

2006

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich

ČSN 56 9602

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Fish and fishery products



© Český normalizační institut, 2006

75545

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
Definice

.....

.....	5
3 Obecné principy systému kritických bodů.....	9
4 Požadavky na provozy.....	11
5 Osobní hygiena.....	13
6 Podmínky pro manipulaci s rybami.....	13
7 Jakostní ukazatelé.....	14
8 Technologické postupy.....	14
Příloha A (normativní).....	21
Příloha B (informativní).....	22

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro ryby, vodní živočichy a výrobky z nich. Právní předpisy Evropských společenství ukládají členským státům Evropské unie podpořit zpracování, šíření a používání národních doporučení pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP. Pravidla správné výrobní a hygienické praxe představují sféru legislativně nezávaznou a tvoří nadstavbu systému kritických bodů, které jsou součástí pravidel správné výrobní a hygienické praxe. Principy uvedené v této normě mají sloužit jako základní a výchozí podklady pro zpracování vlastních pravidel správné výrobní a hygienické praxe jednotlivými výrobci a výrobními podniky v oblasti výroby ryb, vodních živočichů a výrobků z nich.

Norma nahrazuje v plném rozsahu Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro zpracování ryb zpracované a vydané Rybářským sdružením České republiky a publikované na internetových stránkách Ministerstva zemědělství z roku 2003.

Citované normy

ČSN 56 0634 Ryby a vodní živočichové -Terminologie

ČSN 57 5001 Směrnice pro senzorické hodnocení ryb a ostatních mořských živočichů v laboratořích

ČSN EN 12830 Přístroje pro záznam teploty při přepravě a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzliny - Zkoušky, provedení, použitelnost

ČSN EN 13485 Teploměry pro měření teploty vzduchu při přepravě, skladování a distribuci chlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzliny - Zkoušky, provedení, použitelnost

ČSN EN 13486 Přístroje pro záznam teploty při přepravě a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzlin - Periodické ověřování

Obdobné mezinárodní normy a technické předpisy

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 9:1976 Recommended International Code of Practice for Fresh Fish

CAC/RCP 16:1976 Recommended International Code of Practice for Frozen Fish

CAC/RCP 26:1979 Recommended International Code of Practice for Salted Fish

CAC/RCP 25:1979 Recommended International Code of Practice for Smoked Fish

Související právní předpisy a související ČSN

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Marie Hozáková, IČ 60605596

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Úvod

Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich jsou součástí základního sortimentu výživy obyvatelstva a to zejména v přímořských státech. V suchozemských státech jako např. Česká republika konzumace mořských ryb a živočichů je daleko nižší, ale zvyšuje se konzumace sladkovodních ryb a živočichů a výrobků z nich. Obecně ryby a výrobky z ryb jsou stále více doporučovány jako součást tzv. zdravé výživy. Byly vědecky prokázány kladné účinky jejich konzumace na hladinu cholesterolu v krvi. Významný je obsah člověku prospěšných omega-3-mastných kyselin. V celkovém objemu mezinárodního obchodu s potravinami obchod s těmito komoditami zaujímá v současné době nejvýznamnější postavení hlavně z pohledu mořského rybolovu a zpracování mořských ryb a živočichů.

Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich stejně jako jiné potraviny představují potenciální nebezpečí pro vznik onemocnění způsobených právě potravinami. Potraviny přitom vytvářejí velmi vhodné prostředí pro nárůst různých mikroorganismů a při nedodržení základních hygienických pravidel se mohou snadno stát zdrojem pathogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů. V případě těchto komodit existuje reálné nebezpečí kontaminace rezidui veterinárních léčiv a pesticidů a dalšími chemickými kontaminanty. Významným rizikovým faktorem je hromadění nebezpečných chemických látek ve svalových a tukových tkáních ryb a vodních živočichů ze životního prostředí, které při případně vysoké hladině v návaznosti na úroveň spotřeby mohou mít negativní dopad na zdravotní stav spotřebitelů. Proto zavedení správné hygienické kontroly ryb, vodních živočichů a výrobků z nich a odpovídajících zpracovatelských 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 praktickému zajištění odpovídající úrovně ochrany spotřebitele, návod k odstranění hygienicky nevhodných postupů a podmínek při výrobě, zpracování a zacházení s rybami, vodními živočichy a výrobky z nich.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato norma stanoví pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při zpracování ryb, vodních živočichů a výrobků z nich. Tato norma se nevztahuje na prvovýrobu.

-- Vynechaný text --