

FACE-verkoston eurooppalainen hygieniaopas ja tukimateriaalit

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

Pienmeijeripäivä 15.2.2019 Herkkujuustola, Sastamala

Teacheesy-hankkeen edustajana

Tuija Pirttijärvi

Hämeen ammattikorkeakoulu, Biotalous yksikkö

Bio- ja elintarviketekniikka (AMK)

Biotalous liiketoiminnan kehittäminen (YAMK)

Hämeenlinna

tuija.pirttijarvi@hamk.fi

www.hamk.fi



Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers's European network

Bulletin Board

No entries at present.

Please [contact us](#) if you want to place an ad here.



What began in 2006 as an exchange of practical information among German and French farmhouse cheesemakers continues to develop further into a European farmhousecheese network. During the International Goat Convention in France in September 2009 all of the representatives from France, Italy, Germany and Canada agreed that the cooperation should be expanded further.

Since then, farmhouse and artisan cheese makers from several European countries have been working together on areas of common concern such as sanitary regulation, preservation of traditional knowledge, the exchange of experiences, difficulties for small scale dairies and the need for flexibility in the application of regulation. Consequently, FACEnetwork association was created in 2013 with the objective to represent and defend the interests of farmhouse and artisan cheese and dairy producers on a national and European level.

So far, our organisation has gained the support of farmhouse and artisan cheese and dairy producers, technical and research centres, farmers associations, laboratories, veterinaries and sanitary authorities from 15 countries within Europe.

- FACE eli eurooppalaisen pien- ja tilajuustoloiden ja maitotuotteita käsityönä valmistavien laitosten etuja ajava verkosto on laatinut hyvien hygieniakäytäntöjen oppaan.
- Erasmus+ ohjelman rahoittamassa [Teacheesy-hankkeessa](#) on valmistettu ja julkaistu tukimateriaaleja auttamaan oppaan käytössä
- Hankkeessa 10 partneria yhdeksästä maasta

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

GGHP Documents

Please click here for GGHP working documents

(Access for members only)

Linkki oppaaseen mm. FACEn sivuilta:

Face

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

**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 20th December 2016

[Linkki kaikkiin kieliversioihin](#)

**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

[Linkki suomenkieliseen oppaaseen](#)

Oppaan tarkoitus (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.

Tukimateriaalit Teacheesy-hankkeen sivuilla

<https://www.face-network.eu/teacheesy/toolspdf>

Tools

English Deutsch Français Nederlands Italiano Español Slovenščina Polski Svenska **Suomi** Български Ελληνικά

- 📁 Osa 0 – Johdanto (1) 📄
- 📁 Osa IA – Oppaan esittely (1) 📄
- 📁 Osa IB – Vaarojen tunnistaminen ja ennaltaehkäisy (1) 📄
- 📁 Osa II – Hyvät hygieniakäytännöt (1) 📄
- 📁 Osa III – Hyvät tuotantotavat (1) 📄
- 📁 Osa IV – Riskianalyysi alkutuotannossa (1) 📄
- 📁 Osa V – HACCP-pohjaiset suunnitelmat (1) 📄
- 📁 Osa VI – Jäljitettävyys (1) 📄
- 📁 Osa VII – Omavalvonta (1) 📄
- 📁 Osa VIII – Poikkeamien selvittäminen (1) 📄

Kaikki materiaalit on julkaistu englanniksi

Kouluttajat voivat käyttää ja muokata

Johdantomateriaalit on suomennettu

Hankkeen uutiskirjeet:
[Newsletters](#)