

Pienpanimoiden hygienia – digikortti

Mitä pienpanimoiden hygienia käytännössä on?

- Yrityksen toiminnan laatu varmistaa tuottavuuden ja yrityksen menestymisen. Laadunhallinnassa täytyy huomioida toiminnan laadun lisäksi tuotantoympäristön hygienia ja mikrobiologiset riskit.
- Riskienhallinta on pääasiallisesti taloudellisesti merkittävien riskien hallintaa.
- Mikrobiologisten riskien hallinnassa on kiinnitettävä erityisesti huomiota tapoihin, joilla sitä tehdään. Tärkeimpiä riskien hallinnan tapoja yrityksen toiminnan kannalta ovat mikrobiologiset ja kemialliset menetelmät sekä aistivarainen arviointi. Yleisimpiä tapoja ovat raaka-aineiden laadun tarkkailu, erilaiset säilyvyyden testausmenetelmät sekä mikrobiologiset testit.
- Tuotannon optimointi on yritykselle taloudellisesti tärkeää. Hyvin optimoitu prosessi takaa yrityksen toiminnan tasalaatuisuuden niin tuotteissa kuin toiminnassa. Prosessin hallinnan kannalta on tärkeää dokumentoida tarvittavat asiat kuten keitto- ja käymispäiväkirjat ja asiakaspalautteet.
- Toimivan yrityksen laadunhallinnan kannalta on hyvä luoda toimivat rutiinit koko prosessiin.
- Tulevaisuuden laadunhallinnan työvälineenä voidaan käyttää myös bioprofilointia.
- Työ- ja tuoteturvallisuus ja ymmärrys hyvästä hygieniasta on tärkeää sisäistää yrityksen toimintakulttuuriin.

Miksi pienpanimoiden hygienia on tärkeää?

- Laatu on asiakastyytyväisyyden tae. Ilman laadukasta toimintaa yrityksen maine kärsii ja jatkuvuus vaarantuu!
- Laadun kehittämisen edellytyksiä ovat prosessin hallinta, toistettavuus ja turvallisuus.
- Pienpanimoiden hygienian laatu on välttämättömyys taloudellisista syistä, esimerkkinä tästä mm. takaisinvetojen välttäminen.
- Yrityksen onnistunut tuotekehitys sisältää materiaalien käytön optimoinnin. Käytetään ajoissa ja käytetään oikeita määriä.
- Alan yhteistyö niin Suomessa kuin kansainvälisestikin on välttämätöntä yrityksen laadukkaan ja tehokkaan toiminnan takaamiseksi.
- Vastuullinen yrittäjä huolehtii koneiden ja laitteiden hygieniasta myös käyttöiän maksimoinnin vuoksi.

Miten pienpanimoiden hygieniasta huolehditaan?

- Vastuullinen yrittäjä huolehtii että koko henkilökunnalla on riittävä koulutus hygienia-asioissa.



- Yrityksen tulee huolehtia omavalvontasuunnitelman mukaisesta toiminnasta säännöllisesti ja rutiininomaisesti suunnitelman mukaan.
- Yrityksen on dokumentoitava luotettavasti tarvittavat testaukset.
- Yleisimpiä tutkittavia asioita ovat tuotantotilat, varasto, työntekijöiden hygienia sekä erilaiset tuote- ja raaka-ainetestaukset joita voidaan tehdä erilaisilla mikrobiologisilla testausmenetelmillä.
- Suunniteltaessa uutta prosessia tai tuotantolaitosta on hyvä huomioida pesu- ja puhdistusmenetelmät. Tästä syystä vuorovaikutus pesuainevalmistajien kanssa on välttämätöntä.

Milloin pienpanimoiden hygieniaan on erityisesti kiinnitettävä huomiota?

- Hygieniaan on kiinnitettävä huomiota prosessin kaikissa vaiheissa huomioon ottaen yrityksen omavalvontasuunnitelman.
- Toiminta täytyy aikatauluttaa pesurutiinit ja niiden kirjaukset sekä prosessien päivitykset huomioon ottaen.
- Prosessin kannalta keskeisiä vaiheita ovat raaka-aineiden optimaalinen käsittely ja säilytys sekä keiton jälkeinen toiminta.