



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

ELIGIBILITY CHARTER

Condițiile ce trebuie să îndeplinească **pentru primirea dreptului de utilizare a brand-ului “De La Munte”**

Federația Agricultorilor Montani Dorna, numită mai departe FAMD, reprezintă organismul autorizat cu, administrarea, acordarea și retragerea dreptului de utilizare a brand-ului „De La Munte”. Brand-ul “De La Munte” va putea fi solicitat, apoi utilizat doar respectând toate condițiile menționate în acest document.

Atribuțiile FAMD:

1. Evaluarea inițială a solicitanților brandului “De La Munte”
2. Evaluarea periodică (anuală) a utilizatorilor brandului “De La Munte”
3. Identificarea entităților care pot solicita aderarea la acest brand: asociații, grupuri de producători, PFA-uri, SRL-uri, ferme didactice universitare, persoane fizice (posesorii a cel mult 1.000 de animale efectiv matcă)
4. Stabilirea taxei de folosire a brand-ului “De La Munte” va fi stabilită de Adunarea Generală FAMD (taxa de aderare și / sau taxa anuală)
5. Reglementare utilizării brand-ului “De La Munte”, care se va face printr-un contract între FAMD și persoana juridică sau persoana fizică ce dorește folosirea brand-ului

Fundația OPEN FIELDS

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Obligațiile SOLICITANTULUI:

1. Solicitantul trebuie să accepte evaluarea inițială din partea FAMD, urmată apoi de evaluări periodice în vederea supravegherii respectării condițiilor contractuale.
2. Aplicantul trebuie să respecte întocmai normele de igienă și sanitar-veterinare impuse de legislația în vigoare, să posede un spațiu de procesare a laptelui avizat de autoritatea Sanitar-Veterinară și de Mediu
3. Aplicantul va respecta în totalitate recomandările din Ghidul de Bune Practici pentru crescătorul de oi – igienă și calitatea laptelui. Cunoașterea și respectarea acestui ghid constituie un criteriu eliminator folosit la evaluarea inițială și periodică.
4. Aplicantul își va însuși rețetele și fișele tehnice pentru produsele lactate ce vor purta brand-ul “De La Munte”
5. Se vor respecta de asemenea recomandările din Ghidul de Bune Practici (editat de Romontana) referitor la Organizarea pășunii, stânei, saivanului, adăpatului, mulsului și bunăstarea animalelor.
6. Solicitantul are obligația întocmirii unui plan HACCP

OBSERVAȚII:

- Oile (animalele) de la care provine laptele procesat trebuie înregistrate și menținute în Unitățile Administrative Teritoriale din zona montană
- Sunt considerate neeligibile unitățile de producție care procesează mai mult de 10.000 litri lapte/ zi

Fundația OPEN FIELDS

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area



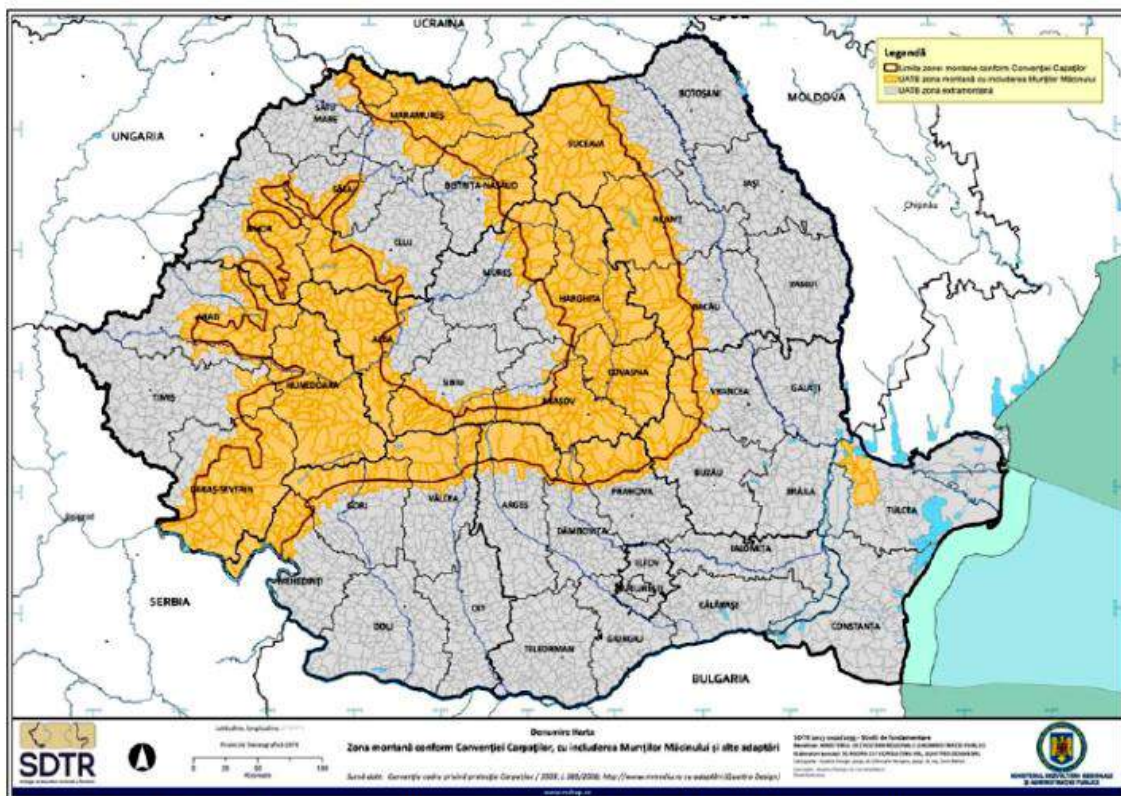


PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

ANEXE:

1. Plan și Anexe H.A.C.C.P.
2. Rețete și Fișe Tehnice produse lactate
3. Ghid Bune Practici – „Producție Lactate”
4. Ghid Bune Practici – „Igienă și calitatea Laptelui”
5. Ghid Bune Practici - ROMONTANA

Zona Montană conform Convenției Carpaților



Harta 23.8. Zona montană conform Convenției Carpaților, cu includerea Munților Măcinului și alte adaptări
Sursa: Anexa Convenției-cadru privind protecția și dezvoltarea durabilă a Carpaților; adaptări dr. geogr. Liliana Guran, dr. geogr. Gheorghe Herișanu

Fundația OPEN FIELDS

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area



ANEXA 1 – PLAN H.A.C.C.P.

SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTELOR – H.A.C.C.P.

1. SCOP

Sistemul de management al calității și siguranței alimentare implementat în **Asociația crescătorilor de ovine** _____, prezintă procedurile și instrucțiunile referitoare la sistemul de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu **ISO 9001** și **ISO 22000** și deasemenea ținându-se cont de **Directiva Consiliului Comunității Europene nr.93/ 43/ EEC/ 14 iunie 1993**, proiectarea și implementarea sistemului H.A.C.C.P. în secțiile de industrializare a brânzei lactice

2. PREZENTAREA ORGANIZAȚIEI

Stână tradițională de munte, amplasată la cota de peste ___ m altitudine. Procesează o cantitate de aproximativ _____ litri de lapte pe zi. Stâna produce Caș de oaie, Brânză de burduf, Urdă și Unt. Laptele provine de la oile din asociație.

Principalele obiective ale unității sunt:

- îndeplinirea cerințelor clienților și reglementărilor în vigoare pentru creșterea gradului de satisfacție al clienților;
- implementarea și certificarea sistemului de management al calității în conformitate cu SR EN ISO 9001/2001 și implementarea sistemului de siguranță a alimentului (HACCP).

Va fi redactat, implementat și sprijinit prin monitorizare, validare, verificare și documentație prescrisă, un program de siguranță a alimentelor de către o echipă instruită să susțină acest program în toate secțiile organizației.

Această hotărâre s-a luat la inițiativa conducerii întreprinderii pentru a spori încrederea clienților noștri în ceea ce privește securitatea produselor oferite.

Conducerea asigură cadrul adecvat desfășurării acestei acțiuni, iar fiecare angajat are obligația să cunoască, să înțeleagă și să respecte cerințele sistemului HACCP.

3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ

Documentația de referință pentru întocmirea planului de management al siguranței alimentului este următoarea :

- **SR EN ISO 22000** – Sisteme de management al siguranței alimentelor.
- **ISO 9001 : 2000** – Sistem de management al calității.
- **HG 1198/2002** – Aprobarea normelor de igienă a produselor alimentare
- **Codex Alimentarius** – Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene
- **Codex Alimentarius** – Hazard Analysis and Critical Control Point (**HACCP**) System and Guidelines for its application.
- **CAC / RCP 1 - 1969, Rev. 4 (2003)** - General principles of food hygiene (Ghidul Codex Alimentarius privind principiile generale de igiena alimentelor)
 - SR 13462-1:2001 – Igiena agro-alimentară. Principii generale;
 - SR 13462-2:2002 - Igiena agro-alimentară. Sistemul de analiza riscului și Punctele Critice de Control (HACCP) și Ghidul de aplicare al acestuia;
 - SR 13462-3:2002 - Igiena agro-alimentară. Principii de stabilirea criteriilor microbiologice pentru alimente.
- **H.G. 924/2005** - privind aprobarea Regulilor generate pentru igiena produselor alimentare;
- **H.G. 975/1998** - cu privire la normele organoleptice și bacteriologice
- **H.G. 976/1998** - cu privire la normele organoleptice și bacteriologice
- **H.G. 984/ 2005** - privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor;
- **Ordinul 301/2006** - privind aprobarea Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor privind procedurile de inregistrare a activitatilor de vanzare directa de produse primare, a activitatilor de vanzare cu amanuntul si a activitatilor de fabricare a alimentelor;
- **Ordinul 490/2002 al MAAP** – cu privire la normele organoleptice și bacteriologice
- **Directiva Consiliului Comunității Europene nr. 93/43/EEC/14.06.1993** - privind igiena produselor alimentare

4. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI

- **ABATERE DE LA LIMITA CRITICĂ:** orice deviere a procesului în afara limitelor critice ale caracteristicilor măsurabile prin care se asigură respectarea parametrilor de siguranță alimentară a produsului.
- **ACȚIUNI CORECTIVE:** acțiunea de eliminare a cauzei unei neconformități detectate sau a altei situații nedorite (activități întreprinse atunci când rezultatul monitorizării dovedește faptul că au fost depășite limitele critice sau că nu au fost respectate procedurile stabilite),
- **ADITIVI ALIMENTARI:** orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, care adăugată intenționat în produsele alimentare în scopuri tehnologice la: fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare, devine sau poate deveni, direct sau indirect, o componentă a acestor produse alimentare.
- **AGENT DE CONTAMINARE:** orice agent biologic sau chimic, substanțe străine sau alte substanțe adăugate neintenționat la aliment și care îi pot compromite gradul de securitate sau caracterul adecvat.
- **ALIMENT POTENȚIAL DĂUNĂTOR:** aliment capabil să suporte o creștere rapidă și progresivă a numărului de microorganisme toxicogene.
- **ARBORELE DE DECIZIE:** cuprinde o serie de întrebări necesare pentru a determina dacă o etapă din flux este un punct critic de control.
- **AUDIT:** proces sistematic, independent și documentat în scopul obținerii de dovezi de audit și evaluarea lor cu obiectivitate pentru a determina măsura în care sunt îndeplinite criteriile de audit.
- **AUDIT INTERN:** examinarea sistematică și independentă în scopul evaluării propriului sistem și propriilor proceduri pentru a asigura întreținerea și îmbunătățirea sistemului.
- **AUDIT HACCP:** examinare sistematică pentru a stabili dacă activitățile din sistemul HACCP și rezultatele aferente lor sunt în concordanță cu activitățile planificate și dacă aceste activități sunt implementate efectiv, permițând atingerea obiectivelor.
- **BACTERII PATOGENE:** microorganisme unicelulare care produc îmbolnăviri specifice.
- **BUNA PRACTICĂ DE PRODUCȚIE (GMP):** măsuri preventive ce vizează condițiile de organizare internă și externă în scopul reducerii probabilității de contaminare a produsului din surse interne sau externe.
- **CALITATE:** ansamblul de proprietăți și caracteristici ale unui produs sau serviciu, care îi conferă aptitudinea de a satisface, conform destinației acestuia, necesitățile explicite sau implicite;
- **CONTAMINARE:** introducerea unui agent de contaminare în aliment sau în mediul înconjurător alimentului.

- **CONTAMINARE ÎNCRUCIȘATĂ:** contaminarea care se poate produce prin încrucișarea fluxurilor salubre cu cele insalubre.
- **CONTROL:** conducerea unei operații, etape sau proces astfel încât să se atingă un anumit nivel al performanțelor propuse.
- **CONTROL HACCP:** etapa în care sunt aplicate procedurile corecte, iar limitele critice nu sunt depășite.
- **CURĂȚIRE:** activitatea de îndepărtare prin diverse metode a resturilor minerale și organice, a resturilor alimentare, a murdăriei, a reziduurilor grase și a oricăror materii nefolositoare din spațiile unităților de producție alimentară.
- **DATA LIMITĂ DE CONSUM/ DATA DURABILITĂȚII MINIMALE:** data stabilită de producător, până la care un produs alimentar își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare; produsele pentru care se stabilește data durabilității minime nu trebuie să fie periculoase nici după această dată;
- **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE :** declarația făcută de către un producător sau un prestator, prin care acesta informează, pe propria răspundere, despre faptul că un produs sau un serviciu este conform cu un document tehnic normativ;
- **DIAGRAMĂ DE FLUX:** o reprezentare schematică a succesiunii fazelor sau operațiilor folosite în producția unui anumit aliment.
- **DĂUNĂTORI:** viețuitoare care sunt dăunătoare produselor alimentare prin prezența lor sau ca purtători de microorganisme.
- **DEZINFECȚIE:** reducerea cu ajutorul agenților chimici și / sau a metodelor fizice a numărului de microorganisme din mediu până la nivelul la care securitatea și caracterul adecvat al alimentului pentru consum nu sunt compromise.
- **DURATĂ MEDIE DE UTILIZARE:** intervalul de timp, stabilit în documente tehnice normative sau declarat de către producător ori convenit între părți, în cadrul cărora produsele de folosință îndelungată trebuie să își mențină caracteristicile funcționale, dacă au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare și exploatare;
- **ECHIPAMENT TEHNOLOGIC:** ansamblu de piese, dispozitive și mecanisme împreună cu elementele de legătură, aparținând unei instalații, unei mașini și îndeplinind o anumită funcție în cadrul acestui sistem.
- **ECHIPAMENT DE PROTECȚIE:** articole de îmbrăcăminte și încălțăminte utilizate de lucrători în timpul lucrului.
- **EFICACITATE:** măsura în care sunt realizate activitățile planificate și sunt obținute rezultatele planificate.

- **ETALONARE:** acțiune de verificare a funcționării aparatelor de măsură și control al procesului, prin care se asigură o bună monitorizare a parametrilor mășurați.
- **ETICHETĂ:** orice material scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat care conține elemente de identificare a produsului și care însoțește produsul sau este aderent la ambalajul acestuia.
- **FORMULARE DE ÎNREGISTRARE:** documente concepute și distribuite pentru zonele de lucru unde sunt necesare monitorizări ale parametrilor sau ale operațiunilor conform planului de control al procesului tehnologic.
- **HACCP:** un sistem de identificare, evaluare și control al riscurilor potențiale care sunt semnificative pentru siguranța alimentară.
- **GARANȚIE :** orice angajament asumat de vânzător sau producător fata de consumator, fara solicitarea unor costuri suplimentare, de restituire a pretului platit de consumator, de reparare sau de inlocuire a produsului cumparat, in cazul in care acesta nu corespunde conditiilor enuntate in declaratiile referitoare la garantie sau in publicitatea aferentă;
- **INGREDIENT ALIMENTAR :** orice substanta, inclusiv aditivii, utilizata la producerea sau la prepararea unui aliment si care va fi continuta si de produsul finit ca atare sau intr-o forma modificata;
- **IGIENA PRODUSELOR ALIMENTARE:** toate măsurile necesare pentru garantarea securității și salubrității produselor alimentare care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, incluzând recoltarea, sacrificarea și mulsul, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricației, ambalării, depozitării, transportului, distribuției, manipulării, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului.
- **IGIENIZARE (SANITAȚIE):** totalitatea operațiilor de îndepărtare a reziduurilor organice și anorganice prin mijloace mecanice și chimice urmată de dezinfecție și clătire, după caz.
- **INOCUITATE:** însușire a unui produs de a fi sigur pentru consum, de a nu prezenta pericole pentru consum.
- **INTOXICAȚIE ALIMENTARĂ:** boală acută produsă în urma ingerării unui aliment contaminat microbiologic și care este produsă de toxinele eliberate în acesta.
- **INSTRUCȚIUNI:** documentele în care se prezintă modalități de operare și indicații referitoare la cel mai eficient mod de acțiune, adaptate la condițiile de desfășurare a activității, prezentate într-o formă scurtă, concisă, formulate ca niște comenzi.
- **LIMITĂ CRITICĂ:** criteriu care separă acceptabilitatea de acceptabilitate (limită peste care anumite caracteristici măsurabile ale unui proces sau produs nu mai asigură respectarea parametrilor de siguranță alimentară a produsului final).
- **LIMITE DE OPERARE (LIMITE ȚINTĂ):** limitele anumitor caracteristici măsurabile la care se recomandă operarea astfel încât să se asigure faptul că procesul este ținut sub control.

- **LOT:** ansamblu de unități de vânzare dintr-un aliment fabricat, prelucrat sau ambalat în condiții identice.
- **MANUAL HACCP:** documentul oficial care prezintă politica de siguranță a alimentelor și descrierea sintetică a sistemului HACCP pentru implementarea în unitatea de producție.
- **MĂSURĂ CORECTIVĂ:** acțiune sau activitate care se întreprinde pentru a se restabili controlul asupra unui PCC și pentru a îndepărta cauzele care au generat abaterea.
- **MĂSURĂ DE CONTROL PREVENTIVĂ:** orice acțiune sau activitate care poate fi folosită pentru a preveni sau elimina un risc referitor la siguranța alimentelor sau a-l reduce până la un nivel acceptabil.
- **MENTENANȚĂ:** totalitatea operațiilor de întreținere și reparație pentru instalații, utilaje, mijloace de transport.
- **MICOTOXINE:** substanțe chimice cu potențial toxic, produse de mucegaiuri și care se acumulează și se depozitează în organismul uman sau animal, în cele mai multe cazuri la nivelul ficatului.
- **MICROORGANISME:** organisme cu organizare complexă, unicelulare sau pluricelulare, cu metabolism propriu care pot fi utile unui proces tehnologic alimentar sau pot constitui agent de contaminare al acestuia, cu efecte negative funcție de tip, de specie, de cantitate sau de condițiile de mediu care influențează evoluția acestora.
- **MONITORIZARE;** verificarea prin teste, măsurători sau analize a faptului că procedurile de prelucrare sau manipulare în fiecare punct critic de control respectă criteriile stabilite.
- **NECONFORMITATE:** neîndeplinirea unei cerințe.
- **PARAZIȚI;** viețuitoare care trăiesc și se hrănesc din organismul gazdei și sunt capabile să contamineze produsele direct sau prin substanțele pe care le produc.
- **PESTICID:** produs chimic (amestecat sau nu cu alte substanțe), folosit ca insecticid, fungicid, erbicid, rodenticid etc. pentru combaterea dăunătorilor plantelor și a produselor stocate, cum și pentru combaterea agenților de răspândire a bolilor umane și animale (cu excepția medicamentelor).
- **PERICOL:** un agent de natură biologică, chimică sau fizică care poate determina ca un aliment să fie "nesigur" pentru consum.
- **PLANUL HACCP:** un document scris, bazat pe principiile HACCP care atestă utilizarea sistemului HACCP (delimitează procedurile care trebuie urmate pentru asigurarea controlului unui proces specific de fabricație) într-o întreprindere.
- **PROCEDURĂ:** mod specificat de efectuare a unei activități sau a unui proces (document al sistemului care detaliază modul de îndeplinire a unei activități care depășește granițele unui departament și care se elaborează prin acordul scris dintre departamentele implicate).
- **PROCEDURĂ DE RETRAGERE DE PE PIAȚĂ:** modul de acțiune în cazul unei contaminări periculoase depistate în produsele alimentare distribuite în rețeaua de comercializare, în scopul retragerii de pe piață.

- **PRODUS SIGUR:** produs care, folosit în condiții normale sau previzibile, nu prezintă riscuri pentru sănătatea consumatorilor.
- **PUNCT DE CONTROL (PC):** orice punct, operație sau fază tehnologică la care pot fi controlați factorii de natură biologică, fizică sau chimică, dar în care pierderea controlului nu conduce la periclitarea sănătății sau vieții consumatorului.
- **PUNCT CRITIC DE CONTROL (PCC):** un punct, operație sau fază tehnologică la care se poate aplica controlul și poate fi prevenit, eliminat sau redus la un nivel acceptabil un pericol (de natură biologică, fizică sau chimică) al siguranței alimentelor.
- **PRODUS SIGUR:** produsul care, folosit în condiții normale sau previzibile, nu prezintă riscuri sau care prezintă riscuri minime, ținând seama de întreținerea acestuia; riscul se consideră acceptabil și compatibil cu un grad înalt de protecție pentru siguranța și sănătatea consumatorilor, în funcție de următoarele aspecte:
 - a) caracteristicile produsului, ale ambalării și ale instrucțiunilor de montaj și întreținere;
 - b) efectul asupra altor produse, împreună cu care acesta poate fi folosit;
 - c) modul de prezentare a produsului, etichetarea, instrucțiunile de folosire și orice alte indicații și informații furnizate de producător;
 - d) categoria de consumatori expuși riscului prin folosirea produsului;
- **PRP-program preliminar :** condiții și activități de bază (de siguranță a alimentului) care sunt necesare pentru a menține un mediu igienic pe tot parcursul lanțului alimentar adecvat pentru producția, manipularea și furnizarea de produse finite sigure și alimente sigure pentru consum uman.
- **PRP operational :** PRP identificat prin analiza pericolelor ca fiind esențial pentru controlul probabilității de manifestare a pericolelor pentru siguranța alimentului în produs(e) și/sau contaminarea sau proliferarea pericolelor pentru siguranța alimentului în produs(e) sau în mediul de procesare.
- **REVIZUIRE:** verificare periodică, documentată a activităților incluse în planul HACCP, efectuată în scopul modificării acestuia atunci când este necesar (adică atunci când apar modificări ale materiilor prime, ale rețetelor de fabricație, ale condițiilor de producție, ale condițiilor de depozitare sau de distribuție, informații științifice noi, legate de contaminanți, schimbări ale utilizării produsului, ineficiență a sistemului constatată pe traseul verificărilor).
- **RISC:** o estimare a probabilității și gravității unui pericol.
- **SERVICIU DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ:** activitatea de pregătire, preparare, prezentare și servire a produselor și a băuturilor pentru consumul acestora în unități specializate sau la domiciliul/locul de muncă al consumatorilor;

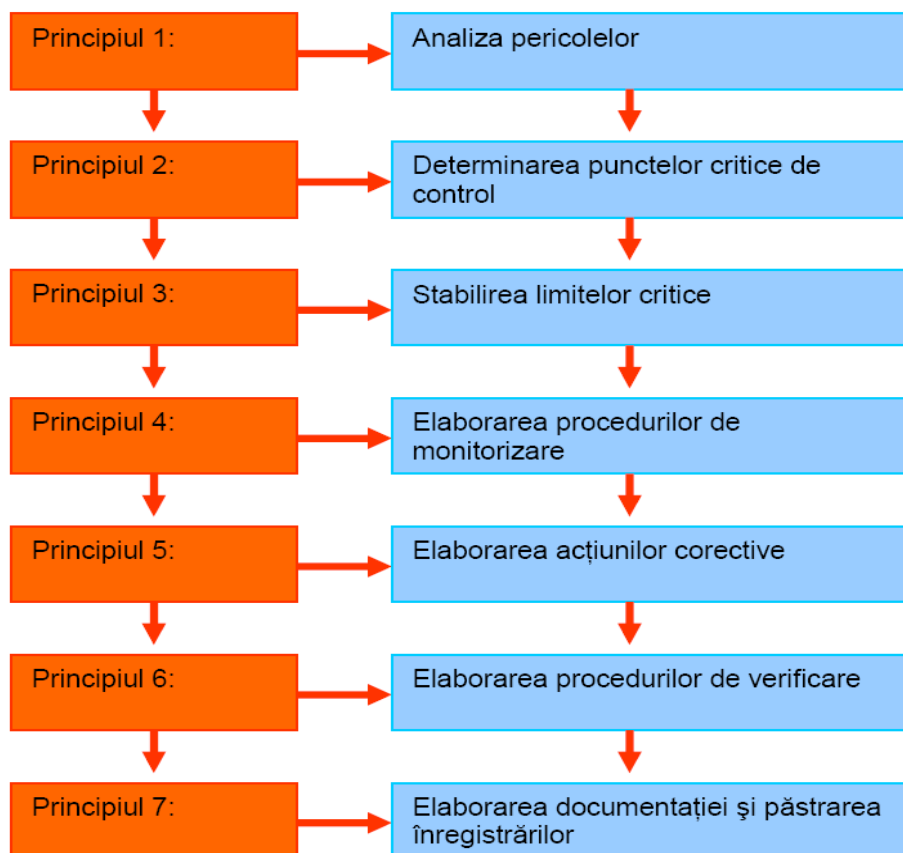
- **SELECTARE FURNIZORI:** acțiunea prin care se face alegerea furnizorilor de materii prime, ingrediente și materiale în funcție de modul în care aceștia răspund condițiilor impuse prin specificațiile tehnice și prin clauze contractuale.
- **SIGURANȚA ALIMENTULUI:** asigurarea faptului că alimentul nu va afecta consumatorul dacă este preparat sau consumat conform indicațiilor.
- **SISTEM DE MANAGEMENT HACCP:** sistem care identifică, evaluează și ține sub control riscurile relevante pentru siguranța alimentului.
- **SISTEM HACCP:** sistem care ține sub control pericolele relevante pentru siguranța alimentară prin intermediul PCC;
- **SPECIFICAȚIE TEHNICĂ:** document prin care se stabilesc caracteristicile pe care trebuie să le îndeplinească un produs alimentar pentru circulația sa în rețeaua comercială.
- **SPORI:** forme de rezistență pe care le au unele microorganisme în condiții nefavorabile de viață.
- **TERMEN DE GARANȚIE:** limita de timp, care curge de la data dobândirii produsului sau serviciului, pana la care producatorul sau prestatorul isi asuma responsabilitatea remedierii sau inlocuirii produsului ori serviciului achizitionat, pe cheltuiala sa, daca deficientele nu sunt imputabile consumatorilor;
- **TERMEN DE VALABILITATE:** limita de timp, stabilita de producător, pana la care un produs perisabil sau un produs care in scurt timp poate prezenta un pericol imediat pentru sănătatea consumatorilor isi păstrează caracteristicile specifice, daca au fost respectate condițiile de transport, manipulare, depozitare si păstrare; pentru produsele alimentare acesta reprezintă data limita de consum;
- **TOXINE:** substanțe produse de microorganisme (mucegaiuri, bacterii) și care pot ataca un anumit sistem anatomic al organismului uman, alterând starea de sănătate a acestuia.
- **TOXIINFECȚII ALIMENTARE:** boală acută produsă în urma ingerării unui aliment contaminat microbiologic și care este produsă chiar de prezența acestora în aliment.
- **TRASABILITATE:** posibilitatea identificării și urmăririi pe parcursul tuturor etapelor de producție, procesare și distribuție a unui aliment, a hranei pentru animale, a unui animal destinat pentru producția de alimente sau a unei substanțe care urmează ori care poate fi încorporată într-un aliment sau în hrana pentru animale.
- **VALIDAREA HACCP:** confirmarea, prin furnizarea de dovezi obiective, că sistemul de management HACCP inclusiv elementele sistemului HACCP asigură siguranța alimentului.
- **VERIFICAREA HACCP:** examinarea sistematică cuprinzând, de exemplu: metode de audit, măsurări și alte evaluări în plus față de cele aplicate în monitorizarea HACCP, pentru a determina dacă sistemul de management HACCP satisface cerințele acestui standard, dacă sistemul de management HACCP este respectat și dacă sunt realizate condițiile de siguranță a alimentului convenite cu clienții.

- **VESTIAR FILTRU:** vestiare specifice industriei alimentare, compartimentate astfel încât să asigure un filtru sanitar angajaților (un spațiu pentru haine de stradă, o zonă de duș și grup sanitar, și un spațiu destinat echipamentului de protecție sanitară).
- **VIRUSURI:** agenți infecțioși fără organizare celulară, reprezintă entități corpusculare ce includ acizii nucleici purtători ai informației genetice și parazitează obligatoriu celulele vii.

5. Principiile Sistemului HACCP

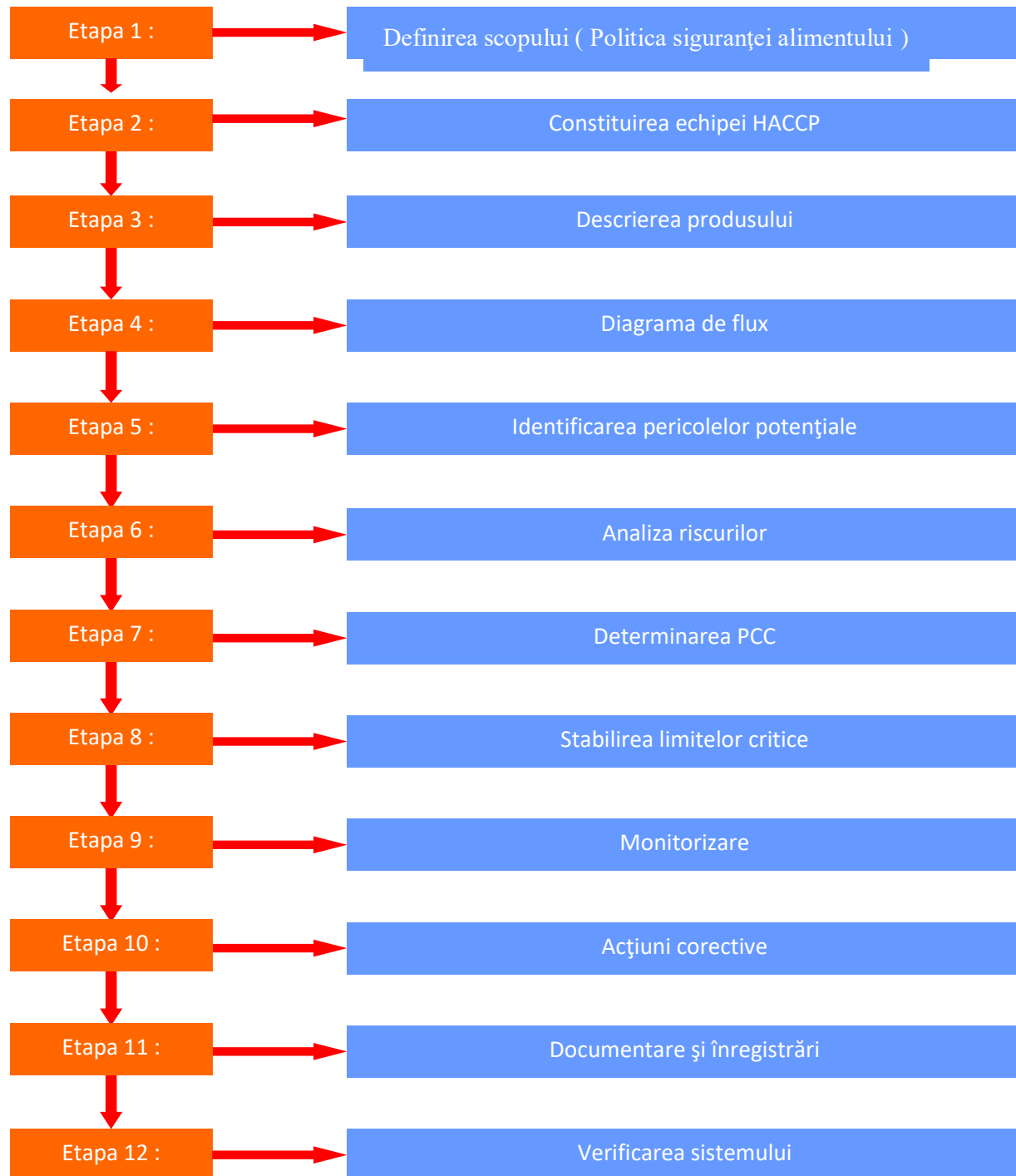
Sistemul HACCP are ca scop identificarea și controlul pericolelor asociate produselor alimentare de la recepția materiilor prime în cadrul organizației, proceselor de prelucrare, distribuție și până la consumator.

Sistemul HACCP se bazează pe șapte principii:



6. Elaborarea planului HACCP

În scopul elaborării unui sistem HACCP și aplicarea a celor șapte principii HACCP, trebuie respectate următoarele 12 etape:



6.1. CONSTITUIREA ECHIPEI HACCP

Pentru o bună utilizare a sistemului, la nivelul firmei trebuie să funcționeze o echipă care să se ocupe de implementarea și mai ales supravegherea funcționării sistemului. În echipă trebuie să fie incluse persoane responsabile din asociația de crescători _____, aflată sub îndrumarea unui responsabil cu bune cunoștințe și practici în domeniul activitatilor din lanțul alimentară.

Este structura operationala indispensabila implementarii metodei HACCP si este formata din:

- _____ – _____, presedinte de asociatie, șef echipa H.A.C.C.P.;
- _____ – _____, coordonator echipă H.A.C.C.P.;
- _____ – _____, asistent coordonator;
- _____ – _____, asistent coordonator;
- _____ – _____, membru echipa H.A.C.C.P.;
- _____ – _____, consultant, membru echipă HACCP.

| Componenta echipei - HACCP | | | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------|-------------------------------|-----------------------------------|--|
| Nr. crt. | Numele și prenumele | Funcția | Pregătire profesionala | Responsabilitate in echipa | Atribuții |
| 1 | | | | sef echipa HACCP | <ul style="list-style-type: none"> -Aprobă accesul persoanelor străine în societate; - Aprobă experize în cazul unor litigii sau neconformități; - Asigură cadrul necesar păstrării documentelor(arhivare) și stabilește termenele de arhivare; - Stabilește coordonatorul grupei / echipei HACCP și componența acesteia, prin evaluarea și selecția celor mai instruiți angajați; - Stabilește obiectivul general al implementării HACCP, prezentarea conceptului, metodei HACCP și principiile HACCP, etapele de implementare a sistemului HACCP, stabilirea programului de lucru, instruire și a responsabilităților concrete pentru fiecare membru al echipei HACCP. |
| 2 | | | | Coordonator HACCP | <ul style="list-style-type: none"> - Coordonarea echipei HACCP. - Asigurarea că sistemul este definit, implementat și menținut. |
| 3 | | | | Asistent coordonator | <ul style="list-style-type: none"> - Raportează managementul stadiului sistemului HACCP. - Asigură instruirea și controlul în teren a personalului organizației. |
| 4 | | | | Asistent coordonator | <ul style="list-style-type: none"> - Participă la analiza produselor neconforme. |
| 5 | | | | Asistent coordonator | <ul style="list-style-type: none"> - Participă la efectuarea analizei de risc. - Întocmesc documentația sistemului HACCP. |
| 6 | | | | Membru | <ul style="list-style-type: none"> - Colectează și analizează datele referitoare la sistemul HACCP. - Instruiesc personalul organizației. - Urmăresc implementarea și funcționarea sistemului HACCP. - Participă la analiza produselor neconforme |

6.2. DESCRIEREA PRODUSELOR

Profilul de activitate al Stâniei tradiționale din zona alpină.

Sortimentele de branzeturi fabricate în prezent la stână:

- Caș de oaie
- Branza de burduf
- Urdă
- Unt

Astfel, cașul de oaie și urda se poate adresa copiilor, adulților, precum și oamenilor în vârstă deoarece nu conține decât ingrediente naturale (lapte de oaie, fermenți lactici selecționați, cheag de animal și cheag vegetal).

6.2.1. CAȘ DE OAIE

- Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatura de păstrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**CAȘ MONTAN DE OAIE**" se fabrică conform rețetei tradiționale.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitare veterinare în vigoare.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.
- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------|----------------|--|
| CAȘ DE OAIE | Aspect | calup, curată, fără scurgere de zer. |
| | Consistență | pastă semitare, ușor friabilă, cu ușoare goluri de fermentare |
| | Culoare | albă, până la alb-gălbuie, uniformă. |
| | Gust/ Miros | plăcut, caracteristic de fermentație lactică, fără miros și gust străin. |

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI | CAȘ DE OAIE |
|-------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 | Grăsimi (g) | 19 |
| 2 | Proteine (g) | 25 |
| 3 | Glucide (g) | 2,3 |
| 4 | Sodiu (mg) | - |
| 5 | Calciu (mg) | - |
| 6 | Aciditate (grade Torner), max. | 23-26° |
| 7 | Apa, max. (%) | 10 |
| 8 | Reactia fosfatazei si peroxidazei | negativă |
| 9 | Temperatura de livrare | 4-6 ° C |
| 10 | Valoare energetică | 1214 kj (280 Kcal) / 100 g |

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE | CANTITATE MAXIM ADMISĂ |
|-------------|--------------------------------|---------------------------|
| 1 | N.T.G. | 300.000 / cm ³ |
| 2 | Bacterii coliforme | 10 / cm ³ |
| 3 | E. coli | Sub 10 / g |
| 4 | Salmonella | Absenta in 25 g |
| 5 | Staphilococi coagulazo-pozitiv | Sub 10 / g |
| 6 | Bacillus cereus | 0 |

| | | |
|----------|--|------------------------|
| 7 | Bacterii aerobe sulfito-reducătoare | 0 |
| 8 | Drojii și mucegaiuri | Nu se determina |

Pentru toate produsele proprietățile microbiologice trebuie să corespundă **STAS 143-98**, pentru aprobarea Normei Sanitar Veterinare privind condițiile pentru obținerea și comercializarea cașului de oaie.

Reguli pentru verificarea calității :

- Verificarea calității sortimentelor se face pe loturi.
- La fiecare lot se verifică : - ambalarea;
 - marcarea;
 - starea termică;
 - proprietăți organoleptice;
- Periodic se face verificarea proprietăților fizico-chimice și bacteriologice la laboratorul autorizat al DSV _____ precum și în laboratorul propriu.
- Materia primă utilizată este reprezentată de laptele de oaie obținut prin mulgerea manuală a oilor
- Materialele folosite la ambalare sunt corespunzătoare din punct de vedere sanitar veterinar (curate, uscate, fără mirosuri străine, întregi, nederiorate) astfel încât să asigure protecția și integritatea produsului pe timpul transportului și al expunerii pentru vânzare.
- Nu este permis contactul direct al preparatelor cu partea colorată sau imprimată a ambalajului.
- Depozitarea produselor se face în spații frigorifice aerisite, curate, uscate, ferite de umezeală, la temperatura de 4 – 6 °C.

6.2.2. URDĂ DE OAIE

- Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatura de pastrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**URDĂ DE OAIE**" se fabrică conform rețetei tradiționale.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitare veterinare în vigoare.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.

- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------|----------------|--|
| URDĂ DE OAIE | Aspect | pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. |
| | Consistență | pastă moale, ușor friabilă, compact |
| | Culoare | albă-cenușie uniformă. |
| | Gust/ Miros | plăcut, |

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI | URDĂ DE OAIE |
|----------|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Grăsime (g) | 4 |
| 2 | Proteine (g) | 18 |
| 3 | Glucide (g) | 6 |
| 4 | Sodiu (mg) | - |
| 5 | Calciu (mg) | - |
| 6 | Aciditate (grade Torner), max. | 150° |
| 7 | Apa, max. (%) | 60 |
| 8 | Reactia fosfatazei si peroxidazei | negativă |
| 9 | Temperatura de livrare | 4-6 ° C |
| 10 | Valoare energetică | 589,5 kj (136 Kcal) / 100 g |

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE | CANTITATE MAXIM ADMISĂ |
|----------|-------------------------------|---------------------------|
| 1 | N.T.G. | 300.000 / cm ³ |
| 2 | Bacterii coliforme | 10 / cm ³ |
| 3 | E. coli | Sub 10 / g |
| 4 | Salmonella | Absenta in 25 g |

| | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|
| 5 | Stafilococi coagulazo-pozitiv | Sub 10 / g |
| 6 | Bacillus cereus | 0 |
| 7 | Bacterii aerobe sulfito-reducătoare | 0 |
| 8 | Drojii și mucegaiuri | Nu se determina |

Pentru toate produsele proprietățile microbiologice trebuie să corespundă **STAS 143-98**, pentru aprobarea Normei Sanitar Veterinare privind condițiile pentru obținerea și comercializarea produsului urdă de oaie.

Reguli pentru verificarea calității :

- Verificarea calității sortimentelor se face pe loturi.
- La fiecare lot se verifică : - ambalarea;
- marcarea;

- starea termică;

- proprietăți organoleptice;
- Periodic se face verificare proprietăților fizico-chimice și bacteriologice la laboratorul autorizat al DSV _____ precum și în laboratorul propriu.
- Materia primă utilizată este reprezentată de laptele de oaie obținut prin mulgerea manuală a oilor
- Materialele folosite la ambalare sunt corespunzătoare din punct de vedere sanitar veterinar (curate, uscate, fără mirosuri străine, întregi, nederiorate) astfel încât să asigure protecția și integritatea produsului pe timpul transportului și al expunerii pentru vânzare.
- Nu este permis contactul direct al preparatelor cu partea colorată sau imprimată a ambalajului.
- Depozitarea produselor se face în spații frigorifice aerisite, curate, uscate, ferite de umezeală, la temperatura de 4 – 6 °C.

6.2.3 Brânză de burduf

- Burdufurile pot avea greutatea de 30-60kg și 2-8kg
- Temperatura de pastrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**BRÂNZĂ DE BURDUF** " se fabrică conform rețetei tradiționale.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitar veterinar în vigoare.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitar veterinar în vigoare.
- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-------------------------|----------------|--|
| BRÂNZĂ DE BURDUF | Aspect | pastă omogenă, curată, fără goluri de aer. |

| | | |
|--|----------------|---|
| | Consistență | moale, onctuoasa, usor sfaramicioasa, de branza framantata |
| | Culoare | albă – gălbuie, uniformă. |
| | Gust/ Miros | caracteristic de brânză frământată de oaie, potrivit de sărat, fără miros și gust străin, se admite un gust usor picant |

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI | BRÂNZĂ DE BURDUF |
|----------|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 | Grăsime (g) | 27,4 |
| 2 | Proteine (g) | 27,4 |
| 3 | Glucide (g) | 0,5 |
| 4 | Fibre (g) | 0 |
| 5 | NaCl % | 2-3% |
| 6 | Apa, max. (%) | max 45% |
| 7 | Reactia fosfatazei si peroxidazei | negativă |
| 8 | Temperatura de livrare | 4-6 ° C |
| 9 | Valoare energetică | 1600 kj (369 Kcal) / 100 g |

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE | CANTITATE MAXIM ADMISĂ |
|----------|--------------------------------|---------------------------|
| 1 | N.T.G. | 300.000 / cm ³ |
| 2 | Bacterii coliforme | 100/g |
| 3 | E. coli | max 10 / g |
| 4 | Salmonella | absenta in 25 g |
| 5 | Staphilococi coagulazo-pozitiv | max 10 / g |
| 6 | Bacillus cereus | 0 |

| | | |
|---|-------------------------------------|-----------|
| 7 | Bacterii aerobe sulfito-reducătoare | 0 |
| 8 | Drojii și mucegaiuri | max 200/g |

Pentru toate produsele proprietățile microbiologice trebuie să corespundă **STAS 143-98**, pentru aprobarea Normei Sanitar Veterinare privind condițiile pentru obținerea și comercializarea produsului brânză de burduf.

Reguli pentru verificarea calității :

- Verificarea calității sortimentelor se face pe loturi.
- La fiecare lot se verifică : - ambalarea;
 - marcarea;
 - starea termică;
 - proprietăți organoleptice;
- Periodic se face verificare proprietăților fizico-chimice și bacteriologice la laboratorul autorizat al DSV _____ precum și în laboratorul propriu.
- Materia primă utilizată este reprezentată de laptele de oaie obținut prin mulgerea manuală a oilor
- Materialele folosite la ambalare sunt corespunzătoare din punct de vedere sanitar veterinar (curate, uscate, fără mirosuri străine, întregi, nederiorate) astfel încât să asigure protecția și integritatea produsului pe timpul transportului și al expunerii pentru vânzare.
- Nu este permis contactul direct al preparatelor cu partea colorată sau imprimată a ambalajului.
- Depozitarea produselor se face în spații frigorifice aerisite, curate, uscate, ferite de umezeală, la temperatura de 4 – 6 °C.

6.2.4 UNT

- Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatura de pastrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**UNT**" se fabrică conform rețetei tradiționale.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitare veterinare în vigoare.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.
- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------|----------------|---|
| UNT | Aspect | în secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități |
| | Consistență | Masa onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărîmicioasă |

| | | |
|--|----------------|---|
| | Culoare | De la albă gălbuie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune |
| | Gust/ Miros | Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă/ Satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin |

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI | UNT |
|----------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1 | Grăsimi (g) | 74 ± 0.5 |
| 2 | Proteine (g) | <1 |
| 3 | Glucide (g) | <1 |
| 4 | Sodiu (mg) | - |
| 5 | Calciu (mg) | - |
| 6 | Aciditate (grade Torner), max. | 2.8° |
| 7 | Apa, max. (%) | 26 ± 0.5 |
| 8 | Reactia fosfatazei si peroxidazei | negativă |
| 9 | Temperatura de livrare | 4-6 ° C |
| 10 | Valoare energetică | ~2830 kj (~653 Kcal) / 100 g |

PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

| Nr. crt. | CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE | CANTITATE MAXIM ADMISĂ |
|----------|--------------------------------|---------------------------|
| 1 | N.T.G. | 300.000 / cm ³ |
| 2 | Bacterii coliforme | 25 / g |
| 3 | E. coli | max 25 / g |
| 4 | Salmonella | Absenta in 25 g |
| 5 | Staphilococi coagulazo-pozitiv | Sub 10 / g |
| 6 | Bacillus cereus | 0 |

| | | |
|---|-------------------------------------|-------------------------------|
| 7 | Bacterii aerobe sulfito-reducătoare | 0 |
| 8 | Drojii și mucegaiuri | max. 10000/ g max. 2000/ g |

6.3. Descrierea fluxului tehnologic

6.3.1. CAȘ DE OAIE

Recepția cantitativă și calitativă a materiei prime (LAPTE)

Această operație tehnologică are drept scop verificarea proprietăților organoleptice, fizico - chimice și microbiologice ale materiei prime. Aceasta se realizează de către personalul responsabil al unității.

În cadrul acestei operații laptele crud integral este supus următoarelor analize:

- Examenul organoleptic prin care se urmărește aspectul laptelui care trebuie să fie fluid, omogen cu culoare albă, ușor gălbuie, miros și gust placut specific laptelui proaspăt.
- Examenul fizico – chimic prin care se determină :
- densitatea laptelui prin metoda aerometrică
- aciditatea laptelui prin metoda de titrare față de o soluție de referință care se admite de max. 23-26° Turner
- gradul de impurificare care se determina prin compararea rondei prin care s-a facut filtrarea cu un etalon
- Examenul microbiologic se face prin proba reductazei în urma căreia se evidențiază proprietățile microbiologice ale laptelui

Filtrarea

Asigură îndepărtarea impurităților prezente în lapte și se face prin trecerea laptelui prin 3 filtre primul la punctul de colectare iar celelalte două pe traseul liniei de prelucrare. Filtrarea se face prin două filtre unul de hârtie și unul metalic pentru o cât mai bună purificare a laptelui.

Adăugarea de enzimă coagulantă

Enzima coagulantă folosită la stână este de origine animală fabricată după rețetă propriei locației, sau cu enzima vegetală cumpărată din comerț.

Coagularea

Se face în vana de coagulare în la o temperatură de 38°C. La final aciditatea zerului trebuie să fie de 60 grade Thorner.

Zvintarea și maturarea

Zvîntarea și maturarea cașului se face de obicei în cășărie, un loc bine aerisit, fără dăunători sau mirosuri străine. La o temperatură de aproximativ 16°C și o umiditate variabilă.

Ambalarea și etichetarea

Depozitarea

Pastrarea branzei se face in camera frigorifica la o temperatura de 4 grade Celsius. Urmeaza livrarea catre beneficiari.

Livrarea

Se face cu masini frigorifice sau de tip IZO la temperatura de 2-4 grade C autorizate, catre punctele de desfacere.

6.4. Descrierea fluxului tehnologic

CASUL DE OAIE

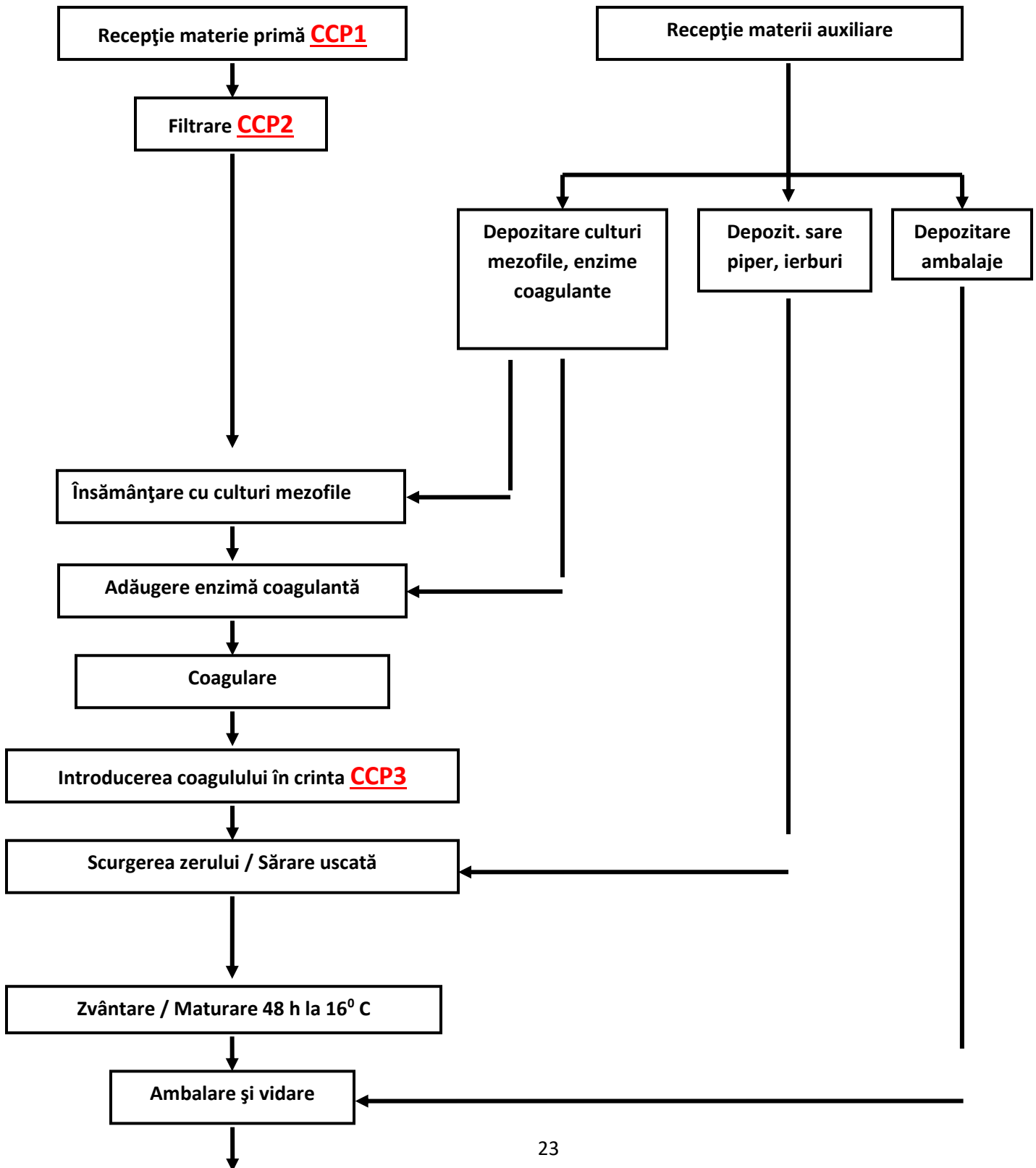
Casul de oaie este un cas cu pasta semitare fabricat din lapte de oaie.

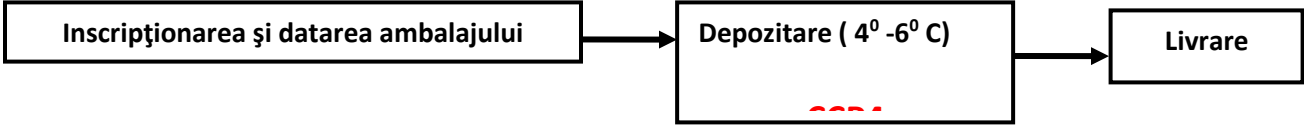
Procesul tehnologic de fabricatie implica urmatoarele operatii:

- receptia calitativa si cantitativa a laptelui de oaie, care trebuie sa aiba aciditate de 23-26° T,
- curatirea laptelui cu ajutorul filtrelor sau pe cale centrifugala, laptele curatat fiind folosit ca atare sau normalizat, in stare cruda sau pasteurizat si racit (in functie de dotarea tehnica),
- maturarea laptelui (facultativa), care se face cu o cultura de productie de bacterii lactice selectionate compusa din: Str.lactis, Str. Thermophilus si L.casei
- incheierea cu enzima coagulanta, care are loc la 32...35°C, timp de 30-40 min, cu sau fara adaos de CaCl₂ (cand se foloseste lapte de oaie spre sfarsitul lactatiei se adauga 10-20g CaCl₂/ 100 l lapte),
- prelucrarea coagulului care implica taierea cu cutitul in coloane prismatice, cu latura de 4-5 cm si maruntirea cu harfa pana la dimensiuni ale bobului de coagul de 6-8mm (bob de mazare)
Operatia de prelucrare a coagulului dureaza 10-15min, sub agitare continua in partea de maruntire.
- incalzirea a-2-a la 38...40°C sau chiar la 42°C. Incalzirea se face direct, in cazul cazanelor sau vanelor cu pereti dubli sau prin inlocuirea a 50-60% din zerul separat cu apa calda la temperatura de 50....55°C. Dupa atingerea temperaturii de 38....40°C, se mentine aceasta temperatura 15-20min sau chiar mai mult, pana ce bobul de coagul este deshidratat suficient pentru a deveni elastic si uscat,
- sedimentare coagul si sifonare zer,
- formarea si presarea care constau in scoaterea coagulului pe crinta in sedila, presarea timp de 20-30min, cu o forta de presare de 4-6 kgf/ kg cas (fiecare sedila contine 30-40kg cas). In finalul presarii casul are 42-44% apa

- maturarea casului care implica taierea in patru sferturi, maturarea sferturilor de cas in camere cu temperatura de 18...26°C, timp de 6-10ore optim la 30°C.

DIAGRAMA DE FLUX – CAȘ DE OAI





| | | |
|-----------------|-------------------|------------------|
| Aprobat: | Verificat: | Elaborat: |
|-----------------|-------------------|------------------|

6.4. IDENTIFICAREA PERICOLELOR POTENȚIALE ȘI ANALIZA RISCURILOR

BRÂNZĂ DE OAI

| N | Etapa procesului | Risc potential (B)-biologic (C)-chimic (F)-fizic | Justificarea | Riscul trebuie inclus in plan | Masuri de control |
|---|--|---|---|-------------------------------|--|
| 1 | Receptia laptelui crud ca si materie prima conform STAS 2418-94 | C:reziduuri F:corpuri straine B:germeni patogeni | C: reziduurile de substante antimicrobiene pot aparea in lapte ca urmare a unor tratamente cu antibiotice la care a fost supus animalul sau in urma absorbtiei in lapte a unor pesticide care ajung in corpul animalelor prin intermediul furajelor. F:corpurile straine pot ajunge in lapte ca urmare a nerespectarii stricte a igienei in timpul mulsului pot ajunge in lapte fragmente de furaje, par, etc. B:o incarcatura microbiana foarte mare in lapte poate sa rezulte datorita nerespectarii conditiilor de igiena din timpul mulsului sau in cazul laptelui provenit de la vaci cu mamite. | C:da F:da B:da | C:efectuarea unor teste rapide prin care sa se determine prezenta antibioticelor in lapte(se efectueaza in fabrica pe fiecare ruta de colectare a laptelui). In cazul in care s-au identificat antibiotice in lapte se exclud furnizorii de la care s-a primit laptele contaminat. Pesticidele se evidentiaza in laboratoare speciale prin controale periodice si se exclud furnizorii la care s-a constatat poluare cu pesticide. F:strecurarea laptelui la receptie prin tifon B:selectarea furnizorilor de lapte si mentinerea conditiilor de igiena. |

| | | | | | |
|---|---|---|--|----------------------|---|
| 2 | Filtrare | C: - F:corpuri straine B:germeni patogeni | C:- F:corpurile straine pot ajunge in lapte ca urmare a unei filtrări deficitare. B: datorită neînlocuirii filtrelor după fiecare recepție a laptelui | C:nu F:da B:da | C:- F: filtrarea se face prin două filtre: unul textil și unul metalic B : filtrele se înlocuiesc și se curăță instalația după fiecare tanc de lapte recepționat. |
| 3 | Însămânțarea (culturi liofilizate mezofile) | C: F:corpuri straine B:microorganismenedorite | C: - F: pot apare contaminări accidentale cu corpuri străine în timpul adăugării culturilor bacteriene B:daca tancurile nu au fost spalate si dezinfectate dupa fiecare golire, laptele poate fi recontaminat atunci cand se introduce in aceste tancuri. Microorganismele care se dezvoltă aici au un grad mare de adaptare si de multiplicare, acestea ne mai putand fi anulate intr-o faza ulterioara | C:nu F:nu B:da | C:- F: se are în vedere integritatea ambalajelor culturilor de însămânțare și a instrumentarului cu care se face însămânțarea B:dupa fiecare golire tancurile trebuie sa fie spalate si dezinfectate imediat. Eficienta operatiilor de spalare si dezinfectie se controleaza cu teste microbiologice. |

| | | | | | |
|---|--|--|--|-------------------------|---|
| 4 | Adăugarea de enzimă coagulată / Coagulare | C: F: B: microorganisme nedorite | C: - F: pot apărea contaminări accidentale cu corpuri străine în timpul adăugării culturilor bacteriene B: dacă tancurile nu au fost spalate și dezinfectate după fiecare golire, laptele poate fi recontaminat atunci când se introduce în aceste tancuri. | C: nu F: nu B: da | C: - F: se are în vedere integritatea ambalajelor culturilor de însămânțare și a instrumentarului cu care se face însămânțarea B: după fiecare golire tancurile trebuie să fie spalate și dezinfectate imediat. Eficiența operațiilor de spălare și dezinfecție se controlează cu teste microbiologice. |
| 5 | Introducerea coagulului în forme | C: substanțe nocive F: B: microorganisme din atmosferă în care se face ambalarea | C: neîndeplinirea cerințelor corespunzătoare a substanțelor dezinfectante și/sau a detergenților utilizați la igienizarea instrumentarului utilizat F: - B: dacă tancurile nu au fost spalate și dezinfectate după fiecare golire, laptele poate fi recontaminat atunci când se introduce în aceste tancuri. | C: nu F: nu B: da | C: igienizarea tancurilor de prelucrare să se facă cât mai corect prin clătire abundentă cu apă pentru a elimina riscul contaminării brânzei cu reziduuri chimice F: - B: după fiecare golire tancurile trebuie să fie spalate și dezinfectate imediat. Eficiența operațiilor de spălare și dezinfecție se controlează cu teste microbiologice. |
| 6 | Scurgerea zerului / Sărare uscată | C: F: corpuri străine B: | C: - F: impurități din CaCl ₂ , dacă nu a fost purificată corespunzător B: - | C: nu F: nu B: da | C: - F: achiziționarea de CaCl ₂ de calitate superioară fără impurități. B: - |
| 7 | Scoaterea coagulului | C: | C: | C: nu | C: igienizarea vanelor de prelucrare să se facă cât mai corect prin clătire abundentă cu |

| | | | | | |
|---|---------------------|--|--|-------------------------|---|
| | | F: B: microorganisme nedorite | F: B: dacă formele nu au fost spalate și dezinfectate după fiecare golire. | F: nu B: da | apă pentru a elimina riscul contaminării brânzei cu reziduuri chimice F: se are în vedere ca utilizarea instrumentarului de prelucrare să se facă corect, și să nu prezinte defecte. B: după fiecare golire vanele trebuie să fie spalate și dezinfectate imediat. Eficiența operațiilor de spalare și dezinfecție se controlează cu teste microbiologice. |
| 8 | Zvântare / Maturare | C: - F: - B: microorganisme nedorite | C: - F: - B: dacă rafturile nu au fost spalate și dezinfectate după fiecare golire, brânza poate fi contaminată atunci când se pune pe rafturi. | | |
| 9 | Ambalarea | C: substanțe nocive F: corpuri străine B: microorganisme din atmosfera în care se face ambalarea | C: în cazul în care se utilizează pungi de polietilenă se elimină riscul deoarece ele nu conțin și nu elimină substanțe nocive. F: fabricarea și ambalarea pungilor de polietilenă se face în circuit închis neputând apărea contaminanți fizici. De la fabrică ele vin ambalate deci se elimină riscul contaminării fizice. B: dacă aparatul de ambalare este defect sau dacă l se fac improvizații, smântâna se poate contamina cu microorganisme din atmosfera sau de pe suprafața cu care vine în contact. | C: da F: da B: da | C: utilizarea cutiilor PVC avizate de organele abilitate în condiții care să nu le deterioreze ambalajele; F: utilizarea cutiilor PVC avizate de organele abilitate în condiții care să nu le deterioreze ambalajele; B: să se facă controale permanente prin inspecția integrității și a modului de funcționare a aparatului de ambalat. În caz de defecte întreg procesul se oprește până la remedierea defectului după care va avea loc igienizarea aparatului. Spațiul de ambalare să fie prevăzut cu lampi UV pentru asigurarea unei atmosfere curate din punct de vedere microbiologic. |

| | | | | | |
|--------|-----------------------------|-------------------------------------|---|----------------------|---|
| 1 0 | Depozitarea | C:- F:- B:microflora nedorita | C:- F:- B:in urma procesului de multiplicare a microorganismelor reziduale ca urmare a depasirii temperaturii de refrigerare, smântâna se poate altera ducand mai departe la imbolnavirea consumatorilor. | C:nu F:nu B:da | C:- F:- B:pungile de lapte se pun in navele corect stivuite astfel incat aerul sa poata circula printre ele si sa asigure o racire uniforma a produselor. Asigurarea in depozit a temperaturii ideale si folosirea unui sistem de recirculare a aerului a.i. smântâna sa atinga temperatura de 2-4°C in cel mai scurt timp. |
| | Livrare si transport | C:- F:- B:microflora nedorita | C:- F:- B:daca smântâna se transporta la temperaturi crescute microorganismele din smântână se pot multiplica iar smântâna se altereaza. | C:nu F:nu B:da | C:- F:- B:transportul sa se realizeze cu mijloace de transport izoterme si frigorifice iar produsele sa fie livrate in ambalaje de transport: navele din material plastic, cutii PVC |

| | | |
|-----------------|-------------------|------------------|
| Aprobat: | Verificat: | Elaborat: |
|-----------------|-------------------|------------------|

6.5. PROGRAMUL DE IGIENIZARE A UTILAJELOR ȘI USTENSILELOR DIN SĂLILE DE PRODUCȚIE

| Nr. crt. | Categorie | Metodă de curățare și igienizare | Frecvență | Responsabil | Verificare |
|----------|-----------|----------------------------------|-----------|-------------|------------|
|----------|-----------|----------------------------------|-----------|-------------|------------|

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
| 1 | Paviment | <ul style="list-style-type: none"> - podeaua se curăță prin răzuire, se spală cu apă, se spumează cu detergent degresant și se lasă minimum 15 minute, se clătește cu apă caldă. - se pulverizează dezinfectant și se lasă să-și facă efectul minim 15 minute, se clătește cu apă caldă. | - zilnic sau ori de câte ori este necesar | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat | - zilnic grafic de curățenie |
| 2 | Pereți | <ul style="list-style-type: none"> - se spală cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | - zilnic la sfârșitul programului | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat | - zilnic grafic de curățenie |
| 3 | Tavan și obiecte suspendate | - spălare cu detergent și apă | - săptămânal (recomandat luni) | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat | - săptămânal pe baza graficului de curățenie |
| 4 | Suprafețe de contact cu alimente ale echipamentelor | <ul style="list-style-type: none"> - se spală cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | În fiecare schimb | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat | - zilnic grafic de curățenie |
| 5 | Tancul de recepție a laptelui | <ul style="list-style-type: none"> - se clătește cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | După fiecare lot procesat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat delegat |

| | | | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | | | |
| 6 | Pasteurizator | <ul style="list-style-type: none"> - se clătește cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | După fiecare lot procesat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 7 | Bazine de inox | <ul style="list-style-type: none"> - se clătește cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | După fiecare lot procesat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 8 | Lăzile | <ul style="list-style-type: none"> - se clătește cu apă - se spumează cu detergent degresant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă - se pulverizează dezinfectant și se lasă minim 15 minute - se clătește cu apă caldă | La sfârșitul schimbului | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 9 | Suprafețele fără contact ale echipamentelor | <ul style="list-style-type: none"> - utilajele se curăță pe exterior - o curățire mai amplă a utilajelor are loc cu ocazia reviziei utilajelor | Zilnic sau de câte ori este necesar | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat | <ul style="list-style-type: none"> - Șeful - Substitutul - Angajat |

| | | | | | |
|----|--|--|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 10 | Ustensile (cuțite, vase de preparate etc.) | - curățare, spălare și dezinfectare în chiuveta specială pentru spălarea vaselor | Zilnic sau de câte ori este necesar | - Șeful - Substitutul - Angajat | - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 11 | Chiuvete pentru spălarea alimentelor / vaselor | - Curățare, spălare și dezinfectare | Zilnic sau de câte ori este necesar | - Șeful - Substitutul - Angajat | - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 12 | Chiuvete pentru spălarea mâinilor | - Curățare, spălare și dezinfectare lavoar | Zilnic sau de câte ori este necesar | - Șeful - Substitutul - Angajat | - Șeful - Substitutul - Angajat |
| 13 | Conducte de apă | - curățarea de piatră a cicuitului cu soluție specială (Detartrant) - introducerea pe circuit de soluție de detergent - evacuarea și clătirea cu apă în circuit - introducerea de soluție dezinfectantă pe circuit - clătire cu apă curată | Semestrial | | |
| 14 | Curățire și igienizare a echipamentului frigorific | - dezghețarea echipamentului frigorific - interiorul echipamentelor de congelare/ refrigerare se spală și se spală la fiecare dezghețare - utilizarea de substanțe dezinfectante conform listei cu substanțe de curățare și dezinfectare | Congelare – lunar Refrigerare – lunar | - Șeful - Substitutul - Angajat | - grafic de temperaturi |

| | | |
|-----------------|-------------------|------------------|
| Aprobat: | Verificat: | Elaborat: |
|-----------------|-------------------|------------------|

6.6. IDENTIFICAREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC)

CAS DE OAIE

| ETAPA | PERICOL | Q1: Exista masuri preventive pentru prevenirea riscului de aparitie a pericolelor identificate ? | Q2: Este etapa respectiva destinata sa elimine pericolul sau sa reduca riscul de aparitie a pericolului pana la un nivel acceptabil? | Q3: Exista posibilitatea ca in aceasta etapa sa intervina o contaminare excesiva(o crestere in nivelul admis sau peste limita nivelului admis) datorita pericolelor identificate? | Q4: Exista o etapa ulterioara care poate elimina sau reduce probabilitatea de aparitie a pericolului identificat pana la un nivel acceptabil? | CCP |
|---|----------|---|---|---|--|-----|
| | | NU – nu este CCP DA – Q2 | NU – Q3 DA – este CCP | NU – nu este CCP DA – Q4 | NU – este CCP DA – nu este CCP | |
| Receptia materiilor prime (LAPTE) | Biologic | DA | DA | DA | -NU | 1- |
| | Chimic | DA | DA | DA | NU- | |
| Receptie materii auxiliare (AMBALAJE, CULTURI MEZOFILE LIOFILIZATE, ENZIME COAGULANTE) | Biologic | DA | DA | DA | - | - |
| | Chimic | DA | DA | DA | - | |

| | | | | | | |
|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| Filtrare | Fizic | DA | DA | DA | NU- | 2- |
| | Biologic | DA | DA | DA | NU- | |
| Însămânțare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| | Chimic | DA | NU | NU | - | |
| Adăugare enzimă coagulantă | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Coagulare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Introducerea în forme | Biologic | DA | NU | DA | NU | 3 |
| | Chimic | DA | NU | DA | NU | |
| Scurgerea zerului / Sărare uscată | Biologic | DA | NU | NU | | |
| Scoaterea coagulului din forme | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Zvântare / Maturare | Biologic | DA | NU | NU | - | |
| Ambalare | Fizic | DA | NU | NU | - | - |
| | Biologic | DA | NU | NU | - | |
| | Chimic | DA | NU | NU | - | |
| Răcire / Depozitare | Biologic | DA | DA | DA | NU- | 4 |
| Livrare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |

6.7. STABILIREA LIMITELOR CRITICE ȘI MĂSURI CORECTIVE

CAS DE OAIE

Receptia materiilor prime – laptele -CCP 1

- la receptie in unitate se controleaza temperatura si aciditatea laptelui, de asemenea se fac teste rapide pentru determinarea prezentei antibioticelor in lapte
- periodic (cel putin de doua ori pe luna in cadrul programului de autocontrol) se trimit probe de lapte la laborator de la fiecare furnizor pentru determinare NTG si a NCS
- trimestrial se trimit probe de lapte la laborator pentru determinarea prezentei metalelor grele
- cu laptele neconform se procedeaza conform PROCEDURII PENTRU LAPTE NECONFORM (se instiinteaza autoritatile DSV, si se trimite laptele la _____ pentru a fi distrus)
- se reziliaza contractele si se inceteaza colaborarea cu furnizorii de lapte care cu buna stiinta furnizeaza lapte neconform
- responsabil cu aplicarea masurilor corective _____

Filtrarea laptelui -CCP 2

- laptele ajuns in unitate se transfera din cisterna izoterma de transport in vana de racire a fabricii, fiind supus unui proces de filtrare mecanica
- se utilizeaza filtre de unica folosinta _____ din material sintetic
- filtrele se schimba de fiecare data cand sunt colmatate (blocate)
- in cazul spargerii filtrului, laptele se pompeaza inapoi in cisterna de transport
- se spala, clateste si dezinfecteaza vana de racire a fabricii si circuitul de conducte aferent acesteia
- se reia procesul de filtrare dupa inlocuirea filtrului spart
- responsabil cu aplicarea masurilor corective _____

Introducerea în forme sau in crintele de scurgere a casului proaspat – CCP 3

- după fiecare golire formele sau crintele de scurgere trebuie să fie spalate și dezinfectate imediat. Eficiența operațiilor spălare și dezinfecție se controlează cu teste microbiologice.
- Formele/ crintele de scurgere trebuie să fie curate, fără impurități, urme de detergenți sau substanțe dezinfectante utilizate la igienizarea acestora;
- proprietățile microbiologice, fizice și chimice ale formelor sau ale crintelor de scurgere trebuie să se încadreze în limitele admise de legislația sanitar veterinară în vigoare
- temperatura din camera în care se face introducerea în forme a brânzei să nu fie mai mare de 24⁰

- orice creștere a temperaturii peste limitele admise duce la o multiplicare exagerată microorganismelor
- responsabil cu remedierea deficiențelor și cu aplicarea măsurilor corective _____

Racire – Depozitare – CCP 4

- branza vidată, ambalată și etichetată se depozitează în camera frigorifică la 4-6 grade C
- cutiile se clădesc pe europaleti din plastic alimentar
- în cazul avariilor există avertizori acustici și luminoși care semnalizează creșterea temperaturii la peste 6 grade
- temperatura din depozitul frigorific este înregistrată de un sistem electronic computerizat _____ iar apoi descărcată și arhivată într-un fișier electronic
- în cazul penelor de electricitate se porneste grupul electrogen
- se anunță frigotehnistul de serviciu de la firma _____ cu care există un contract de mentenanță
- în cazul imposibilității remedierii rapide a defectiunii stocul refrigerat de branza se transportă cu mașina frigorifică la un depozit de rezervă

| | | |
|--|-------------------|------------------|
| responsabil cu remedierea deficiențelor și cu aplicarea măsurilor corective : _____ Aprobat: _____ | Verificat: | Elaborat: |
|--|-------------------|------------------|

6.8. IDENTIFICAREA PUNCTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC)

CAȘ DE OAIE

| ETAPA | PERICOL | Q1: Exista masuri preventive pentru prevenirea riscului de aparitie a pericolelor identificate ? | Q2: Este etapa respective destinata sa elimine pericolul sau sa reduca riscul de aparitie a pericolului pana la un nivel acceptabil? | Q3: Exista posibilitatea ca in aceasta etapa sa intervina o contaminare excesiva(o crestere in nivelul admis sau peste limita nivelului admis) datorita pericolelor identificate? | Q4: Exista o etapa ulterioara care poate elimina sau reduce probabilitatea de aparitie a pericolului identificat pana la un nivel acceptabil? | CCP |
|---|----------|---|---|---|--|-----|
| | | NU – nu este CCP DA – Q2 | NU – Q3 DA – este CCP | NU – nu este CCP DA – Q4 | NU – este CCP DA – nu este CCP | |
| Receptia materiilor prime (LAPTE) | Biologic | DA | DA | DA | -NU | 1- |
| | Chimic | DA | DA | DA | NU- | |
| Recepție materii auxiliare (AMBALAJE, CULTURI MEZOFILE LIOFILIZATE, ENZIME COAGULANTE) | Biologic | DA | DA | DA | - | - |
| | Chimic | DA | DA | DA | - | |
| Filtrare | Fizic | DA | DA | DA | NU- | 2- |
| | Biologic | DA | DA | DA | NU- | |
| Însămânțare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |

| | | | | | | |
|--|-----------------|-----------|-----------|-----------|------------|----------|
| | Chimic | DA | NU | NU | - | |
| Adăugare enzimă coagulantă | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Coagulare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Introducerea în forme | Biologic | DA | NU | DA | NU | 3 |
| | Chimic | DA | NU | DA | NU | |
| Scurgerea zerului / Sărare uscată | Biologic | DA | NU | NU | | |
| Scoaterea coagulului din forme | Biologic | DA | NU | NU | - | - |
| Zvântare / Maturare | Biologic | DA | NU | NU | - | |
| Ambalare | Fizic | DA | NU | NU | - | - |
| | Biologic | DA | NU | NU | - | |
| | Chimic | DA | NU | NU | - | |
| Răcire / Depozitare | Biologic | DA | DA | DA | NU- | 4 |
| Livrare | Biologic | DA | NU | NU | - | - |

6.9. MONITORIZAREA

Se face pe baza formularelor de monitorizare a punctelor critice de control precum și a celorlalte etape ale fluxului tehnologic pentru fiecare spațiu de producție în parte precum și a personalului.

Monitorizarea pentru punctele critice de control se face cu ajutorul următoarelor formulare :

- Formular de recepție lapte (HACCP - F1)
- Formular produse lactate (HACCP - F2)
- Formular pentru monitorizarea temperaturii în sala de închegare (HACCP – F3)
- Formular pentru monitorizarea temperaturii din camera de maturare (HACCP – F4)
- Formular pentru monitorizarea temperaturii din tancul de păstrare al laptelui (HACCP – F5)
- Formular pentru monitorizarea temperaturii din camera de păstrare produse finite (HACCP – F6)
- Raport de neconformitate a produselor (HACCP – F7)
- Fișa zilnică de urmărire a stării de sănătate a personalului (IL – F1)
- Formular de igienizare (IL – F2)
- Formular pentru verificarea stării de igienizare (IL – F3)
- Fișa de monitorizare terenuri și clădiri (IL – F4)
- Formular de igienizare a mijloacelor de transport / livrare (IL – F5)

6.10. ACȚIUNI CORECTIVE

Datele obținute în urma monitorizării PCC-urilor sunt evaluate și analizate de către responsabili care posedă cunoștințe suficiente și care au autoritatea de a iniția proceduri corective în cazul în care în urma monitorizării PCC se constată depășiri ale limitelor critice.

Reprezentanții organizației dețin proceduri prin care sunt specificate acțiuni de analiză a neconformităților, analiză a tendințelor rezultate în urma monitorizării PCC, pentru a prevedea o potențială pierdere a controlului și determinarea cauzelor neconformității. Toate acțiunile corective vor fi înregistrate. Organizația acționează în sensul eliminării cauzelor ce au condus la apariția neconformităților cu scopul de a preveni reapariția acestora.

Acțiunile corective sunt adecvate efectelor neconformităților apărute.

Detalii cu privire la acțiunile corective sunt prezentate în proceduri specifice unităților care se referă la aceste Acțiuni corective, ce conțin date cu privire la:

- analiza neconformităților, inclusiv reclamațiile clienților,
- identificarea cauzelor neconformităților,
- evaluarea necesității de a stabili acțiuni pentru a se asigura că neconformitățile nu reapar,

- determinarea și implementarea acțiunilor necesare,
- înregistrarea rezultatelor acțiunilor întreprinse și
- analiza acțiunilor corective întreprinse.

6.11. ETAPELE CONTROLULUI PRODUSELOR NECONFORME

| Nr. crt. | Etape | Descriere |
|----------|-------------------------------|--|
| 1 | Identificarea neconformității | Identificarea produsului neconform ca urmare a măsurărilor și monitorizărilor efectuate în timpul proceselor de producție, depozitare și transport sau ca urmare a reclamațiilor clienților. Sunt considerate ca produse potențial neconforme toate produsele fabricate în condiții în care limitele critice stabilite au fost depășite sau programele preliminare nu au fost respectate. |
| 2 | Izolarea neconformității | Produsele neconforme /potențial nesigure se izolează în spații identificate corespunzător, pentru a se preveni livrarea neintenționată. Toate loturile de produse care ar fi putut fi afectate de o situație de neconformitate sunt izolate până după finalizarea analizei și stabilirii modului de tratare. Retragerea produselor se realizează conform instrucțiunilor specifice. |
| 3 | Înregistrarea neconformității | Responsabilul din zona în care a fost identificat produsul neconform înregistrează neconformitatea în produsul de neconformități. |
| 4 | Analiza neconformitate | Analiza se realizează de toți cei implicați în realizarea produsului respectiv. Se evaluează produsele afectate pentru a stabili tratarea lor adecvată. În situația când produsul neconform/potențial nesigur este detectat după livrare acțiunile întreprinse sunt corelate cu potențialele consecințe ale neconformității. Ca urmare a tratării produselor potențial nesigure se urmărește ca pericolele identificate fie să se încadreze în limitele acceptabile, în ciuda neconformității, fie să fie reduse la un nivel acceptabil. Acțiunile stabilite se aprobă de persoanele responsabile. |
| 5 | Utilizare / Livrare | Se analizează posibilitatea livrării la client (sau a utilizării pentru producție) în starea în care se află produsele (acceptare ca atare). Livrarea produsului neconform se poate face numai dacă există dovezi, altele decât cele din sistemul de monitorizare, care demonstrează că măsurile de control au fost eficiente, sau dacă există dovezi care arată că efectele combinate ale măsurilor de control sunt conforme cu rezultatele preconizate sau dacă rezultatele verificărilor efectuate pe eșantioane demonstrează că produsul satisface nivelurile acceptabile. |
| 6 | Reprocesare | Se analizează posibilitatea reprecucării/reprocesării produsului neconform/potențial nesigur pentru a satisface cerințele sau |

| | | |
|----|---|--|
| | | pentru aducerea pericolului în nivelul acceptabil definit. |
| 7 | Reprocesare / Reprelucrare | Se reprelucrează/reprocesează produsul respectiv în conformitate cu procedurile, specificațiile, standardele și instrucțiunile de lucru respective. |
| 8 | Verificare | Toate produsele reprelucrate se verifică pentru a asigura conformitatea acestora. Produsele neconforme se reanalizează. Produsele conforme sunt livrate sau utilizate în continuare. |
| 9 | Posibilitatea schimbării destinației | Se face în cazul în care produsele nu pot fi reprocesate se analizează posibilitatea schimbării destinației intenționate. |
| 10 | Schimbarea destinației | Se schimbă destinația intenționată a produsului. |
| 11 | Distrugere | Produsele improprii pentru consum sau care nu pot fi utilizate în continuare se distrug. Se întocmește Procesul verbal de distrugere. |
| 12 | Centralizarea și raportarea neconformităților | Toate produsele neconforme/potențial nesigure sunt înregistrate (împreună cu informațiile referitoare la natura, cauza și consecințele neconformității, inclusiv informațiile necesare în scopul trasabilității loturilor neconforme) și se centralizează trimestrial în baza de date de neconformități. Datele provenite din analiza și tratarea produsului neconform constituie date de intrare pentru analiza managementului. |

6.12. ACȚIUNILE PREVENTIVE ȘI CORECTIVE

| Nr. | Etapa | Descriere |
|-----|---|---|
| 1 | Analiza datelor de monitorizare PRP și PCC | Date rezultate din monitorizarea programelor preliminare (PRP) operaționale și a PCC sunt evaluate trimestrial pentru a se iniția acțiuni corective și preventive. |
| 2 | Identificarea neconformității potențiale | Pe baza datelor din auditurile efectuate și analiza neconformităților referitoare la produs se stabilesc neconformitățile potențiale. Se actualizează baza de date de neconformități. |
| 3 | Analiza cauzelor neconformităților | Analiza cauzelor neconformităților se realizează pentru determinarea cauzelor neconformităților produsului, pentru reclamațiile de la clienți și pentru neconformitate SMC. Cauzele determinate se trec în formularele respective. |
| 4 | Stabilire acțiuni | Se stabilesc acțiuni corective, adecvate consecințelor neconformităților, care să elimine cauza neconformităților. Acțiunile stabilite termenele de aplicare și responsabilii se trec în baza de date de neconformități respectiv în registrul de |

| | | |
|---|---|---|
| | corective/preventive | neconformități. Pentru PCC acțiunile corective sunt definite în HACCP |
| 5 | Decizie | Managerul analizează dacă acțiunile corective sunt corect stabilite. În caz contrar se restabilesc acțiunile necesare. |
| 6 | Implementarea de acțiuni corective/preventive | Responsabilii stabiliți asigură implementarea acțiunilor corective, la termenele prevăzute. |
| 7 | Verificarea implementării acțiunilor corective/preventive evaluarea eficacității acțiunilor | Se verifică modul de implementare al acțiunilor stabilite și eficacitatea acestora. Rezultatul implementării acțiunilor corective constituie date de intrare pentru analiza managementului. |
| 8 | Decizie | Dacă acțiunile corective nu sunt implementate sau nu sunt eficiente (neconformitățile reapar) se reanalizează cauzele neconformităților și se restabilesc acțiunile corective |
| 9 | Centralizare și raportare | Se centralizează informațiile în bazele de date unde sunt analizate și constituite date de intrare pentru analiza managementului. |

6.13. RESPONSABILITĂȚI

| Nr. crt. | Document | Elaborare / Actualizare | Verificare / Aprobare | Difuzare | Retragere / Distrugere |
|----------|---|-------------------------------------|--------------------------------|----------|------------------------|
| 1 | Decizii, note interne | Coordonator echipă HACCP Manager | Directorul unității Manager | | |
| 2 | Declarația conducerii privind politica în domeniul calității și politica în domeniul siguranței alimentelor | Coordonator echipă HACCP Manager | Directorul unității Manager | | |
| 3 | Diagrame de flux | Coordonator echipă HACCP | Manager | | |
| 4 | Fișe post | Coordonator echipă HACCP | Manager | | |

| | | | | | |
|-----------|---------------------------------------|---|---------|--|--|
| 5 | Instrucțiuni de lucru | Coordonator echipă HACCP împreună cu membrii echipei | Manager | | |
| 6 | Legislație | Coordonator echipă HACCP împreună membrii echipei | Manager | | |
| 7 | Manual HACCP | Coordonator echipă HACCP împreună cu membrii echipei | Manager | | |
| 8 | Planul HACCP | Coordonator echipă HACCP împreună cu membrii echipei | Manager | | |
| 9 | Proceduri HACCP și de igienă | Coordonator echipă HACCP împreună cu membrii echipei | Manager | | |
| 10 | Programe de îmbunătățire | Coordonator echipă HACCP împreună cu membrii echipei | Manager | | |
| 11 | Specificații tehnice materii prime | Coordonator echipă HACCP | Manager | | |
| 12 | Specificații tehnice produse | Coordonator echipă HACCP | Manager | | |
| 13 | Standarde | Coordonator echipă HACCP | Manager | | |

6.14. CONTROLUL ÎNREGISTRĂRILOR

Înregistrările calității și mediului, utilizate pentru demonstrarea conformității cu condițiile specificate și funcționarea eficace a sistemului calității și mediului sunt precizate pentru fiecare element al sistemului calității și mediului în procedura de sistem respectivă. Înregistrările sunt prezentate în tabel în forma celui de mai jos :

| Denumire formular | Tip / cod formular | Cine întocmește | Cine valorifică | Păstrare | Termen | Arhivare | Termen | Distrugere |
|-------------------|--------------------|-----------------|-----------------|----------|--------|----------|--------|------------|
|-------------------|--------------------|-----------------|-----------------|----------|--------|----------|--------|------------|

TABEL PRIVIND CONTROLUL ÎNREGISTRĂRILOR

| Nr. crt. | Înregistrări | Procedura | Responsabil | Observații |
|----------|---|-----------|-------------|------------|
| 1 | Înregistrări ale comunicării externe | | | |
| 2 | Rezultate ale analizei managementului | | | |
| 3 | Înregistrări referitoare la competență – resursele umane și în special competența membrilor echipei de siguranță a alimentului | | | |
| 4 | Înregistrări ale achiziției de produse și servicii | | | |
| 5 | Înregistrări cu referire la realizarea produsului | | | |
| 6 | Diagrame de flux verificate de echipa de siguranță a alimentelor | | | |
| 7 | Înregistrări referitoare la justificarea determinării nivelului acceptabil, al fiecărui pericol pentru siguranța alimentelor și rezultatele ei. | | | |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| 8 | Rezultatele evaluării pericolelor pentru siguranța alimentelor | | | |
| 9 | Rezultatele evaluării măsurilor de control necesare ca urmare a evaluării pericolelor | | | |
| 10 | Înregistrări referitoare la monitorizarea PCC | | | |
| 11 | Rezultatele verificării | | | |
| 12 | Înregistrări referitoare la rezultatele etalonării și verificării | | | |
| 13 | Înregistrări referitoare la trasabilitate | | | |
| 14 | Înregistrări referitoare la măsurarea proceselor | | | |
| 15 | Înregistrări referitoare la produsul neconform | | | |
| 16 | Înregistrări referitoare la retrageri și eficacitatea procesului de reterageri | | | |
| 17 | Înregistrări referitoare la analiza rezultatelor activității de verificare și la acțiunile rezultate | | | |
| 18 | Înregistrări referitoare la activitatea de actualizare a sistemului | | | |
| 19 | Înregistrări referitoare la acțiunile corective și preventive | | | |

6.15. VERIFICAREA SISTEMULUI

| Nr. crt. | Element de verificat | Metoda de verificare | Criteriu de acceptare | Frecvența | Responsabilitate | Înregistrări |
|----------|---|--|---|-------------|--------------------------------|---|
| 1 | Starea clădirilor și a terenului | Verificarea vizuală și verificarea documentelor de monitorizare | Starea bună de întreținere fără deteriorări și în stare bună de curățenie conform procedurilor de mentenanță | trimestrial | Departamentul tehnic | Fișa de monitorizare terenuri și clădiri. Raport de verificare |
| 2 | Starea spațiilor de producție și a fluxurilor | Verificarea vizuală | Stare bună de curățenie, fluxuri fără încrucișări conform planului de amplasament | trimestrial | Departamentul tehnic, Manager | Raport de verificare |
| 3 | Utilități | Verificarea programelor de mentenanță, a intervențiilor la echipamente și a disponibilității utilităților | Disponibilitate 100% în perioadele de producție, îndeplinirea 100% a programelor de mentenanță. | trimestrial | Departamentul tehnic, Manager | Raport de verificare |
| 4 | Managementul deșeurilor | Verificare vizuală | Stare bună de curățenie, lipsa aglomerărilor de deșeuri, containere bine întreținute. | lunar | Manager | Raport de verificare |
| 5 | Mentenanța | Verificarea înregistrărilor de mentenanță | Îndeplinirea 100% a programelor de mentenanță | semestrial | Departamentul tehnic | Raport de verificare |
| 6 | Proceduri de curățare și igienizare | Verificarea înregistrărilor de monitorizare a curățării și igienizării, teste de sanitație prin sondaje pe punctele prevăzute în proceduri | Existența tuturor înregistrărilor și monitorizărilor. Rezultate acceptabile ale testelor de sanitație conform legislației în vigoare. | trimestrial | Managerul | Raport de verificare |
| 7 | Controlul dăunătorilor | Verificarea vizuală a prezenței dăunătorilor și verificarea înregistrărilor | Îndeplinirea 100% a programelor de control al dăunătorilor | trimestrial | Firma desemnată prin contract, | Raport de verificare |

| | | procedurii | | | Managerul | |
|----|--|--|--|-------------|-----------|--|
| 8 | Igiena personalului | Teste de sanitație pe 10% din personalul de schimb, respectarea procedurii de igiena personalului | Încadrarea în limitele acceptate de legislație, respectarea procedurilor. | trimestrial | Managerul | Raport de verificare Buletin de analiză |
| 9 | Materii prime, ingrediente și materiale de contact cu produsul | Verificarea modificărilor existente în materii prime, ingrediente și materiale în contact cu produsul în perioada de referință | Reanalizarea pericolelor în cazul modificărilor apărute | semestrial | Manager | Raport de verificare |
| 10 | Caracteristici produse finite | Verificarea modificărilor existente în nomenclatorul de produse și a modificărilor produselor existente | Reanalizarea pericolelor în cazul modificărilor apărute | semestrial | Manager | Raport de verificare |
| 11 | Diagrama de flux | Verificarea modificărilor apărute în diagramele de flux în documente și pe teren | Reanalizarea pericolelor în cazul modificărilor apărute | semestrial | Manager | Raport de verificare |
| 12 | Descrierea etapelor procesului tehnologic | Verificarea modificărilor apărute în documentația tehnologică și descrierile de produs | Reanalizarea pericolelor în cazul modificărilor apărute | semestrial | Manager | Raport de verificare |
| 13 | Măsurile de control | Verificarea modificărilor apărute în măsurile de control | Reanalizarea pericolelor în cazul modificărilor apărute | semestrial | Manager | Raport de verificare |
| 14 | Recepția materii | Verificarea înregistrărilor, verificarea | Existența tuturor înregistrărilor și documentelor de însoțire, încadrarea în | trimestrial | Manager | Documente de |

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|--|---|-------------|---------|---|
| | prime | temperaturilor la un lot ales prin sondaj, efectuarea unor analize complete pe produsele unei firme care să difere la fiecare verificare | limitele prevăzute de legislație ale rezultatelor analizelor, încadrarea temperaturilor de transport în limitele admise | | | Însoțire Registru de recepție Buletine de analiză Raport de verificare |
| 15 | Depozitare lapte | Verificare înregistrărilor temperaturilor la lot ales prin sondaj | Existența tuturor înregistrărilor, încadrarea în limitele de temperatură prevăzute pentru carne și mediu | trimestrial | Manager | Grafice de temperatură Raport de verificare |
| 16 | Depozitare ingrediente | Verificare mod de depozitare | Respectarea temperaturii și a procedurii de depozitare | trimestrial | Manager | Raport de verificare |
| 17 | Sterilizare cuțite | Verificarea înregistrărilor monitorizării și a temperaturii din sterilizator | Respectarea temperaturii și frecvenței de sterilizare | trimestrial | Manager | Grafic de monitorizare temperatură Raport de verificare |
| 18 | Răcirea și depozitarea intermediară | Verificarea înregistrărilor de monitorizare și verificarea temperaturii în tancul de răcire și depozitare și a timpului de staționare în perioada efectuării verificării | Încadrarea în limitele de timp și temperatură prevăzute. | lunar | Manager | Raport de verificare |
| 19 | Apa | Analiza completă a apei conform legislației. Verificarea înregistrărilor monitorizărilor. | Existența tuturor înregistrărilor, încadrarea în limitele prevăzute pentru legislație. | trimestrial | Manager | Buletin de analiză Raport de verificare |
| 20 | Răcire | Verificarea înregistrărilor monitorizărilor și | Existența înregistrărilor și încadrarea în limitele prevăzute de procedură. | trimestrial | Manager | Raport de verificare |

| | | | | | | |
|----|--|---|--|-------------|---------|--|
| | | temperaturii | | | | |
| 21 | Ambalare/Etichetare | Verificarea înregistrărilor monitorizărilor și a temperaturii. Analize complete la produsele finite prin rotație. | Existența tuturor înregistrărilor, încadrarea în limitele prevăzute de legislație. | trimestrial | Manager | Buletin de analiză Raport de verificare |
| 22 | Pasteurizare | Verificarea temperaturii la care se face pasteurizarea și a rezultatelor acesteia | Încadrarea în limitele prevăzute de standarde și legislație | trimestrial | Manager | Buletin de analiză Raport de verificare |
| 23 | Gradul de implementare al planului HACCP | Verificarea pe teren a modului de implementare a planului HACCP | Implementare 100% | semestrial | Manager | Raport de verificare |



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

CUPRINS

| | |
|---|----|
| SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTELOR – H.A.C.C.P. | 1 |
| 1. SCOP | 1 |
| 2. PREZENTAREA ORGANIZAȚIEI | 1 |
| 3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ | 2 |
| 4. DEFINIȚII ȘI ABREVIERI | 3 |
| 5. Principiile Sistemului HACCP | 9 |
| 6. Elaborarea planului HACCP..... | 10 |
| 6.1. CONSTITUIREA ECHIPEI HACCP..... | 11 |
| 6.2. DESCRIEREA PRODUSELOR | 13 |
| 6.3. Descrierea fluxului tehnologic..... | 17 |
| 6.4. Descrierea fluxului tehnologic..... | 22 |
| 6.5. PROGRAMUL DE IGIENIZARE A UILAJELOR ȘI USTENSILELOR DIN SĂLILE DE PRODUCȚIE | 29 |
| 6.6. IDENTIFICAREA PUNTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC) | 33 |
| 6.7. STABILIREA LIMITELOR CRITICE ȘI MĂSURI CORECTIVE | 35 |
| 6.8. IDENTIFICAREA PUNTELOR CRITICE DE CONTROL (PCC) | 36 |
| 6.9. MONITORIZAREA | 39 |
| 6.10. ACȚIUNI CORECTIVE | 39 |
| 6.11. ETAPELE CONTROLULUI PRODUSELOR NECONFORME..... | 40 |
| 6.12. ACȚIUNILE PREVENTIVE ȘI CORECTIVE | 41 |
| 6.13. RESPONSABILITĂȚI..... | 42 |
| 6.14. CONTROLUL ÎNREGISTRĂRILOR | 44 |

Fundația Open Fields

19, Mihai Românu St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

ANEXA 2 – RETETE SI FISE TEHNICE

TEHNOLOGIA DE FABRICAȚIE PENTRU

Brânză frământată din lapte de oaie și

Brânză frământată din lapte de oaie și vacă

Denumiri sinonime: brânză bătută, brânză de puțină, brânză de burduf

Ingrediente

Lapte de oaie sau amestec de lapte de oaie și lapte de vacă în proporții egale:
50% - 50%

Sare grunjoasă

Se recomandă sarea de salină măcinată mare, neiodată;

Preparare

Cașul se taie cuburi și se frământă cu mâna dacă este moale sau se dă prin mașina de tocat carne dacă este ferm. Coaja se îndepărtează cu ajutorul unui cuțit doar dacă este tare și uscată. Pentru a nu face coajă groasă cașul se poate șterge o dată la două zile cu saramură. Se presară 2,5% sare și se frământă cu mâna până se obține o pastă omogenă. Branza poate fi frământată mai ușor pe baie de apă fierbinte.

Putina (bărbânța) se unge la interior cu unt sau untură de porc. Se poate bate un rând de brânză și un rând de felii de caș pudrate în prealabil cu sare. Brânza se bate cu măciuca de lemn sau cu un instrument special numit brai, pentru a se așeza fără aer.

La suprafață se sigilează cu unsoare de porc, unt, un strat de sare sau făină apoi se pune capacul. Mai nou brânza se așează în sac de polietilenă pus în bidon de aluminiu, se leagă strâns la gură și se păstrează cu gura în jos într-un loc răcoros.

Ca ambalaje de dimensiuni mai mici pot fi folosite pungile de nailon, borcane de sticlă sau bidoane de plastic.

Termenul de valabilitate se prelungește prin ambalare în vid sau congelare.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Valabilitatea este de 12 luni, la temperatura de 4 grade Celsius.

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Caș din lapte de oaie și

Caș din lapte de oaie și vacă

Ingrediente:

Lapte de oaie sau amestec de lapte de oaie și lapte de vacă în proporții egale: 50% - 50%

Cheag natural din stomac de vițel și /sau miel sau cheag microbian.

Se folosește lapte proaspăt muls nepasteurizat; este admisă prezența laptelui de capră în procent de cel mult 10%.

Aplicarea timbrului “produs montan” este admisă doar în cazul animalelor înregistrate în zonă montană.

Mulsul:

Laptele se mulge în găleți de inox, aluminiu sau lemn. La transferul în bidoane se strecoară prin sită și tifon așternut în 3 straturi.

Închegarea:

Bidoanele sunt cărate în stână imediat după ce au fost umplute, iar laptele se varsă în budaca mare de lemn. La transferul în budacă se mai strecoară o dată prin filtru de tifon. Când este răcoare, budaca se acoperă cu capac de lemn și țol (pătură) pentru ca laptele să rămână calduț. Temperatura potrivită este de 32-34 grade Celsius. Cât mai repede după încheierea mulsului se dă cheag. Dozarea se face după indicațiile producătorului sau prin testări în cazul cheagului natural obținut în casă. După adăugarea cheagului se amestecă bine timp de 3-5 minute în 8-uri și de jos în sus să “holbureasca” și se lasă în repaus absolut timp de 35-40 de minute.

Tăierea și frământarea coagulului

Coagulul se taie în 2 dacă închegăm puțin lapte sau în 4 dacă budaca este mai plină. Vom constata că imediat se depune cașul și se ridică 2-4 litri de zer de culoare verzuie (strageata) ce se aruncă sau se dă la câini sau porci, având gust amarui.

Ciobanul se spală pe mâini și cu brighideul (zaurdar, jintălău, cașer) sau cu mâna zdrobește cașul timp de 7-8 minute până coagulul se sfârâmă cât bobul de orez.

Se lasă 5 minute (cât ai fuma o țigară) și cu o lingură de lemn se învârte în el până ce

se strânge grămadă apoi se apasă cu mâinile la fund până ce simți că se ține deolaltă și se întărește.

Cu un cuțit de lemn se taie în două

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

dacă este puțin sau în 4 dacă este mai mare și într-o budacă mai mică încălzită la foc se scoate cașul. Acolo se stoarce de 3-4 ori de zer, se întoarce pe muchie până ce se observă că iese zerul alb. Inițial zerul este verzui. Apoi se frământă cu mâna și se zdrobește până ce iese că bobul de orez; acțiunea se numește frământat de jintuit. Apoi se apasă cu palma pe fundul budăcuței, se înclină spre foc pentru a se încălzi și îl lași 5 minute la foc (încă o țigară) apoi se apasă din nou cu mâna până se întărește la palmă. Apoi se pune o sită rară numită hârzob, pe hârzob un start de țesătură (sedilă, etamină) curată și cașul se așează pe această budacă mare. Între timp zerul a trecut în oală de fiert urdă. Jintuitul se scurge în budacă și se toarnă într-un vas de lemn numit burdului în care se ține 9-10 zile pentru a se înăcri. Se leagă colțurile pânzei în diagonală, se face o gaură în mijloc și se suspendă în cui de lemn și i se da formă prin răsucire. Se lasă cam 1-4 zile, în funcție de temperatura, să își ia formă și să se zvânte pânză. Tăierea și frământarea se pot face și într-o pânzătură așezată în crintă de inox. Pânză și crintă înlocuiesc budacuta descrisă mai sus. După prima tăiere și frământare coagulul se agață să se scurgă. Apoi tot în pânză se pune în crintă, se taie și se agață din nou la scurs. La fiecare agățare se colectează zerul din care se va face apoi urda. Operațiunea de rupere a cașului se repetă de 6-7 ori, până se ajunge la jintuit. Ultimul zer mai gras și alburiu este jintuitul. Peste cașul bine strâns în pânză și așezat în crintă se pune un dog de lemn care se presează cu o pranghie până nu mai picură. După asta se pune într-o pânzătură nouă și se agață la uscat pentru două-trei zile.

Maturarea

Cașul se scoate din pânză și se așează în camera de maturare pe comarnic, leasa sau scândură. Temperatura recomandată este de 18-20 de grade Celsius iar umiditatea relativă de 85%. Se lasă 3-15 zile și se întoarce la fiecare 2-3 zile.

Unii producători dospesc cașul la cald (25-30 de grade) în podul casei.

Elementul crucial în timpul maturării este ventilația, nu temperatura.

Valabilitatea cașului de oaie este de 30 zile la temperatura de 4 grade Celsius.

Cașul de oaie sau oaie + vacă poate fi consumat că atare sau este folosit ca materie primă pentru brânza frământată.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

TEHNOLOGIA DE FABRICAȚIE PENTRU UNT din lapte de oaie și UNT din lapte de oaie și vacă

Ingrediente

Jintuit de oaie sau jintuit de oaie și vacă

Preparare

Jintuitul de pe 9-10 zile adunat strat cu strat în buduroi (putinei), se acrește și grăsimea se ridică deasupra în strat de 25 cm. Se amestecă grăsimea de sus cu lichidul. Se golește în alt vas și cam 1/2 se lasă în buduroi. Apoi se bate cu brighideu sau cu un disc cu orificii de 2 cm pus într-un mâner. Cam 20-30 minute, apoi se alege untul. Se spală operatorul pe mâini și se scoate untul. Dacă este tare se distribuie ca atare, dacă este moale se spală în apă rece, într-o găleată. Se porționează în pungi de 250 de g pe oaie.

Untul se poate alege în fedeleș sau budeasca de ales unt, butoiaș plat prevăzut cu o manivelă și în interior cu o scândură perforată.

În unele zone nu se face unt, jintuitul se consumă ca atare sau se folosește la gătit înlocuind smântâna: ciorbe, balmoș sau tocăniță .

Are o valabilitate de 120 de zile la frigider.

Tehnologia de fabricatie pentru URDA de oaie și Urdă de oaie și vacă

Ingrediente

Zer de oaie sau amestec de zer de oaie vacă

Preparare

Zerul proaspăt, colectat în ceaun de tuci, oală de aluminiu sau tablă spoită (cositorită) se pune pe foc mare de cepuri (crengi) de brad sau lemn de fag și se amestecă permanent ca să nu se prindă de fund cu leafă/lească , vâslă sau toljer/tăujer (lemn bătut în capăt să înflorească ca o pensula). Întâi apare o spumă albă, moment în care

se pot adaugă 1-2 litri de lapte sau de jintuit. Apoi urda se ridică deasupra, la inceput în fuioare apoi se îngroașă în strat de 5-10

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

cm, de culoare albă. Când apar bulbuci albi deasupra înseamnă că urda este gata. Se oprește amestecarea. Cu lingura se ia spuma care a bulbucit și se adaugă la jintuit. Se da deoparte de pe foc și mai învârtim de două trei ori urda pe care o afundăm în zer pentru a se întări. Se lasă să se odihnească 3-4 minute, apoi se alege.

Pe budaca mare se așează hârzobul și o sedilă curată (tifon) în dublu strat.

Cu o sită (spumieră) se ia urda și se pune în tifon, apoi se leagă în cruce. Nu se presează, doar se agață în cui de lemn. Este gata în 4-6 ore; Valabilitatea 4 zile la 4 grade Celsius. Pentru a dubla termenul de valabilitate se poate săra sau ambala sub vid.

Zerul fierbinte rezultat de la fabricarea urdei este folosit la spălarea vaselor și instrumentelor din lemn. Toate budăcile și lingurile sunt oprite cu zer fierbinte la interior și exterior. Apoi se clătesc cu apă de 2-3 ori și se pun în par la scurs cu fața în jos.

Zilnic sau cel puțin odată la 3 zile budacile se opăresc cu apă clocotită și bolovani înroșiți în foc. Cam 2-3 găleți de apă, 30 cm coloana de apă clocotită și 3-4 bolovani albi de râu înroșiți în foc de 1-2 kg. Apoi se acoperă cu capacul și un țol. Se țin 30 min. Pe lângă bolovani se poate adăuga zmeuriș și urzici.

Apoi se învârte cu leafa și se umezesc pereții interiori. Se înclină și se mai freacă cu peria de rădăcini. Apoi se clătește cu apă rece de 2-3 ori și se pun cu gura în jos pe masă sau în par de lemn la umbră că altfel crapă.

REȚETE PENTRU PRODUCȚIA INDUSTRIALĂ CAȘUL DE OAIE

Cașul de oaie este un caș cu pastă semitare fabricat din lapte de oaie.

Procesul tehnologic de fabricație implică următoarele operații:

- recepția calitativă și cantitativă a laptelui de oaie, care trebuie să aibă aciditate de 23-26° T,
- curățirea laptelui cu ajutorul filtrelor sau pe cale centrifugală, laptele curățat fiind folosit ca atare sau normalizat, în stare crudă sau pasteurizat și răcit (în funcție de dotarea tehnică),

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

- maturarea laptelui (facultativă), care se face cu o cultură de producție de bacterii lactice selecționate compusă din:

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Str.lactis, Str. Thermophilus și L.casei

- închegarea cu enzimă coagulantă, care are loc la 32...35°C, timp de 30-40 min, cu sau fără adaos de CaCl₂ (când se folosește lapte de oaie spre sfârșitul lactației se adaugă 10-20g CaCl₂/ 100 l lapte),
- prelucrarea coagulului care implică tăierea cu cuțitul în coloane prismatice, cu latura de 4-5 cm și mărunțirea cu harfa până la dimensiuni ale bobului de coagul de 6-8mm (bob de mazăre)

Operația de prelucrare a coagulului durează 10-15 min, sub agitare continuă în partea de mărunțire.

- încălzirea a-2-a la 38 - 40°C sau chiar la 42°C. Încălzirea se face direct, în cazul cazanelor sau vanilor cu pereți dubli sau prin înlocuirea a 50-60% din zerul separat cu apă caldă la temperatura de 50 - 55°C. După atingerea temperaturii de 38 - 40°C, se menține această temperatura 15-20 min sau chiar mai mult, până ce bobul de coagul este deshidratat suficient pentru a deveni elastic și uscat,
- sedimentare coagul și sifonare zer,
- formarea și presarea care constau în scoaterea coagulului pe crintă în sedilă, presarea timp de 20-30 min, cu o forță de presare de 4-6 kg F/ kg cas (fiecare sedila conține 30-40 kg cas). În finalul presării cașul are 42-44% apă
- maturarea cașului care implică tăierea în patru sferturi, măturarea sferturilor de cas în camere cu temperatura de 18...26°C, timp de 6-10 ore optim la 30°C.

DIAGRAMA DE FLUX – CAȘ DE OAIE

Recepție materie primă

Filtrare Recepție materii auxiliare

Depozitare sare piper, ierburi

Depozitare ambalaje

Depozitare culturi mezofile, enzime coagulante

Însămânțare cu culturi mezofile

Adăugere enzimă coagulantă

Coagulare

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Introducerea coagulului în crinta
Scurgerea zerului / Sărare uscată
Zvântare / Maturare 48 h la 16⁰ C
Ambalare și vidare

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Livrare

Depozitare (4⁰ - 6⁰ C)

Inscripționarea și datarea ambalajului

BRÂNZĂ FRĂMÂNTATĂ – DE BURDUF DIN LAPTE DE OAI

1. Cașul de oaie se produce conform rețetei, apoi se maturează la 12-15 grade Celsius și 85% umiditate relativă timp de 5-8 zile. La fiecare 2 zile se întoarce de pe o parte pe alta

Preparearea brânzei frământate:

2. se îndepărtează coaja cașului

3. se taie cașul în felii

4. se mărunțește

5. se frământă cu 2-3% sare grunjoasă

6. se introduce în ambalaj (putină de lemn, burduf, etc) și se presează pentru eliminarea aerului și se căpăcește

7. se maturează timp de 14 zile la 14-16 grade Celsius

8. se depozitează la 2-8 grade Celsius se poate păstra _____ zile

Produsul are minim 45% grăsime în SU, maxim 45% umiditate și cel mult 3,5 % sare

- Burdufurile pot avea greutatea de 30-60 kg și 2-8 kg
- Temperatura de pastrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**BRÂNZĂ DE BURDUF**" se fabrică conform rețetei tradiționale.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Laptele se obține din mulsul manual al oilor, în condiții de respectare a normelor sanitare veterinare în vigoare.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.

- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-------------------------|----------------|---|
| BRÂNZĂ DE BURDUF | Aspect | pastă omogenă, curată, fără goluri de aer. |
| | Consistență | moale, onctuoasă, ușor sfaramicioasă, de brânză framantată. |
| | Culoare | albă – gălbuie, uniformă. |
| | Gust/ Miros | caracteristic de brânză frământată de oaie, potrivit de sărat, fără miros și gust străin, se admite un gust ușor picant |

UNT DE OAIIE

- Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatura de păstrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de "**UNT**" se fabrică conform.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Untul se obține din smântana fermentată care se bate cu ajutorul unei instalații special: tun de unt.
- Nu se admite la fabricarea acestor produse utilizarea laptelui cu miros sau gust străin, alterat, culoare modificată sau care nu îndeplinește oricare din normele sanitare veterinare în vigoare.
- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------|----------------|----------------------------|
|-----------------|----------------|----------------------------|

Fundația Open Fields

19, Mihai Românu St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

| | | |
|-----|----------------|---|
| UNT | Aspect | în secțiune cu rare picături mici de apă limpede, goluri de aer mici accidentale, fără impurități |
| | Consistență | Masa onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă |
| | Culoare | De la albă gălbuie până la galben-deschis, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafață și în secțiune |
| | Gust/ Miros | Cu aromă satisfăcătoare, fără nuanțe străine de aromă/ Satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin |

URDĂ DE OAIE

- Aceste produse se prezintă sub formă de calup de dimensiuni variabile, temperatura de pastrare fiind de 2 – 4°C
- Sortimentul cunoscut sub denumirea de **“URDĂ DE OAIE”** se fabrică conform rețetei tradiționale prin fierberea zerului și precipitarea termică a albuminei.
- Materiile prime și auxiliare utilizate la fabricare, trebuie să corespundă standardelor sau specificațiilor tehnice de produs cât și reglementărilor sanitare în vigoare.
- Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice trebuie să corespundă cu cele din Anexa 1.

PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE / CARACTERISTICI

| Denumire produs | Caracteristici | Condiții de admisibilitate |
|-----------------|----------------|--|
| URDĂ DE OAIE | Aspect | pastă omogenă, curată, fără scurgere de zer. |
| | Consistență | pastă moale, ușor friabilă, compactă |
| | Culoare | albă-cenușie uniformă |
| | Gust/ Miros | plăcut, |

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU CASUL DE OAIE „De La Munte”

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs tradițional:

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Compoziție – Ingrediente

- Lapte de oaie
- Cheag

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 1255 kJ - 300 kcal
- Substanta uscata : 50%
- Lipide in substanta uscata: minim 45 g
- Sare: 0 g
- Proteine : 20 g
- Glucide: 0 g
- Aciditate:-Ph: 4,5
- Lipide: 28 g
- Acizi grasi saturati:15 g
- Colesterol: 0,05g
- Fibre: 0

icrobiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: disc lenticular cu suprafata neteda, uscata
- Gust: caracteristic casului de oaie
- Miros: lactic-ovin
- Culoare: gălbuie pe suprafață și alba-galbuie pe secțiune
- Pe secțiune apar gauri multiple sferice si alungite
- Textură: onctoașă, sfarmicioasa
- Dimensiuni: 20-50 cm în diametru și 12-25 cm în înălțime

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Greutate

- Cuprinsă între 0,700 și 5,00 Kg

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- In hartie alimentara

Valabilitate

- 30 de zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU CASUL DE OAIE SI VACA „De La Munte”

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- Lapte de oaie 50%
- Lapte de vaca 50%
- Cheag

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 1171 kJ - 280 kcal
- Subsanta uscata : 50%
- Lipide in substanta uscata: minim 45 g

- Sare: 0 g
- Proteine : 20 g
- Glucide: 0 g
- Aciditate:-Ph: 4,5

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

- Lipide: 25 g
- Acizi grași saturați: 15 g
- Colesterol: 0,05g
- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: disc lenticular cu suprafața netedă, uscată
- Gust: caracteristic casului de oaie și vacă
- Miros: lactic
- Culoare: gălbuie pe suprafață și alba-gălbuie pe secțiune
- Pe secțiune apar gauri multiple sferice și alungite
- Textură: onctuoasă, sfarmicioasă
- Dimensiuni: 20-50 cm în diametru și 12-25 cm în înălțime

Greutate

- Cuprinsă între 0,700 și 5,00 Kg

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- În hartie alimentară

Valabilitate

- 30 de zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

**PENTRU BRÂNZĂ FRĂMÂNTATĂ DE OAIÉ
„De La Munte”**

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- Cas de oaie
- Sare 2,5%

Valori medii pentru 100 g de branza

- Valoarea nutritiva medie : 1255 kJ - 300 kcal
- Subsanta uscata : 50%
- Lipide in substanta uscata: minim 45 g
- Sare: 2,5 g
- Proteine : 20 g
- Glucide: 0 g
- Aciditate:-Ph: 4,5
- Lipide: 28 g
- Acizi grasi saturati:15 g
- Colesterol: 0,05g
- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare cu suprafata grunjoasa
- Gust: caracteristic de oaie, usor intepator

- Miros: lactic-ovin, usor iute
- Culoare: gălbuie pe suprafață și pe secțiune
- Textură: sfarmicioasa

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Greutate

- Cuprinsă între
- 0,5 - 2,5 Kg burduf
- 10-30 Kg in putini sau bidoane de lapte

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- In caserole
- In hartie alimentara

Valabilitate

- 180 de zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU BRÂNZĂ FRĂMÂNTATĂ DE OAI E ȘI VACĂ „De La Munte”

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- *Cas de oaie si vaca*
- Sare 2,5%

Valori medii pentru 100 g de branza

- Valoarea nutritiva medie : 1171 kJ - 280 kcal
- Subsanta uscata : 50%

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

- Lipide in substanta uscata: minim 45 g
- Sare: 2,5 g
- Proteine : 20 g
- Glucide: 0 g

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

- Aciditate:-Ph: 4,5
- Lipide: 25 g
- Acizi grasi saturati:15 g
- Colesterol: 0,05g
- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare cu suprafata grunjoasa
- Gust: caracteristic de oaie, usor intepator
- Miros: lactic-ovin, usor iute
- Culoare: gălbuie pe suprafață și pe secțiune
- Textură: sfarmicioasa

Greutate

- Cuprinsă între
- 0,5 - 2,5 Kg burduf
- 10-30 Kg in putini sau bidoane de lapte

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- In caserole
- In hartie alimentara

Valabilitate

- 180 de zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

**FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND
STANDARDUL DE FIRMĂ
PENTRU URDA DE OAIÉ**

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România
Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

„De La Munte”

Cod intern: Inregistrare produs montan:

Cod EAN: Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- Zer de oaie
- Urda

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 795 kJ - 190 kcal
- Subsanta uscata : 40%
- Lipide în substanta uscata: minim 30 g
- Sare: 0 g
- Proteine : 18 g
- Glucide: 5 g
- Aciditate:-Ph: 5,5
- Lipide: 8 g
- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare sferic cu suprafata neteda, umeda
- Gust: caracteristic dulceag
- Miros: lactic
- Culoare: alba pe suprafata și pe secțiune
- Textură: sfarmicioasa, uscata
- Dimensiuni: 15-25 cm în diametru și 15-25 cm în înălțime

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Greutate

- Cuprinsă între 0,700 și 3,00 Kg

Ambalare

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- In hartie alimentara
- In caserole

Valabilitate

- 4 zile ca atare si 8 zile vidata

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU URDA DE OAIE SI VACA „De La Munte”

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- Zer de oaie si vaca
- Urda

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 732 kJ - 175 kcal
- Subsanta uscata : 40%
- Lipide in substanta uscata: minim 28 g
- Sare: 0 g
- Proteine : 18 g
- Glucide: 3 g

- Aciditate:-Ph: 5,5
- Lipide: 6 g
- Fibre: 0

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Microbiologie

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare sferic cu suprafata neteda, umeda
- Gust: caracteristic dulceag
- Miros: lactic
- Culoare: alba pe suprafata și pe secțiune
- Textură: sfarmicioasa, uscata
- Dimensiuni: 15-25 cm în diametru și 15-25 cm în înălțime

Greutate

- Cuprinsă între 0,700 și 3,00 Kg

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zer
- In hartie alimentara
- In caserole

Valabilitate

- 4 zile ca atare si 8 zile vidata

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU UNT DE OAIE

„De La Munte”

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Cod intern: Inregistrare produs montan:

Cod EAN: Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- *Jintuit de oaie*

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 2824 kJ - 675 kcal
- Subsanta uscata : 24%
- Lipide in substanta uscata: minim 98%
- Sare: 0 g
- Proteine : 0 g
- Glucide: 0 g
- Aciditate:-Ph: 6,5
- Lipide: 75 g
- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000 u/g
- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare sferic cu suprafata neteda, unsuroasa
- Gust: caracteristic, usor acrisor
- Miros: specific de unt si oaie
- Culoare: alba-galbuie pe suprafata și pe secțiune
- Textură: unsuroasa
- Dimensiuni: bulgare sferic de 10-20 cm în diametru

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Greutate

- Cuprinsă între 0,500 și 1,00 Kg

Ambalare

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zara
- In hartie alimentara
- In caserole

Valabilitate

- 180 zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

FIȘĂ TEHNICĂ CUPRINZÂND STANDARDUL DE FIRMĂ PENTRU UNT DE OAIE „De La Munte”

Cod intern:

Inregistrare produs montan:

Cod EAN:

Inregistrare produs traditional:

Compoziție – Ingrediente

- *Jintuit de oaie si vaca*

Valori medii pentru 100 g

- Valoarea nutritiva medie : 2824 kJ - 675 kcal
- Subsanta uscata : 24%
- Lipide in substanta uscata: minim 98%
- Sare: 0 g
- Proteine : 0 g
- Glucide: 0 g
- Aciditate:-Ph: 6,5
- Lipide: 75 g

- Fibre: 0

Microbiologie

- Eccherichia Coli : sub 1.000

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

u/g

- Staphilococcus aureus: sub 1.000 u/g
- Salmonella: absentă în 25 g
- Listeria monocytogenes: absentă în 25 g

Caractere organoleptice

- Aspect: Bulgare sferic cu suprafata neteda, unsuroasa
- Gust: caracteristic, usor acrisor
- Miros: specific de unt si oaie
- Culoare: alba-galbuie pe suprafata și pe secțiune
- Textură: unsuroasa
- Dimensiuni: bulgare sferic de 10-20 cm în diametru

Greutate

- Cuprinsă între 0,500 și 1,00 Kg

Ambalare

- Sub vid, în pungi de polietilenă termosudate; se acceptă 1-2 ml de zara
- In hartie alimentara
- In caserole

Valabilitate

- 180 zile

Conservare

- între +4 și +6 grade Celsius

Organisme modificate genetic: absente

Alergeni: specifici laptelui de oaie

Fundația Open Fields

19, Mihai Românu St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

ANEXA 3 - GHID DE BUNE PRACTICI DE PRODUCȚIE ȘI BUNE PRACTICI DE IGIENĂ

Prescripții generale de igienă și bună practică în producție

1.1. Definiții

Curățenie - îndepărtarea pămîntului, a reziduurilor, a murdăriei, a grăsimilor sau a oricăror materii străine produsului respectiv.

Contaminare - prezența oricărei substanțe străine în produsul alimentar (orice agent biologic sau chimic, materie străină sau alta substanță care nu este introdusă în mod intenționat în produs, care poate compromite siguranța produsului).

Dezinfecție - reducerea, prin mijloace chimice sau fizice, a numărului de microorganisme, la locul de producție, depozitare sau transport a produselor alimentare, la un nivel care să nu compromită siguranța acestora.

Construcție - orice clădire sau spațiu în care produsele alimentare sunt procesate, manipulate sau depozitate.

Igiena produselor alimentare - toate măsurile necesare pentru garantarea securității și salubrității produselor alimentare, care acoperă toate etapele ulterioare producției primare, adică cele din cursul pregătirii, prelucrării, fabricației, ambalării, depozitării, transportului, distribuției, manipularii, vânzării sau punerii la dispoziția consumatorului.

Ambalaje - orice recipient, cutie, sticlă, carton, ladă sau orice material folosit la împachetare.

1.2. Igiena materiilor prime, materialelor și produselor

1.2.1. Igiena aferentă produsului zonelor de unde provin produsele alimentare folosite ca materie primă.

Materiile prime utilizate în cadrul societății sunt următoarele: _____

Materiile prime sunt aprovizionate de la furnizori evaluați și selectați, sunt descrise din punct de vedere calitativ în specificații tehnice proprii și sunt aprovizionate ambalate astfel încât este evitată orice contaminare directă a acestora.

Unul dintre criteriile de selectare a furnizorilor este acela de a avea în curs de implementare sau certificare un sistem de management al calității și siguranței alimentare.

1.2.2. Producție

Materiile prime utilizate sunt produse în unități specializate cu tradiție în domeniu care dețin autorizații sanitare.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

Metodele și tehnicile de producție sunt igienice, astfel încât nu constituie un risc potențial pentru sănătate și nu produc o contaminare a produselor.

Materialele de ambalare și recipientele în care sunt aprovizionate sunt fabricate și întreținute astfel încât să nu prezinte nici un fel de risc pentru sănătate. Ambalajele sunt în mare parte de unică folosință și au avize sanitare.

Materiile prime constatate improprii sunt izolate în timpul depozitării sau producției și sunt evacuate în condiții și în locuri astfel încât să se evite orice contaminare a altor produse.

Sunt luate măsuri potrivite care să împiedice contaminarea materiilor prime de către dăunători, contaminarea cu substanțe chimice, fizice, microbiologice sau alte substanțe neadmise în prezența materiilor prime, sau orice măsuri pentru a evita orice fel de deteriorări.

Materiile prime sunt depozitate în condiții în care să fie protejate împotriva contaminării sau deteriorărilor.

1.2.3. Procese de producție

Specifice fiecărei materii prime în parte.

Procesele de producție sunt coordonate astfel încât produsele să nu poată fi contaminate. Sunt asigurate toate condițiile pentru împiedicarea deteriorării produselor, protejarea lor împotriva contaminării și reducerea la minim a pierderilor. Sunt folosite orice alte metode dacă natura produsului sau distanțele unde este transportat impun acest lucru.

Procesele de producție de desfășurare în condiții de curățenie a spațiilor și echipamentelor necesare stabilite prin programele de igienizare. Personalul care deservește unitățile este instruit și respectă normele de igienă stabilite.

1.2.4. Manipularea, depozitarea și transportul

Materiile prime sunt transportate în mare parte de către furnizori cu mijloace de transport avizate sanitar deservite de personal a cărui stare de sănătate este evaluată periodic.

Pe parcursul manipulării, depozitării și transportului sunt luate toate măsurile necesare pentru ca produsele să fie protejate împotriva contaminării fizice, chimice sau microbiologice.

Personalul utilizează echipament de protecție adecvat.

Substanțele dezinfectante se transportă în condiții de asigurare a protecției mediului și persoanelor care intră în contact cu acestea, aceleași condiții fiind respectate și în cazul depozitării la furnizor sau la beneficiar.

1.3. Proiectarea spațiului și instalațiilor pentru utilități

1.3.1. În activitatea de producție produselor din carne se utilizează tehnologii tradiționale în funcție de acestea proiectându-se construcțiile, dotându-se spațiile cu utilaje și racordarea la utilități (apă, canalizare, agent termic și ventilație) astfel ca acest proces pe întreaga perioadă de desfășurare să se asigure un grad de contaminare minimal astfel:

Poziționarea echipamentelor permite curățarea, păstrarea curățeniei și dezinfectia,

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

micșorează la minim contaminarea pe calea aerului, funcționarea conform scopului pentru care a fost realizat și facilitează monitorizarea condițiilor de

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

igienă.

Suprafețele și materialele, în primul rând cele care vin în contact cu produsele, sunt realizate din materiale netoxice, adecvate scopului, durabile, care să permită curățarea ușoară și menținerea condițiilor de igienă;

Echipamentele au fost poziționate în fluxul tehnologic asigurând circulația semifabricatului de la un utilaj la celălalt fără încrucișări între materiile prime și produsele finite

Echipamentele în funcție de utilități au suprafețe netede și sunt confecționate numai din materiale necorozive.

Există o protecție efectivă împotriva pătrunderii dăunătorilor. Prin natura amplasării construcția nu permite atacuri de dăunători datorită caracterului riguros închis al activității cât și măsurilor specifice de protecție luate în exteriorul spațiilor de lucru, și anume: dezinsecții prin stropiri ale pereților exteriori folosind substanțe cu remanență mare, și efectuarea de deratizări repetate la care se adaugă amplasarea de custi pentru captarea rozătoarelor.

1.3.2. Amplasamentul construcției aferente activității a avut la bază ideea izolării complete a activității de alte activități din vecinătatea societății. Unitatea este amplasată departe de: terenuri poluate sau terenuri situate în vecinătatea unor întreprinderi poluante care pot contamina produsele; terenuri care nu sunt protejate suficient împotriva inundațiilor; terenuri predispuse la infestare; terenuri pe care sunt depozitate deșeuri nocive.

1.3.3. Căile de acces sunt asfaltate și întreținute periodic. Căile de acces și suprafețele care deservește unitatea de producție, care sunt în perimetrul sau în imediata vecinătate, sunt pavate pentru a fi carosabile. De asemenea este asigurată un sistem de drenaj propriu și pot fi curățate ușor.

1.3.4. Clădirea și instalațiile - detalii în Plan amplasament.

Clădirea și instalațiile sunt proiectate și construite în conformitate cu normele legale și de reglementare în vigoare și menținute permanent în stare bună. Este prevăzut spațiu de lucru suficient care să permită derularea în condiții de protecție împotriva contaminării a tuturor operațiilor.

Clădirile și instalațiile sunt concepute într-o manieră care să împiedice pătrunderea dăunătorilor (rozătoare, insecte, păsări etc.) sau a altor agenți exteriori contaminanți – fum, praf, etc. Operațiunile care pot produce o contaminare prin încrucișarea pe traseu între materia primă și produsul finit sunt separate prin amplasări diferite de unitate. Proiectarea interiorului spațiului ține cont de bunele practici de igienă și asigură protecția împotriva contaminării înainte, în timpul și după procesare.

Clădirile și instalațiile permit o igienizare prin operații adecvate care se derulează în mod regulat, începând de la recepția materiilor prime până la obținerea produsului finit. Este evitată folosirea de materiale care nu pot fi curățate și dezinfectate în mod adecvat.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

În zonele unde sunt manipulate produse:

- Pardoselile sunt construite din materiale etanșe, nonabsorbante, lavabile, antiderapante și netoxice; există

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România
Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

drenaje (scurgeri), sunt ușor de curățat și dezinfectat, au înclinația care să permită lichidelor să se scurgă în orificii dotate cu sifon.

- Pereții sunt din materiale etanșe, nonabsorbante, lavabile și netoxice. Până la înălțimea pe care operațiunile o impun, suprafața este netedă, fără spărturi, crăpături, ușor de curățat și dezinfectat. Unghiurile formate de pereți, pereți și pardoseală, pereți și plafon permit curățenia cu ușurință.
- Tavanele sunt proiectate, construite și finisate astfel încât să împiedice acumularea murdăriei și să reducă la minim condensarea vaporilor, apariția umidității și a igrasiei, să poată fi curățate ușor.
- Ferestrele și alte aerisiri sunt construite astfel încât să nu se acumuleze murdăria, iar cele care se deschid în exterior sunt prevăzute cu site de protecție
- Ușile au suprafața netedă, nonabsorbantă și sunt ușor de curățat și dezinfectat.
- În zonele de manipulare a produselor, toate elementele de construcție și accesoriile situate la înălțime sunt realizate în așa fel încât să se evite orice contact direct sau indirect al produselor cu apa din condens, praf etc. și să nu îngreuneze operațiile de curățire. Acestea trebuie să nu permită acumularea de mizerie, formarea de condens, apariția umidității sau a igrasiei.

Grupurile sanitare și vestiarele sunt separate de zonele de manipulare a produselor, sunt concepute în așa fel încât să asigure accesul personalului în condiții de igienă. Aceste locuri sunt bine iluminate, ventilate, încălzite, nu au deschidere directă spre zonele de procesare, sunt dotate cu apă caldă și rece și cu produse adecvate pentru spălat mâinile și dispozitive de uscare a mâinilor. Toate acestea se găsesc în imediata vecinătate a toaletelor și amplasate astfel încât folosirea lor să fie înaintea revenirii în zona procesului de fabricație. Instalațiile sunt dotate cu conducte de evacuare racordate la canalizare și dotate cu sifoane.

În toate cazurile unde operațiunile impun, există instalații adecvate care să permită personalului să își spele și usuce mâinile, la nevoie să le și dezinfecteze, apă caldă și rece și produse pentru spălatul mâinilor. Sunt prevăzute instalații adecvate pentru curățarea și dezinfectarea ustensilelor (instrumentelor) și materialului de lucru. Aceste instalații sunt construite din material rezistent la coroziune și ușor de curățat și au o alimentare suficientă cu apa caldă și rece.

Este asigurată o iluminare naturală și artificială adecvată în toată unitatea de producție. Becurile și aparatele de iluminat suspendate deasupra produselor împiedică orice contaminare, în caz de rupere sau spargere.

Este prevăzută o aerisire (sistem de ventilare) pentru eliminarea excesului de căldură, condensarea vaporilor, adunarea prafului și înlocuirea aerului viciat. Curentul de aer nu este direcționat dintr-o zonă contaminată într-o zonă curată. Orificiile de aerisire sunt dotate cu ecrane de protecție sau alte dispozitive de protecție dintr-un material rezistent la coroziune. Aceste ecrane sunt mobile pentru a putea fi curățate.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Recipientele pentru depozitarea deșeurilor și a altor materiale necomestibile sunt clar identificate și

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România
Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

sunt concepute astfel încât să împiedice accesul dăunătorilor la deșeuri sau alte materiale necomestibile, pentru a se evita contaminarea produselor, a apei potabile, a oricărui material folosit, a căilor de acces amenajate în aceste locuri.

Obiectele și ustensilele folosite în zonele de manipulare a produselor și care pot intra în contact cu acestea, sunt fabricate din materiale care nu prezintă nici un risc de transmitere de substanțe nocive etc, sunt nonabsorbante, rezistente la coroziune, suportă operații repetate de curățare și dezinfectare, suprafețele sunt netede și fără crăpături. Este evitată folosirea materialelor dificil de curățat și dezinfectat și a oricăror materiale care se pot coroda prin contact.

Toate instalațiile, echipamentele, ustensilele sunt concepute și construite astfel încât este evitată lipsa de igienă și se permite o curățenie și o dezinfecție ușoară și completă. Echipamentul fix este instalat în așa fel încât să fie ușor accesibil și să poată fi igienizat complet.

Toate obiectele și ustensilele (instrumentele) care se folosesc pentru materiile necomestibile sau deșeuri sunt identificabile și nu sunt folosite pentru produsele comestibile.

Spațiile de depozitare pentru materii prime, produse, materiale pentru igienizare și pentru alte tipuri de produse nealimentare sunt menținute separat și sunt proiectate și realizate astfel încât să permită igienizarea lor, prevenirea contaminării sau a deteriorării produselor.

Detalii:

- pardoselile: din material rezistent, neted și ușor lavabil ;
- pereții: din beton plăcați cu faianță până la înălțimea la care operațiile o impun, restul fiind vopsit cu vopsea lavabilă ;
- tavanele: din beton acoperit cu glet de ipsos și 2 straturi de vopsea lavabilă;
- ferestrele sunt termopan. Ventilația este activă alcătuită din guri de ventilare cu sită și ventilator.
- ușile din material ușor lavabil și acolo unde este cazul batante (iesiri din grupurile sanitare)
- vestiar tip filtru dotat cu grupuri sanitare (toaale și dușuri în spații diferite)
- baterii acționate cu geniunchiul
- iluminarea naturală și artificială (becuri neon protejate cu material din plastic incasabil).

Intensitatea luminii la locurile de muncă 350 lucsi.

Ustensilele sunt din inox

Echipeamente și utilaje aflate în dotare:

1.4. Prescripții de igienă

1.4.1. Clădirile, echipamentul și toate instalațiile inclusiv canalizările sunt menținute pe întreaga perioadă de desfășurare a procesului tehnologic în stare perfectă de curățenie .

Igiena acestora se menține prin spălări și dezinfecții, operațiuni conform instrucțiunilor tehnologice.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

1.4.2. Programul de curățenie și dezinfecție

În scopul de a evita



PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

contaminarea produselor sunt curățate ori de câte ori este necesar toate obiectele și ustensilele. Când circumstanțele o impun, acestea sunt și dezinfectate. Sunt luate toate precauțiile necesare pentru a împiedica în timpul curățirii sau dezinfectării încăperilor, obiectelor și ustensilelor, contaminarea produselor cu detergent sau alte soluții de dezinfecție pure sau diluate. Toate reziduurile acestor substanțe, pe o suprafață care poate intra în contact cu produsele trebuie eliminate prin clătire puternică cu apă potabilă, înainte ca suprafața sau orice alte obiecte să fie reutilizate în prepararea produselor.

La sfârșitul fiecărei zile de lucru sau în orice alt moment dacă circumstanțele o cer, toate suprafețele, inclusiv canalele de evacuare, structurile auxiliare și pereții zonelor de manipulare a produselor sunt foarte bine curățate. Vestiarele, grupurile sanitare, toaletele sunt menținute în permanentă stare de curățenie, la fel ca și căile de acces și curțile interioare situate în vecinătatea imediată cu clădirea unității pe care o deservesc.

Operațiile specifice de igienizare, dezinfecție se realizează conform Programului de igienizare/D/D/D și instrucțiunilor specifice.

1.4.3. Programul de control al igienei se efectuează cu mijloace senzoriale prin inspecții și control de sondaj și periodic cu teste de sanitație și alcalinitate conform Programului de igienizare/D/D/D

În condițiile constatării la inspecția zilnică a unor nereguli se interzice activitatea parțială sau totală în funcție de gravitatea neregulilor constatate.

Rezultatele controalelor se înregistrează în Registrele de igienizare și dezinfecție.

Prin mijloace de laborator controlul se efectuează prin prelevări de probe de sanitație care se analizează la laboratorul autorizat al DSP în baza contractului încheiat cu acesta. Rezultatul analizelor se trece în Registrele de igienizare și dezinfecție

1.4.4. Manipularea și depozitarea deșeurilor este făcută astfel încât să nu fie contaminate produsele. Prin recipientele/containerele/sacii destinate depozitării deșeurilor este împiedicat orice acces al dăunătorilor la ele. Deșeurile sunt ridicate din zonele de prelucrare a produselor și din alte zone de lucru ori de câte ori este necesar, dar cel puțin o dată pe zi. Imediat după evacuarea deșeurilor, tomberoanele (containere) utilizate pentru depozitarea lor cât și orice alte obiecte (instrumente) care au intrat în contact cu ele, sunt curățate și dezinfectate. Este curățată bine și dezinfectată și zona de depozitare a deșeurilor.

Deșeurile rezultate sunt în cantități foarte mici, se colectează intern în cosuri acoperite cu pedala care se transvasează postoperational în pubele proprii care sunt colectate periodic de SC _____ Pubele se igienizează în spațiu propriu amenajat.

1.4.5. În incinta unității nu va fi permisă prezența animalelor ce pot punând prezenta riscuri pentru sănătate..

1.4.6. Este aplicat un program împotriva dăunătorilor ce are în vedere zonele de aplicare,

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

operațiile necesare, substanțele utilizate, concentrația, frecvența de comun acord cu firma specializată contractată Totodată se ține o evidență cu localizarea

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

dipozitivelor pentru eliminarea dăunătorilor în Graficul de urmărire costuri. Locurile unde dăunătorii pot avea acces (scurgeri, geamuri, guri de ventilație etc.) sunt realizate astfel încât să fie prevenită pătrunderea acestora. Spațiile de depozitare sunt menținute în stare de curățenie, iar produsele sunt depozitate deasupra pardoselii și departe de pereți. Spațiile de producție, de depozitare și împrejurimile lor fac obiectul unei monitorizări zilnice a prezenței dăunătorilor (sau alte animale care pot contamina într-un fel sau altul). În cazul în care se întâmplă ca dăunătorii să pătrundă în interiorul unității, sunt luate urgent măsurile necesare pentru eliminarea lor prin metode care nu afectează siguranța și acceptabilitatea produselor.

Pentru protecția contra rozătoarelor s-a încheiat contract cu o firmă autorizată care efectuează operațiuni de deratizare conform contractului sau de câte ori este nevoie.

Toate activitățile de combatere a rozătoarelor se consemnează în Registrul Deratizare

1.4.7. Substanțele care reprezintă un risc pentru sănătate poartă etichete care avertizează asupra toxicității și indică modul de folosire a acestora., sunt depozitate în încăperi sau dulapuri rezervate exclusiv pentru aceste produse. Manipularea, distribuirea lor se face de către personal autorizat, bine instruit și se vor lua toate precauțiile pentru a se evita contaminarea produselor. Nici o substanță susceptibilă de a contamina produsele nu este folosită sau depozitată în zonele de prelucrare (manipulare, producție) a produselor, excepție fac cele pentru igienizare sau atunci când o fază a prelucrării o impune.

Substanțele care reprezintă risc pentru sănătate sunt substanțele dezinfectante: **HEXIDET**, **hipoclorit**, **Cloramină**, care se manipulează numai de personal instruit și dotat cu echipament de protecție.

1.4.8. Obiectele de uz personal sunt păstrate în vestiar, încăpere destinată hainelor de stradă.

Echipamentul de protecție este păstrat în încăpere destinată acestui scop din vestiarul filtru și se spală de către angajați ori de câte ori este nevoie. Starea acestuia se evaluează înainte de începerea lucrului de către Șeful de secție și se înregistrează în Fișa de evaluare a stării de sănătate a personalului.

1.4.9. Întreg proces de curățenie, dezinfecție și igienizare este monitorizat permanent de șefii de secție și RC.

1.5. Igiena personalului

1.5.1. Conducerea firmei organizează cu persoanele care au sarcini de serviciu în prelucrarea și manipularea produselor, instruirii periodice privind practicile (normele) de igienă în producția alimentelor precum și de igienă personală, astfel încât angajații să cunoască care sunt precauțiile (măsurile) ce trebuie luate pentru evitarea contaminării produselor. Aceste instruirii sunt programate în Programul anual de instruire și cuprind prevederile conținute în documentația SIM precum și cerințele legale și de reglementare. După caz, personalul de conducere a activității de producție și de execuție participă la instruirile dispuse de autoritățile competente.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

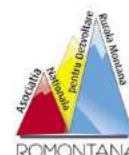
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

Personalul este instruit periodic

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

privind protecția muncii, protecția împotriva incendiilor.

1.5.2. Examenul medical este efectuat periodic corespunzător prevederilor legale de către C.I.M. Medicina Muncii – Dr. _____. Dacă autoritatea competentă consideră necesar după avizul medical, ca urmare a unei epidemii, în funcție de produsele care se prepară sau în funcție de antecedentele medicale ale angajatului, aceste examene medicale vor fi repetate. De asemenea este efectuat examen medical de câte ori este necesar din motive clinice sau epidemiologice.

1.5.3. Nici o persoană bănuită că suferă de o boală care poate fi transmisă prin produse, care este purtătoarea germenilor (microbilor) unei astfel de boli sau care suferă de răni infectate, de plăgi, de infecții ale pielii sau diaree, nu este autorizată să lucreze în nici o zonă (sector) unde se prelucrează produse sau pe orice alt post unde există posibilitatea de contaminare directă sau indirectă a produselor cu organisme patogene. Orice persoană aflată în una din situațiile amintite trebuie să anunțe imediat conducerea.

Pe baza rezultatelor personalul care nu corespunde normelor sanitare nu este admis la lucru pe perioada indicată.

1.5.4. Orice angajat care prezintă o tăietură sau o rană nu mai atinge produsele sau suprafețele care intră în contact cu produsele până când rana nu este protejată de un pansament impermeabil, bine fixat și de o culoare vizibilă. Pentru accidente ușoare (răniri, tăieturi) sectorul este dotat cu truse de prim ajutor și personal instruit din rândul personalului angajat.

Lucrătorul nu mai efectuează activități tehnologice până când rana nu este bandajată.

1.5.5. În timpul serviciului, orice lucrător din sectoarele de prelucrare, depozitare sau manipulare a produselor își spală mâinile des și riguros, cu produse specifice de curățare a mâinilor, cu apă caldă curentă și potabilă. Mâinile sunt spălate întotdeauna cu săpun și apă caldă și rece înainte începerii lucrului, după folosirea toaletelor, după atingerea unor materiale infestate (contaminate) neigienizate sau neigienizabile sau deșeuri și ori de câte ori este necesar. Atunci când au manipulat materiale suspecte de a transmite boli, angajații își spală și dezinfectează mâinile imediat.

Spălarea mâinilor se face de câte ori este nevoie în spălătoare tip chiuvetă dotate cu mijloace de pornire-oprire a apei care nu necesită folosirea mâinii.

Se folosește săpun lichid cu dezinfectant și dezinfectant _____.

1.5.6. Toate persoanele implicate în realizarea produselor poartă în permanență haine de protecție care pot fi spălate sau sunt de unică folosință - inclusiv elemente de protecție pentru cap - și respectă condițiile de igienă și curățenie impuse de natura lucrului unde sunt folosite. Halatele, șorțurile sau alte haine de protecție nu sunt spălate la locul de preparare. În timpul lucrului, sunt îndepărtate de pe mâini orice articole de podoabă, inclusiv bijuterii.

1.5.7. Intreg personalul operativ este instruit și este pregătit să nu servească masa să

Fundația Open Fields

19, Mihai Românul St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

fumeze, să mănânce semințe sau să efectueze orice practică neigienică în spațiul de lucru.

1.5.8. La începutul activității seful

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

de schimb consemnează în Fisa de evaluare a stării de sănătate a personalului starea de sănătate a personalului.

1.5.9. Este interzis accesul persoanelor străine în spațiile de lucru.

Persoanele care sunt autorizate să viziteze aceste spații poartă echipament de protecție și sunt însoțiți în permanență pentru a evita riscul unei contaminări a produsului conform procedurii specifice pentru vizitatori și declara starea de sănătate pe proprie răspundere.

1.6. Condiții de igienă privind procesul tehnologic

1.6.1. Materii prime

Materiile prime sau ingredientele sunt recepționate și verificate înainte de a fi introduse pe fluxul tehnologic, numai produsele corespunzătoare din punct de vedere calitativ și igienic pot fi folosite în fabricație.

Materiile prime și ingredientele depozitate sunt păstrate astfel încât să nu se deterioreze, să fie protejate împotriva contaminării și să fie reduse la minim pierderile și degradările.

După recepția materiilor prime ca și celelalte materiale respectiv folie, cutii de carton se depozitează astfel încât să nu se deterioreze și să fie protejate împotriva contaminării cu agenții chimici sau microbiologici. Materiile prime ce necesită temperaturi scăzute de depozitare sunt păstrate în spații frigorifice ale căror temperaturi de refrigerare sunt riguros controlate și înregistrate în termograme.

În depozite se monitorizează temperatura și umiditatea de 2 ori pe zi și se înregistrează în termograme.

Materiile prime sunt depozitate separat de materialele de ambalare.

Se respectă regula rotației stocurilor în funcție de termenul de valabilitate, respectând principiul „primul sosit, primul ieșit”.

1.6.2. Prevenirea contaminării încrucișate

Prin compartimentarea spațiilor (detaliat în Schițe de amplasament) spațiilor și amplasarea utilajelor se previne contaminarea încrucișată. Sunt luate măsuri pentru a împiedica contaminarea produselor prin contact direct sau indirect cu materiile prime/semifabricatelor în curs de transformare sau a materialelor. Persoanele care manipulează materii prime sau produse semifabricate ce ar putea contamina produsele finite, nu trebuie să le atingă pe acestea din urmă înainte de a fi schimbat hainele de protecție folosite în timpul manipulării materiilor prime sau semifabricatelor cu alte haine de protecție curate. Dacă există cea mai mică posibilitate de contaminare, personalul trebuie să își spele și dezinfecteze mâinile între diferitele operații. Accesul din zonele contaminate în zonele de prelucrare sau de pozitare a produselor se face restrictiv și controlat, după caz acesta se poate face printr-o zonă de curățare. Toate obiectele, ambalajele, suprafețele, ustensilele care au fost în contact cu materiile prime sau materialele contaminate trebuie curățate, spălate și dezinfectate înainte de a intra în contact cu produsele finite.

Fundația Open Fields

19, Mihai Românu St.
400495 Cluj Napoca, Romania
Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682
E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

1.6.3. Folosirea apei

Societatea este racordată la rețeaua de apă potabilă a orașului și se asigură în secțiile de producție apă potabilă.

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area





PROGRAMUL DE COOPERARE ELVEȚIANO-ROMÂN
SWISS-ROMANIAN COOPERATION PROGRAMME

calda cat si apa rece.

Datorita tehnologiei aplicate care permite încorporarea de apă în produs, apa este supusa verificarilor calitative in conformitate cu prevederile legale, executandu-se analize de laborator specifice trimestrial la DSP. Se transmite de la furnizor buletin de analiza al apei trimestrial.

1.6.4. Prelucrarea

Procesul tehnologic este permanent monitorizat de persoane competente .

Controlul eventualelor pericole se efectuează prin identificarea riscurilor în fiecare etapă, implementarea măsurilor de control necesare și monitorizarea continuă în vederea asigurării eficienței sistemului.

1.6.5. Ambalarea

Materialele folosite pentru ambalare sunt corespunzătoare din punct de vedere sanitar, nu sunt toxice, nu permit migrarea constituenților în produs în condiții normale de utilizare, previn deteriorarea produselor și permit etichetarea . Nu sunt folosite ambalajele refolosibile .

1.6.6. Depozitarea

Produsele sunt păstrate în condiții care să împiedice contaminarea cu microorganisme sau proliferarea lor, sunt protejate împotriva deteriorării și degradării recipientilor folosiți la ambalare. În cursul depozitării sunt efectuate controale periodice ale condițiilor de păstrare, pentru a furniza consumatorilor numai produse de calitate și sigure. Produsele sunt livrate în ordinea fabricării loturilor și a datei de fabricație respectand regula FEFO.

Produsele sunt depozitate separat de materiile prime , conform specificatiilor tehnice.

1.6.7. Transport

Mijloacele de transport sunt autorizate sanitar si se verifică înainte de încărcare sub aspectul asigurării pe timpul transportului a igienei, integrității ambalajelor, protecției împotriva intemperiiilor sau atacului dăunătorilor.

Mijloacele de transport sunt igienizate periodic in conformitate cu Programul de igienizare, dezinfectie, deratizare, dezinsectie cu firma externa specializata. Se pastreaza dovezi ale efectuarii igienizarii.

Personalul care deserveste mijloacele de transport efectueaza controalele periodice in aceeasi maniera ca si personalul productiv, este instruit in permanenta si poarta echipament de protectie adecvat.

DATA:

**Intocmit,
tehnolog:**

Aprobat:

Fundația Open Fields

19, Mihai Românu St.

400495 Cluj Napoca, Romania

Tel.: +40-264-403680, Fax: +40-264-403682

E-mail: office@openfields.ro, www.openfields.ro

www.carpatssheep.ro

Modele agricole sustenabile
pentru zona muntoasă din România

Sustainable Agriculture Models
In the Romanian Mountain Area

