

2006

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Sterilovaná zelenina a ovoce

ČSN 56 9604

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Sterilized vegetables and fruits

	© Český normalizační institut, 2006 75474 Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.
--	---

Strana 2

Obsah

Strana

Úvod

..... 4

1 Předmět
normy

..... 5

2 Termíny a
definice

.....

.....	5
3 Požadavky na surovinu	
.....	
....	6
4 Obecné požadavky na potravinářský podnik.....	7
5 Osobní hygiena	
.....	
.....	11
6 ©kolení pracovníků	
.....	
.....	12
7 Požadavky na výrobu sterilované zeleniny a ovoce.....	12
8 Skladování a přeprava hotových výrobků	
.....	
.....	18
9 Kontrola výrobků	
.....	
.....	19
Příloha A (informativní) Seznam souvisejících právních předpisů.....	20
Příloha B (informativní) Seznam souvisejících českých technických norem.....	22

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro sterilovanou zeleninu a ovoce. Právní předpisy Evropských společenství ukládají členským státům podpořit zpracování, šíření a používání národních doporučení pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP. Pravidla správné hygienické a výrobní praxe představují sféru legislativně nezávaznou a tvoří nadstavbu systému kritických bodů, které jsou součástí pravidel správné hygienické a výrobní praxe. Principy uvedené v této normě mají sloužit jako základní a výchozí podklady pro zpracování vlastních pravidel správné hygienické a výrobní praxe jednotlivými výrobci a výrobními podniky v oblasti výroby sterilované zeleniny a ovoce. Norma nahrazuje v plném rozsahu Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu nízkokyselých a

okyselených nízkokyselých konzervovaných potravin zpracovaných a vydaných Zájmovým sdružením právnických osob konzervářensko - lihovarského průmyslu a publikovaných na internetových stránkách Ministerstva zemědělství z roku 2003.

Obdobné mezinárodní normy

CAC/RCP 1:1969 REV.4:2003 Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene

Annex to the CAC/RCP 1:1969 REV.4:2003 Hazard Analysis and Critical Point (HACCP) System and Guidelines for its Application

CAC/RCP 23:1979 REV.2:1993 Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods

CAC/RCP 40:1993 Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low Acid Foods

CAC/GL 17:1993 Guidelines Procedures for the Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects

Související právní předpisy

Seznam souvisejících právních předpisů je uveden v příloze A, která je upravena jako bibliografie.

Související ČSN

Seznam souvisejících českých technických norem je uveden v příloze B, která je upravena jako bibliografie.

Vypracování normy

Zpracovatel: Ing. Pavel Popelka, Zájmové sdružení právnických osob konzervářensko - lihovarského průmyslu, IČ 17047226

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 4

Úvod

Sterilizace zeleniny a ovoce patří mezi nejstarší způsoby dlouhodobého uchování zeleniny a ovoce. Výroba sterilované zeleniny a ovoce má výrazně sezónní charakter a je z velké části závislá na vnějších klimatických faktorech. Výroba sterilované zeleniny a ovoce má v České republice dlouholetou tradici, avšak trend ve spotřebě těchto výrobků má v posledních letech klesající tendenci, a to především v důsledku stálého dostatku čerstvé zeleniny a ovoce na trhu prakticky po celý rok. Pro Českou republiku je velmi charakteristické samozásobení domácností konzervovanými výrobky, což je považováno za jeden z ekonomicky významných faktorů. V celkovém objemu mezinárodního obchodu s potravinami význam obchodu s těmito komoditami vykazuje rostoucí trend.

Sterilovaná zelenina a ovoce stejně jako jiné potraviny představují potenciální nebezpečí pro vznik onemocnění způsobených právě potravinami. Přestože se jedná o druh potravin, které mohou být uchovány po dlouhou dobu, při nedodržení základních hygienických pravidel a technologických postupů se mohou snadno stát zdrojem pathogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů (např. přítomnost termofilních patogenů, mikroorganismů produkujících toxiny, apod.) V případě těchto komodit existuje reálné nebezpečí kontaminace chemickými kontaminanty, ale i nebezpečí přítomnosti nežádoucích reziduí pesticidů při použití nevhodné suroviny. Proto zavedení správné hygienické kontroly vstupní suroviny a důsledné dodržování technologických postupů v celém potravinovém řetězci je nezbytnou podmínkou k zajištění zdravotní nezávadnosti a vhodnosti těchto produktů pro jejich zamýšlené použití.

Účelem této technické normy je poskytnout návod k odstranění hygienicky nevhodných postupů a podmínek při výrobě sterilované zeleniny a ovoce a tím zajištění odpovídající úrovně ochrany spotřebitele.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato technická norma stanovuje pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při výrobě sterilované zeleniny a ovoce balených v hermeticky uzavřených obalech.

Obsahuje základní doporučení pro prvovýrobu konzervářských surovin. Uvádí obecné požadavky na potravinářský podnik, zejména z hlediska dodržování hygienických zásad při výrobě potravinářských produktů. Obsahuje zásady osobní hygieny pracovníků při výrobě potravin včetně požadavků na jejich školení. Norma dále obsahuje popis technologických postupů při výrobě sterilované zeleniny a ovoce, požadavky na obaly, včetně dodržení hygienických a technologických požadavků při zpracování. Uvádí doporučení výrobních postupů různých typů tepelného zařízení pro sterilaci ovoce a zeleniny, včetně doporučených zásad při tvorbě a dodržování sterilačního režimu. V normě jsou také obsaženy doporučené odkazy na kritické body v rámci pracovního procesu, které by měly být zapracovány v systému HACCP jednotlivých zpracovatelů.

-- Vynechaný text --