

PRAĆENJE I NADZOR PARAMETARA PROCESA¹ U KKT 2 B

Fermentacija i dimljenje proizvoda

Kritična granica: Postići pH vrednost ... (npr. 5.3) ili manju u okviru potrebnog vremena i temperature za kontrolu patogenih bakterija (npr. *Staphylococcus aureus*), a zatim po uspostavljenoj pH vrednosti održavati uslove potrebnog vremena i temperature za kontrolu drugih patogena (npr. *E.coli*).

Korektivne mere:

1. Označiti proizvod (smatra se „zadržanim“), proceniti značaj neusaglašenosti/odstupanja i primeniti proceduru za donošenje odluke o upotrebljivosti (organoleptička i laboratorijska ispitivanja), odnosno konačnoj sudbini proizvoda;
2. Oceniti uzroke odstupanja i preduzeti mere da se spreči ponavljanje iste neusaglašenosti;

Obrazac 2.

| Datum ² | Vreme | Vrsta proizvoda i oznaka partije/šarže | Vreme unošenja ³ | Vreme iznošenja ³ | Temperatura ⁴ | pH ⁵ | Neusaglašenost / Zapažanja | Kontrolisao | Nadzor/ Datum i vreme |
|--------------------|-------|--|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|-----------------|----------------------------|-------------|-----------------------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

¹ Zapisi o procesu proizvodnje vode se za svaku komoru/prostoriju i za svaki proizvod u procesu fermentacije i dimljenja;

² Obrazac može da bude nedeljni/mesečni, ili u obliku knjige;

³ Realno vreme može da se zapisuje ručno ili da se koriste podaci automatskog zapisa (termograf, elektronski uređaj);

⁴ Učestalost/broj kontrola određuje proizvođač - treba imati u vidu da je tradicionalni proces proizvodnje sporiji (bez dodatka šećera, i/ili GDL-a, i/ili starter kultura);

⁵ pH vrednost proveriti pred kraj perioda vremena u kome pH vrednost u nadevu treba da se snizi na ... (npr. 5.3) ili manje;

Za neusaglašenost upisati korektivnu meru i označiti da je mera izvršena i dala prihvatljiv rezultat;