυροκόμου να έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασία 4°C ή μικρότερη.
- Εάν είναι δυνατόν το γάλα να έχει αρμεχθεί σε χρόνο μικρότερο από 24 ώρες.
- Να επιβεβαιώνεται ότι το γάλα είναι εντός των ορίων της Ολικής Μεσόφιλης Χλωρίδας που ορίζεται από τη νομοθεσία.
- Να επιβεβαιώνεται ότι το γάλα δεν έχει υπολείμματα αντιβιοτικών. Η παρουσία αντιβιοτικών στο γάλα έχει ως αποτέλεσμα την αναστολή του πολλαπλασιασμού των οξυγαλακτικών βακτηρίων κατά την τυροκόμιση, οπότε δεν αναπτύσσεται η απαιτούμενη οξύτητα και το τυρόπηγμα παραμένει μαλακό και ελαστικό.

2. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Κατά τη συντήρηση του και με σκοπό να αποφύγουμε τον πολλαπλασιασμό των παθογόνων βακτηρίων ή πιθανή επιμόλυνση από σκεύη και συσκευές θα πρέπει:

- Το γάλα να συντηρείται σε θερμοκρασία μικρότερη των 4°C.
- Η τυροκόμιση του γάλακτος να γίνεται εντός 36 ωρών από την άλμεξη
- Να γίνεται καθημερινά έλεγχος των σκευών και συσκευών συντήρησης του γάλακτος, ότι λειτουργούν σωστά και ότι έχουν καθαριστεί και απολυμανθεί πριν τη χρήση τους.

3. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Πριν την τυροκόμισή του, το γάλα πρέπει να υποστεί την κατάλληλη θερμική επεξεργασία. Για να αποτρέψουμε την επιβίωση ή ανάπτυξη των επικίνδυνων για τροφικές δηλητηριάσεις βακτηρίων ή βακτηρίων τα οποία μπορεί να επιφέρουν αλλοιώσεις στα τυριά θα πρέπει να γίνεται:

- Έλεγχος και συχνή διακρίβωση της σωστής λειτουργίας των θερμομέτρων μέσω των οποίων ελέγχεται η σωστή θερμοκρασία παστερίωσης. Στην παστερίωση απαιτείται θερμοκρασία 72°C για 15 δευτερόλεπτα ή κάποιος ισοδύναμος συνδυασμός π.χ. 63°C για 30 λεπτά στους ανοικτού τύπου παστεριωτήρες.
- Έλεγχος καθημερινά ότι η βαλβίδα αντιστροφής της ροής, στους κλειστού τύπου παστεριωτήρες, λειτουργεί σωστά ώστε το γάλα που δεν θερμάνθηκε στη σωστή θερμοκρασία και χρονική διάρκεια να επιστρέφει πίσω για να παστεριωθεί κανονικά.
- Έλεγχος των θερμαντικών πλακών στους παστεριωτήρες υψηλής παστερίωσης ότι δεν εμφανίζουν διαρροή.
- Έλεγχος ότι το γάλα παστεριώθηκε σωστά με την δοκιμή της αλκαλικής φωσφατάσης η οποία πρέπει να είναι αρνητική.
- Έλεγχος της καλής συντήρησης και ρύθμισης του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στην παστερίωση.



Δρ. Γεώργιος Σαμούρης, Διευθυντής Ερευνών. Τηλ:2310365382

Δρ. Ιωάννης Σακαρίδης, Εντεταλμένος Ερευνητής. Τηλ:2310365389