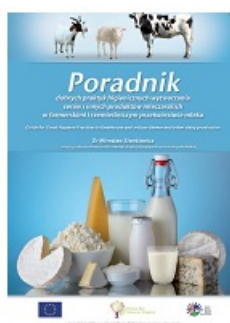


Poradnik Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Serów i Innych Produktów Mleczarskich w Farmerskim Przetwórstwie Mleka



Publikacja „Poradnik Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Serów i Innych Produktów Mleczarskich w Farmerskim Przetwórstwie Mleka” zawiera opis zagadnień związanych z bezpieczeństwem i higieną produkcji przy przetwórstwie mleka na sery i inne produkty mleczarskie.

Celem poradnika było stworzenie narzędzia, które w jasny i prosty sposób pomoże małym przetwórcom w opracowaniu oraz wdrożeniu procedur kontroli właścicielskiej i zagwarantuje, że wytwarzane przez nich produkty będą bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów. Przedstawione w poradniku zagadnienia dostosowane są do specyfiki działalności przetwórstwa farmerskiego oraz rzemieślniczego. Publikacja inspirowana m. in. rozwiązaniami francuskimi, zawiera zestawienie prostych oraz nieskomplikowanych środków kontroli, zrozumiałych dla małych przetwórców i będących w zasięgu ich możliwości.

Pomimo, że poradnik jest adresowany przede wszystkim do producentów oraz instytucji i organizacji kształcących oraz wspierających rolników-producentów (np. ODR-y, stowarzyszenia serowarów), to jego ważną funkcją jest również to, że może stanowić istotne narzędzie dla instytucji, pomocne w nadzorze i kontroli w kontaktach z małymi przetwórcami mleka, weryfikowaniu prawidłowości przyjętego planu sanitarnego oraz monitorowaniu i zapobieganiu zagrożeniom sanitarnym.

Publikacja uwzględnia praktyki Kodeksu Żywnościowego oraz wymagania bezpieczeństwa określone w przepisach Unii Europejskiej oraz krajowych. „Poradnik Dobrych Praktyk Higienicznych Wytwarzania Serów i Innych Produktów Mleczarskich w Farmerskim Przetwórstwie Mleka” został wpisany przez Głównego Lekarza Weterynarii do Krajowych Wytycznych Dobrej Praktyki, prowadzonych przez Komisję Europejską.

Poradnik, podzielony na trzy części - treść zasadniczą poradnika, karty operacji i karty procesu dla poszczególnych produktów, jest dostępny do wyświetlenia [tutaj \[link do serwisu zewnętrznego\] \(https://www.efrwp.pl/poradnik-dobrych-praktyk\)](https://www.efrwp.pl/poradnik-dobrych-praktyk)



Poradnik

**dobrych praktyk higienicznych wytwarzania
serów i innych produktów mleczarskich
w farmerskich i rzemieślniczym przetwórstwie mleka**

Guide for Good Hygiene Practices in farmhouse and artisan cheese and other dairy production

Dr Mirosław Sienkiewicz

Instytucja odpowiedzialna za treść materiału - Fundacja Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.
Instytucja Zarządzająca PROW na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.