

# Face

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**

## Hyvän tuotantotavan opas

Pienmeijeripäivä 15.2.2018 Polven Juustola, Savero, Kouvola

Teacheesy-hankkeen edustajana

Tuija Pirttijärvi

Hämeen ammattikorkeakoulu, Biotalous yksikkö

Bio- ja elintarviketekniikka (AMK)

Biotalous liiketoiminnan kehittäminen (YAMK)

Hämeenlinna

[tuija.pirttijarvi@hamk.fi](mailto:tuija.pirttijarvi@hamk.fi)

[www.hamk.fi](http://www.hamk.fi)

# Aiemmin ilmestynyt: Hyvien käytäntöjen opas pienmeijereille (HAMI)

## Opas pienmeijereille

[Hyvien käytäntöjen opas](#) [Luomumaito ja -jalosteet -opas](#) [Ympäristöopas](#)

### Hyvien käytäntöjen opas

<a href="#">Omavalvonta</a>	<a href="#">Hygienia</a>	<a href="#">Henkilöstön terveys ja koulutus</a>	<a href="#">Tila- ja laitevaatimukset</a>	<a href="#">Talousvesi</a>	<a href="#">Haittaeläintorjunta</a>	<a href="#">Raakamaito ja sen jalostuskelpoisuus</a>
<a href="#">Sivuvirtojen käsittely</a>	<a href="#">Muiden valmistus- ja lisäaineiden käsittely</a>	<a href="#">Lisäaineet, valmistuksen apuaineet, aromit ja värit</a>	<a href="#">Allergeenit</a>	<a href="#">Pakkausmateriaalit</a>		
<a href="#">Pakkausmerkinnät</a>	<a href="#">Elintarvikkeiden jäljitettävyys</a>	<a href="#">Toiminta poikkeustilanteissa</a>	<a href="#">Tuotteiden varastointi</a>	<a href="#">Tuotteiden kuljetus</a>	<a href="#">Tilalla tapahtuva tuotemyynti</a>	
<a href="#">Pesu ja puhdistus</a>	<a href="#">Maidon lämpökäsittely</a>	<a href="#">Hapatteen valmistus ja käyttö</a>	<a href="#">Pakkauksessa kypsytetyn hapanmaitotuotteen valmistus</a>	<a href="#">Jogurtin valmistus</a>		
<a href="#">Voin valmistus</a>	<a href="#">Jäätelön valmistus</a>	<a href="#">Tuorejuuston valmistaminen</a>	<a href="#">Puolikovan kypsytetyn juuston valmistus</a>	<a href="#">Kovan juuston valmistus</a>	<a href="#">Cheddarjuuston valmistus</a>	
<a href="#">Lomakepankki</a>	<a href="#">Lähteet</a>					

[Opas pienmeijereille > Hyvien käytäntöjen opas](#)

## Hyvien käytäntöjen opas

Opas on toistaiseksi keskeneräinen eikä sillä ole siten vielä viranomaishyväksyntää. Oppaan valmistuttua se menee viranomaiskäsitteilyyn.

Hyvän käytännön opas on apu tuotteiden valmistukseen ja omavalvontaan. Hyvien käytäntöjen ohjeiden käyttö voi auttaa yritystä hallitsemaan vaaroja ja osoittamaan vaatimustenmukaisuuden täyttymisen.

Yleisosassa käsitellään valmistusympäristöön ja -olosuhteisiin liittyviä tekijöitä. Tuotekohtaisissa osioissa esitetään tuotteen valmistusprosessi työkulkukaaviona, malli tuotekuvauksesta, kyseisen prosessin HACCP eli vaara-analyysi ja kansallinen hyvä toimintatapa. Lisäksi kunkin tuotteen kohdalla on tuotteelle asetetut koostumus- ja mikrobiologiset vaatimukset sekä osiittaa säilyvyyden tutkimisesta.

# **European Guide for Good Hygiene Practices**

**in the production of artisanal  
cheese and dairy products**

Target:

**Farmhouse and Artisan producers**

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**



*Revised version of 20<sup>th</sup> December 2016*

# **Eurooppalainen hyvien hygieniakäytäntöjen opas**

**käsityönä valmistettavien  
juustojen ja  
maitotaloustuotteiden tuotantoa  
varten**

Kohderyhmä:

**Pienjuustolat ja maitotuotteita  
käsityönä valmistavat tuottajat**

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**



*Versio tarkistettu 3.11.2017*

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Komission ilmoitus hyviä käytäntöjä koskevasta yhteisön oppaasta käsityönä valmistettavien juustojen ja maitotaloustuotteiden tuotantoa varten**

(2017/C 440/01)

Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea päätti tekemänsä arvioinnin perusteella, että seuraava Euroopan unionin hyvien käytännön oppaan otsikko ja viitetiedot julkaistaan artiklan 9 nojalla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004 <sup>(1)</sup>, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, elintarvikehygieniasta.

**Otsikko:** Eurooppalainen hyvien hygieniakäytäntöjen opas käsityönä valmistettavien juustojen ja maitotaloustuotteiden tuotantoa varten.

**Laatija:** Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy Producers European network (FACEnetwork) – Euroopan pienjuustola ja –maidonjalostajien verkosto

**Viite:** Versio tarkistettu 20. joulukuuta 2016

[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en)

<sup>(1)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.



#### Bulletin Board

No entries at present.

Please contact us if you want to place an ad here.

## GGHP – Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producer's European Guide for Good Hygiene Practices

Since its work began in 2010, FACEnetwork has been trying to demonstrate the legitimacy of the practices applied in farmhouse and artisan dairies from a food safety perspective.

Indeed, the experience of the sector was that, in some countries, small scale cheese and dairy producers sometimes struggled to satisfy their national administrations that their products actually met the requirements of European regulations despite the flexibility allowed in the European « Hygiene Package ». This flexibility covers the application of the regulations, according to the size of the establishments and the « traditional » character of the products made.

FACEnetwork's work on this topic led to the support of several European Members of Parliament and an agreement by the European Commission to mandate and finance the preparation of a Guide to Good Hygiene Practices (GGHP) for farmhouse and artisan cheese and dairy producers.

The work on the GGHP commenced in 2015. It mobilized the resources of FACEnetwork during a 2 year period. A team of 6 technicians wrote it, with the support of 4 dairy producers. In addition, 11 other technicians and dairy producers were tasked with proofreading the work. The completed guide is the result of the direct collaboration of 21 experts from the 15 countries of FACEnetwork. In addition, approximately 400 stakeholders based across Europe have been informed of our work on the guide as it progressed.

In December 2016, the guide was endorsed by the European Commission and the 28 Member States of the European Union. It is now an official reference document for farmhouse and artisan cheese and dairy producers as well as the competent authorities in each Member State.

The GGHP was published on 17th January 2017 on the website of the European Commission (see on the right). At present, only the English version is available, as the translations in the other 23 official languages of the European Union are in progress. All of the translations will be available from autumn 2017.



#### The European Guide

The guide is available now at the following link:



European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products

#### Contact

For any additional information, please contact:

Yolande Moulem  
[info@face-network.eu](mailto:info@face-network.eu)

#### GGHP Documents

Please click here for GGHP working documents

Linkki oppaaseen mm. FACEn sivuilta:

# Face

<https://www.face-network.eu/gghp>

The screenshot shows the European Commission's Food Safety website. At the top, there is a navigation bar with 'HEALTH', 'FOOD' (highlighted), 'ANIMALS', 'PLANTS', and 'AMR'. Below this is a sidebar menu for 'BIOLOGICAL SAFETY' with sub-items like 'Antimicrobial Resistance', 'Crisis Preparedness & Management', 'Food Hygiene', 'Guidance Platform' (highlighted), 'Microbiological Criteria', 'EU countries: approved food establishments', 'Non-EU countries: approved food establishments', 'Feed Hygiene', 'Food-borne diseases (Zoonoses)', and 'Food Irradiation'. The main content area is titled 'Guidance Platform' and contains introductory text and a list of guidance documents. The text states: 'In order to assist Member States and food business operators to better understand the food hygiene rules and how to implement them in specific sectors, a selection of representative full guides at EU and national level for different aspect are made available through the links below.' It also mentions: 'For detailed information about national guidelines in different sectors users should check the **EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice** which provides an overview of all guides.'

**Guidance provided by the European Commission**

**Guidance provided by EU Stakeholders organisations**

- ESSA hygiene guideline: Sprouts and seeds for sprouting - NEW
- Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products - NEW**
- European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products

Kieliversiot julkaistu [EU-portaalissa](#)

→ [Suomi](#)

- Perustana ”elintarvikehygieniasta annetun asetuksen (EY) N:o 852/2004 9 artikla, jonka mukaan hygieniaa tai HACCP-periaatteiden soveltamista koskevien hyvän käytännön oppaiden tarkoituksena on auttaa elintarvikealan toimijoita noudattamaan HACCP-periaatteiden mukaisia hyviä hygieniakäytäntöjä ja pysyviä menettelyitä.”
- Ohjeiden laatijoina ovat kyseisen alan toimijat, ja EU:n viranomaiset arvioivat ja hyväksyvät ne Euroopan komission valvonnassa.

# Minkätyyppinen opas on kyseessä ?

(teksti on suora lainaus oppaasta)

Tämä opas on tarkoitettu sovellettavaksi erityismenetelmiin, jotka ovat käytössä pienjuustoloissa sekä juustoa ja maitotuotteita käsityönä valmistettaessa.

Oppaan soveltaminen on vapaaehtoista, mutta siinä esitellään hyviä hygieniakäytäntöjä käytännöllisinä, ennaltaehkäisyä painottavina ohjeina, joita noudattamalla tuottajat voivat varmistaa tuotteidensa turvallisuuden. Ohjeen suositukset noudattavat yleisiä hygieniavaatimuksia (asetus (EY) N:o 852/2004) sekä maidontuotantoa koskevia erityisvaatimuksia (asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III oleva IX jakso). Oppaassa kerrotaan myös HACCP-periaatteista ja omavalvonnasta sekä esitetään yleisarvio alaa koskevista vaaroista.

Oppaan laatimisessa on hyödynnetty useista EU-maista saatuja kokemuksia, minkä vuoksi siinä on myös esimerkkejä poikkeuksista, jotka koskevat pienyrityksiä ja/tai perinteisiä menetelmiä käyttäviä toimijoita.

# Oppaan sisältö

## Osa I – OPPAAN TARKOITUS JA SOVELTAMINEN

## Osa II – HYVÄT HYGIENIAKÄYTÄNNÖT

- Työntekijöiden yleinen hygienia, koulutus ja terveydentila
- Tilat ja laitteet
- Puhdistaminen
- Desinfiointi
- Haittaeläintorjunta
- Veden laatu

## Osa III – HYVÄT TUOTANTOTAVAT

- Hapatteet
- Juoksetteiden valmistus, varastointi ja käyttö
- Maidon ja juustomassan lisäaineet
- Suolaus
- Tuotteiden varastointi ja kuljetus
- Suoramyynti

## Osa IV – Riskianalyysi alkutuotannossa

- Maidon tuotanto ja varastointi tilalla

Oppaassa kuvataan  
kokonaisvaltainen  
elintarviketurvallisuuden  
hallintajärjestelmä!



# Oppaan sisältö (jatkuu)

## **Osa V – HACCP-pohjaiset suunnitelmat**

- Maidon keräily, meijerissä varastointi ja käsittely
- Maitohappokäymisellä juoksetetut juustot
- Entsymaattisesti ja sekamenetelmillä juoksetetut juustot
- Haihduttamalla ja saostamalla valmistetut juustot ja maitotuotteet
- Juotavaksi tarkoitettu pastöroitu maito
- Juotavaksi tarkoitettu raakamaito
- Voi ja kerma
- Hapanmaitotuotteet
- Hapattamattomat maitotuotteet

## **Osa VI – JÄLJITETTÄVYYS**

## **Osa VII – OMAVALVONTA**

## **Osa VIII – POIKKEAMIEN SELVITTÄMINEN**

- Yhteenveto asetuksen (EY) 2073/2005 kohdista, joita sovelletaan tässä oppaassa käsiteltyihin meijerituotteisiin
- Poikkeamien selvittäminen
- Tuotteiden markkinoilta poistaminen tai takaisin veto

## **LIITE I – MAITOTUOTTEIDEN VAARA-ANALYYSI**

## **LIITE II – SANASTO**

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network

# Oppaan jalkauttaminen TEACHEESY –hankkeessa

*Training Program to implement adapted  
“food safety management systems”  
in European Artisan and farmhouse CHEESE and dairy production  
on the basis of the sectorial officially endorsed community Guide  
for good hygiene practices*

***This program is funded by Erasmus+***

# Tulossa FACEn wwv-sivuilla: [Teacheesy](#)

## TEACHEESY

Training Program to implement adapted “food safety management systems” in European Artisan and farmhouse CHEESE and dairy production on the basis of the sectorial officially endorsed community Guide for good hygiene practices



With the support of the Erasmus+ programme of the European Union. The European Commission support for the production of this communication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

[Home](#) [NEWS](#) [ACTIONS / RESULTS](#) [EVENTS / TRAINING](#) [PARTNER PAGE](#)

## What is TEACHEESY?

Coordination of the programme: **FACEnetwork**  
Period: **September 2017 to August 2019**  
With the support of the Erasmus+ programme of the European Union

## I – Context / objectives

The objective of TEACHEESY is to build tools useful for the dissemination of the EU Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products (GGHP), elaborated by FACEnetwork and endorsed by European Commission in 2016.

These tools will mostly be training kits and technical tools addressed to the producers and technicians of the sector.

The partnership realising this work is composed of the writers of the GGHP, as their expertise on the subject of food safety adapted to small scale dairy production is today optimal.



[Documents to download](#)

# Kysymyksiä pienjuustolatoimijoille

- *Joustojen tarve Suomessa?*
- *Esimerkkejä haasteellisista yksityiskohdista?*
- *Koulutuksen tarve ja toivotut aiheet?*

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**