



# Avances en materia de flexibilidad en pequeñas queserías

Córdoba, 5 de Abril de 2018. Foro Caprino.

*QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*

# María Jesús Jiménez Horwitz, quesera y ganadera en Jayena (Granada)



- Licenciada en Farmacia
- Master en Seguridad Alimentaria
- Presidenta de la Asociación de queseros artesanos de Andalucía
- Presidenta de QueRed



*QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*



*QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*

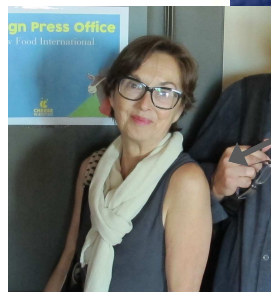
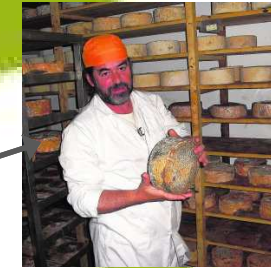
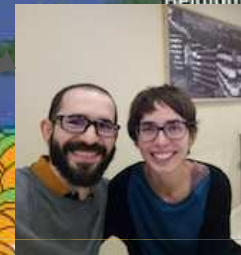
**CUEVA DE LA MAGAHA**  




QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)

# Productores de la junta directiva

Chus Hidalgo



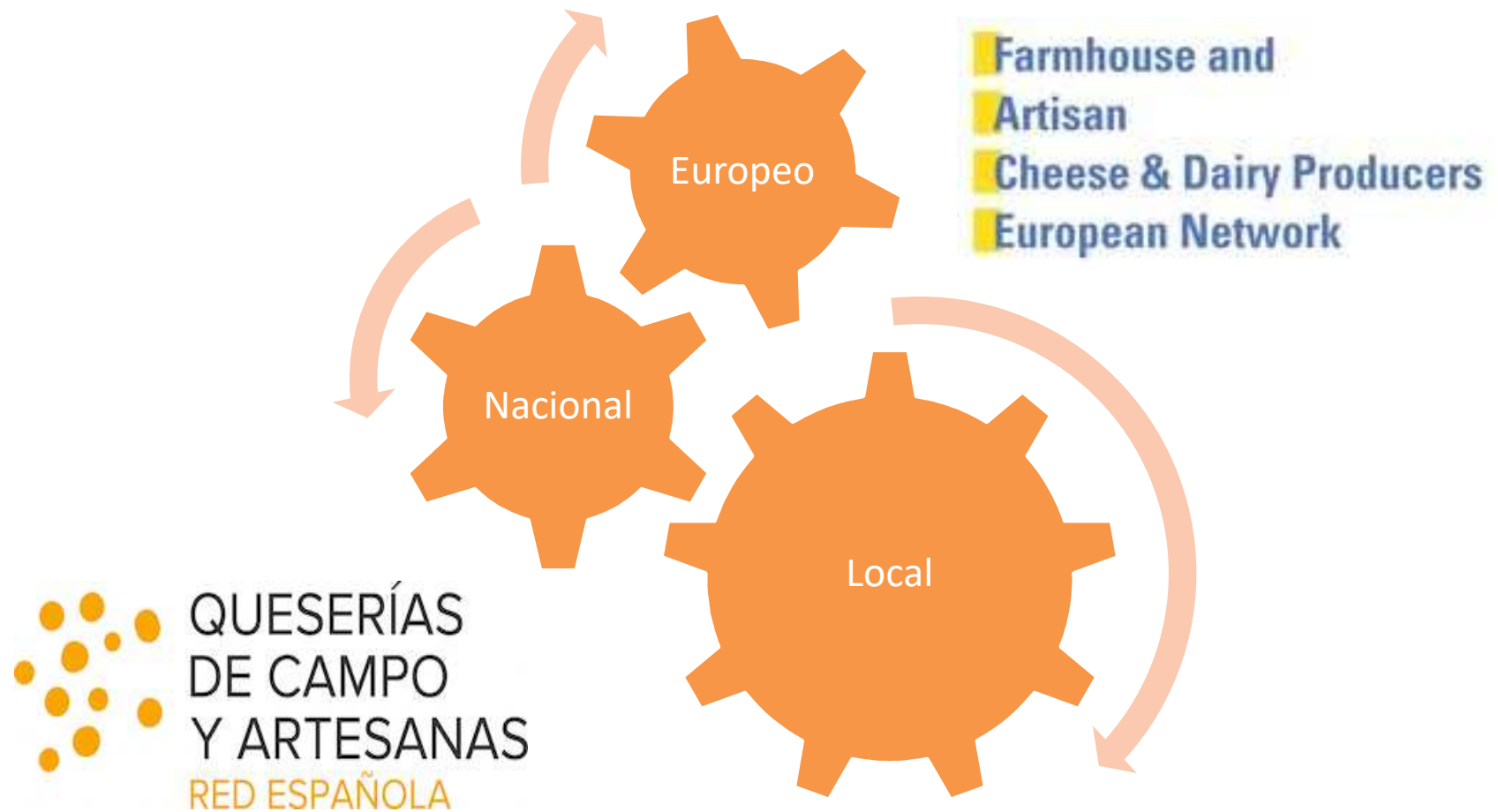
300 socios por toda España



También contamos con futuros queseros,  
simpatizantes, investigadores, administraciones,  
etc



# NUESTRA PRIORIDAD: LOBBY A TODOS LOS NIVELES ADMINISTRATIVOS





## **FLEXIBILIDAD**

**ALCANZAR LOS OBJETIVOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS  
REGLAMENTOS, SIGUIENDO MÉTODOS ALTERNATIVOS A LOS MÁS  
COMUNES**

**DEPENDIENDO DE LA CIRCUNSTANCIA DE CADA ESTABLECIMIENTO,  
REGIÓN O PRODUCTO**



# FLEXIBILIDAD A DOS NIVELES

**I. FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS  
GENERALES Y ESPECÍFICOS DE  
HIGIENE**

**IA. Decisión del Operador de  
Empresa Alimentaria**

**IB. Otorgada por la autoridad  
competente**

**II. FLEXIBILIDAD EN LOS  
PROCEDIMIENTOS BASADOS EN EL  
APPCC**



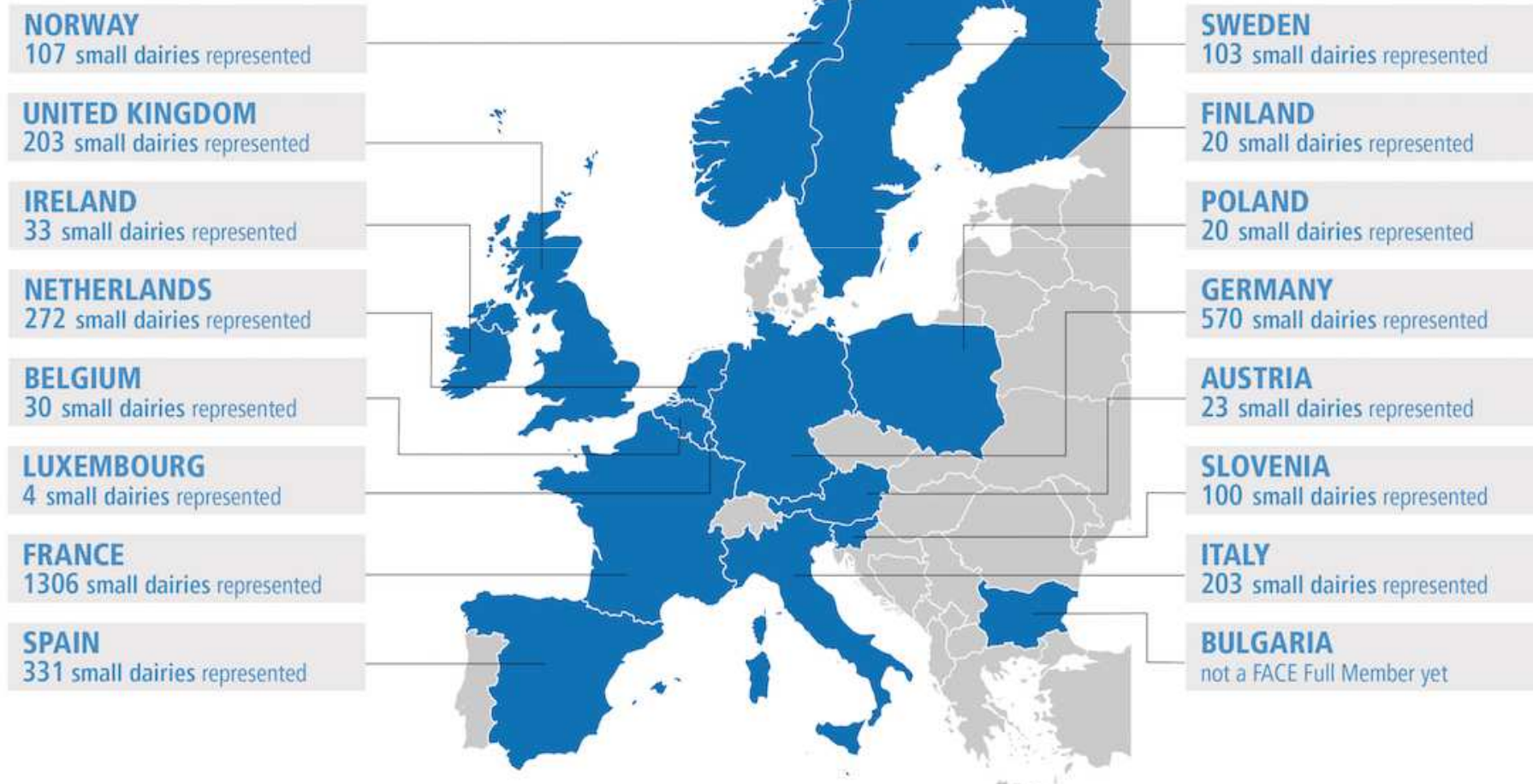
**B** – GUÍA EUROPEA DE PRÁCTICAS  
CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA  
PRODUCCIÓN DE QUESOS Y LÁCTEOS  
ARTESANOS





# FACEnetwork Member States

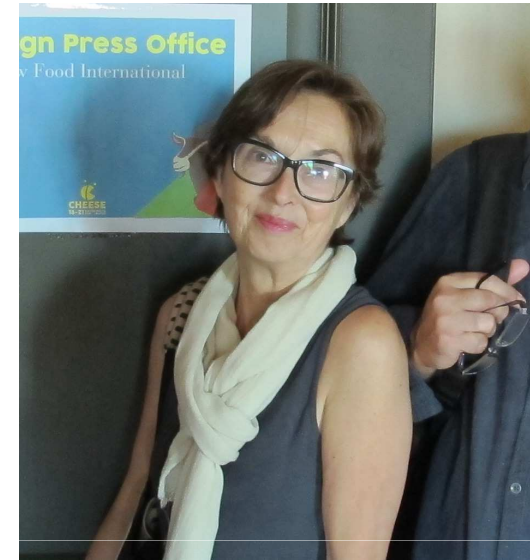
17 asociaciones (3172 queseros) en  
15 países



# EQUIPO DE FACENETWORK: 5 TÉCNICOS (REDACTORES), 4 PRODUCTORES (REVISORES DIRECTOS), 11 TÉCNICOS Y PRODUCTORES Y 1 INSPECTOR



# EN ESPAÑA: 3 PRODUCTORES Y DOS TÉCNICOS



# EL 13 DE DICIEMBRE DE 2016 FUE VALIDADA POR LA COMISIÓN EUROPEA Y LOS 28 ESTADOS MIEMBROS

The screenshot shows the European Commission website for food safety. The main navigation bar includes 'HEALTH', 'FOOD', 'ANIMALS', 'PLANTS', and 'AMR'. The 'FOOD' section is active. The page title is 'Guidance'. The main content area contains the following text:

In order to assist Member States and food business operators to better understand the new food hygiene rules, the following **guidance documents** were prepared.

For detailed information about EU guidelines in different sectors where food hygiene rules apply, users should refer to the **EU Register of National Guides to Good Hygiene Practice**.

Three guidance documents are highlighted in blue boxes:

- ESSA hygiene guideline: Sprouts and seeds for sprouting**
- Guidance document on addressing microbiological risks in fresh fruits and vegetables at primary production through good hygiene**
- Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products**

The bottom document is further described as: 'European Guide for Good Hygiene Practices in the production of artisanal cheese and dairy products issued by 'FACEnetwork' - Revised version of 20th December 2016'.

On the right side, there is a 'Share' button and a 'QUICK LINKS' sidebar with the following items:

- Rapid Alert for Food and Feed (RASFF)
- Health and food and analysis
- European Food Safety Authority (EFSA)
- Better Training for Food (BTSF)
- E-News
- Events
- Videos



BRUSELAS

22 de noviembre de 2017

PRESENTACIÓN OFICIAL

**GUÍA EUROPEA  
DE BUENAS PRÁCTICAS  
DE HIGIENE PARA  
QUESERÍAS ARTESANAS**



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

W: [www.face-network.eu](http://www.face-network.eu)

E: [guide.artisancheese.conference@gmail.com](mailto:guide.artisancheese.conference@gmail.com)



# ¿A QUIÉN VA DIRIGIDA?

## “Herramienta de uso voluntario”

- Productores de queso y productos **lácteos “de campo”**, que elaboran principalmente a partir de leche de su propio rebaño, siguiendo métodos tradicionales.
- Productores de queso y productos lácteos **“artesanos”**, que recogen la leche de productores locales y la procesan en establecimientos a pequeña escala, siguiendo métodos tradicionales.

# ESTRUCTURA DE LA GUÍA COMUNITARIA

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network  
**FACE-GGHP** 

## Procedimiento basado en el APPCC

Análisis de peligros  
por fases de  
producción

## Planes generales de higiene

Buenas Prácticas de Higiene  
Buenas Prácticas de  
Elaboración

## Otros instrumentos de gestión

. Trazabilidad  
Monitorización  
. Gestión de no  
conformidades

# ÍNDICE DE LA GUÍA

## Section I – PROPÓSITO Y APLICACIÓN DE LA GUÍA

### Sección II – PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)

- GHP personal
- GHP locales y equipos
- GHP limpieza
- GHP desinfección
- GHP control plagas
- GHP calidad del agua

### Sección III – PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN (PCE)

- GMP cultivos iniciadores
- GMP coagulantes
- GMP adiciones a la leche y cuajada
- GMP salado
- GMP almacenamiento y transporte
- GMP venta directa

### Sección IV – ANÁLISIS DE PELIGROS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

- Milk production and storage on the farm

*(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)*

### Sección V – PLANES BASADOS EN EL APPCC

- Recogida de la leche, almacenamiento y tto.
- Quesos de coagulación láctica
- Quesos de coagulación mixta y enzimática
- Lácteos producidos por evaporación y precipitación
- Leche pasteurizada para consumo
- Leche cruda para consumo
- Mantequilla y nata
- Lácteos fermentados
- Lácteos no fermentados

### Sección VI - TRAZABILIDAD

### Sección VII – MONITORIZACIÓN

### Sección VIII – GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

### APPENDIX I- ANÁLISIS DE PELIGROS

### APPENDIX II - GLOSSARY

## Uso de la guía por los productores

- Es un instrumento práctico y no un clásico manual teórico.
- Cubre todas las familias de productos y todas las operaciones llevadas a cabo por el productor.

**Los productores pueden usar la Guía como su propio sistema de autocontrol**  
**... tan solo tienen que completar con cierta información específica a su quesería, si tiene relevancia sanitaria**

# Un instrumento práctico y fácil de usar, pero que hay que conocer

Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network  
**FACE-GGHP** 



**TEACHEESY** : Programa de FORMACIÓN con FACE

# ¿CÓMO IMPLANTAR LA GUÍA?

- ▶ **ETAPA 1:** Se eligen las «fichas » que se aplican en la quesería
- ▶ **Etapa 2:** Se completa la información según las Prácticas Correctas de Higiene (PCH) y Prácticas Correctas de Elaboración (PCE)
- **Etapa 3:** Se completa la información en las fichas de productos basadas en el APPCC
  - **Tachar** las partes de la hoja que no se apliquen
  - **Conservar** las recomendaciones o incluso subrayar las más relevantes
  - **Añadir** información relevante
  - **Registrar** incidencias
  - **Verificar**

# EJEMPLO DE IMPLANTACIÓN DE UNA « PCH »



## Section II - Good Hygiene Practices STAFF: GENERAL HYGIENE, TRAINING, HEALTH

Hazards posed by food handlers are easily controlled through simple good hygiene practices and the limited risk posed by the small number of personnel typically working in a small dairy/food production business may allow for some flexibility in the interpretation of regulatory requirements. These hygiene requirements apply to all food handlers – either working alone or with others.

### General Hygiene for any Food Handler

Effective handwashing with soap and water is the principal means of infection control in a food production business. Fingernails should be clean and unvarnished and false fingernails should not be worn. Care should be taken to wash the thumbs and between the fingers. Arms should also be washed where they will come into contact with food. In the case of outdoor milking where water is not available, hand-gel or wipes can be used. However, hands should be sanitised by washing with soap and water at the next opportunity.

Staff should wash their hands:

- ~~Before milking animals.~~
- Upon entering the food production area.
- Before handling food or ingredients or starter cultures.
- After going to the toilet.
- After using the phone.
- After handling potentially contaminated material.
- Whenever they are dirty.

Staff should, through their behaviour and practices, seek to avoid contamination and cross-contamination of products. In particular:

- Cuts and abrasions should be covered with a waterproof dressing or glove.
- Food handlers should refrain from smoking, spitting, chewing or eating.
- Food handlers should avoid sneezing or coughing over food products.
- Jewellery should not be permitted in production areas though sometimes exceptions are made e.g. for a plain wedding band or small earrings.
- Where accidental release may pose a risk of contamination, allergens (including cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, nuts, soybeans, celery, mustard, sesame, lupin and sulphur dioxide) should not be brought into the food-handling area unless as a declared ingredient.

### Clothing

Staff should wear designated clothing for milking and clean clothes for food production; clothes worn in the dairy should not be the same ones worn for working on the farm. A change of outer clothing (overcoats or aprons) should be provided when entering the food production area and should be removed before leaving the premises or going to the toilet. Clothing should be in good condition – free from rips, fraying and loose buttons.

~~A change of footwear (or a footbath) should be provided when required to prevent dirt being brought into the dairy.~~ Where a disinfectant footbath is used, the contents should be refreshed regularly to ensure their effectiveness.

### Training

All food handlers and milking staff should be trained; this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague. Training should address the food safety hazards encountered in dairy production and promote understanding of good hygienic practice.

“El personal se lavará las manos antes del ordeño ....”

Si no produce leche, **tachará esta parte**”

Sobre formación: “*todos deben estar formados, bien a través de cualificación formal o por otros compañeros con más experiencia*”

> El productor puede escoger mediante un **círculo** “*cualificación formal por otros compañeros*”

NB: incluirán los certificados de cursos en anexos

Por lo demás, el productor sigue las advertencias de la ficha.

# EJEMPLO DE IMPLANTACIÓN DE LA GUÍA ELABORACIÓN DE ENZIMÁTICOS

Fase del proceso a monitorizar	Por qué hay que tener cuidado	Medidas preventivas	Vigilancia/monitorización	Medidas correctoras
Llenado de la cuba	<p>M,Q: Contaminación de la leche con los equipos y utensilios (cubas, <del>palas</del>, <del> cubos</del>, liras, etc.). El equipo sucio puede contaminar la leche con bacterias patógenas. Restos de los productos de limpieza pueden llegar a la leche.</p>	<p>Comprobar que el equipo está siempre limpio. Nunca depositar utensilios pequeños directamente sobre el suelo. (1)</p>	<p>Inspección visual</p>	<p>Repetir la limpieza <del>y/o desinfección</del>. Aclarar suficientemente con agua potable. Corregir el modo de limpiar. En casos recurrentes revisar la formación del quesero.</p>

Borrado porque en mi quesería no usamos palas ni cubos

Borrado porque no desinfectamos cubas y liras



# Novedades que introduce la Guía

- Solamente se registran las incidencias, la aplicación de antibióticos y la trazabilidad
- La prevención de plagas la realiza el productor siempre y cuando tenga la capacidad
- Resalta la responsabilidad del productor, también para decidir la frecuencia de las analíticas en producto final
- Posibilidad de analizar una sola muestra (n=1) si hay buen historial
- No se realiza análisis de cloro residual en agua procedente de la red pública y se especifican posibilidades de flexibilizar requisitos en aguas de fuente privada
- Entre otras....
- **MÁS MUCHAS DE LAS MEDIDAS RECOGIDAS EN EL DOCUMENTO SOBRE MEJORA EN LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE (Sección II – salas y equipos)**

**DOCUMENTO SOBRE MEJORA EN LA  
APLICACIÓN DEL PAQUETE DE  
HIGIENE (Sección II – salas y  
equipos)**

ALGUNOS EJEMPLOS



almacenamiento

ción

Lavado



QUESERÍA

VIVIENDA

## 9 - Número “suficiente” de aseos – Cap. i. 3

Puede ser suficiente el aseo en casa privada contigua. Esencial: lavado de manos y cambio de indumentaria



## 8- TRANSPORTE DE QUESOS

Uso de cajas y/o neveras en vehículo particular. Esencial: cuidar la higiene y evitar contaminaciones cruzadas. Si temperatura regulada por razones "tecnológicas": uso de receptáculos sin homologación



## **12 – FREGADERO MULTIUSO – cap. I .4 y cap. li. 2 y 3**

Uso de un fregadero para manos, limpieza de material, lavado de quesos.  
No es necesario pero sí recomendable, que sea de accionamiento no manual.



QueRed · Red Española de Queserías de Campo y Artesanas  
(Farmhouse and Artisan Cheese Dairies Spanish Network)



MUCHAS GRACIAS