

2006

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Vejce a vaječné výrobky

ČSN 56 9603

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Eggs and egg products



© Český normalizační institut, 2006

75576

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

Strana 2

Obsah

Strana

Předmluva

.....
..... 4

Úvod

.....
..... 5

1 Předmět
normy

.....
..... 5

2 Citované normativní

	dokumenty	5
3	Termíny a definice	5
4	Všeobecné hygienické požadavky	10
5	Hygienická produkce skořápkových vajec	12
6	Hygiena výrobních prostor a zařízení	13
6.1	Lokalita	13
6.2	Budovy	13
6.3	Voda	14
6.4	Odpady	14
6.5	Zařízení	15
7	Hygiena osob	15
8	Hygiena výroby	16

8.1	Analýza rizik	16
8.2	Schválení a registrace podniku a zahájení činnosti	17
9	Výroba skořápkových vajec	19
9.1	Příjem vajec	19
9.1.1	Kontinuální proces	19
9.1.2	Diskontinuální proces	19
9.2	Třídění	20
9.2.1	Kvalitativní třídění	20
9.2.2	Hmotnostní třídění	22
9.3	Balení	22
9.4	Značení	22

9.5

Kontrola

..... 25

9.6

Skladování

..... 26

9.7

Přeprava a
prodej

..... 27

9.8

Záznamy

..... 28

10

Výroba vaječných
výrobků

... 28

10.1

Surovina

..... 29

10.1.1

Vejce

..... 29

10.1.2

Ostatní
suroviny

..... 30

10.2

Skladování a transport
vajec

..... 30

10.3

Mytí
vajec

..... 30

10.4

Výtluk

.....	30
10.4.1 Ruční výtluk
.....	31
10.4.2 Strojní výtluk
.....	31
10.5 Pasterace
.....	32
10.5.1 Hodnocení účinnosti pasterace
.....	33

10.6 Vaječné výrobky
.....	34
10.6.1 Vaječné výrobky kapalné chlazené
.....	34
10.6.2 Vaječné výrobky mražené
... 34	
10.6.3 Vaječné výrobky sušené
.....	35
10.6.4 Vaječné výrobky ochucené (koncentrované).....	
35	
10.7 Trvanlivost	

.....	36
10.8 Balení a značení
.....	36
10.9 Skladování
.....	37
10.10 Přeprava a prodej
.....	37
10.11 Povinnosti výrobce
.....	38
10.12 Veterinární dozor
.....	38
11 Hygiena životního prostředí
.....	39
Příloha A (informativní) Související právní předpisy a použitá literatura.....	40
Příloha B (informativní) Související ČSN.....	43

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro vejce a vaječné výrobky. 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 v oblasti výroby vajec a vaječných výrobků. Norma nahrazuje v plném rozsahu Pravidla správné hygienické/výrobní praxe pro zpracovatele vajec a Pravidla správné hygienické/výrobní praxe pro producenty a distributory vajec při nákupu, třídění, balení a distribuci vajec zpracovaných a vydaných Českomoravskou drůbežářskou unií a publikovaných na webových stránkách Ministerstva zemědělství v letech 2002 a 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/GL 21:1997 Principles to the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods

CAC/GL 30:1999 Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment

CAC/RCP 15:1076 REV.1:1985 Recommended International Code of Practice for Eggs Products

Souvisící právní předpisy

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

Souvisící ČSN

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Doc. Ing. Kamila Míková, CSc.

Českomoravská drůbežářská unie, IČ 15888738

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 5

Úvod

Vejce a vaječné výrobky patří do základního sortimentu potravin a představují značný objem v celkové spotřebě potravin a již jako samostatná potravina nebo složka potravin. Obchod s těmito komoditami na mezinárodní úrovni zaujímá významné postavení v celkovém objemu obchodu s potravinami.

Vejce a vaječné výrobky představují ve srovnání s jinými potravinami ve zvýšené míře potenciální

nebezpečí pro vznik onemocnění způsobených právě potravinami. Vejce a vaječné výrobky přitom vytvářejí velmi vhodné prostředí pro nárůst různých mikroorganismů a při nedodržení základních hygienických pravidel se velmi snadno stávají zdrojem patogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů (např. salmonelóza). V případě těchto komodit dále existuje reálné nebezpečí kontaminace rezidui veterinárních léčiv, pesticidů a dalšími chemickými kontaminanty. Proto zavedení správné hygienické kontroly vajec a vaječných výrobků 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 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 vejci a vaječnými výrobky.

1 Předmět normy

Tato technická norma stanovuje pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při produkci vajec a při výrobě vaječných výrobků. Norma vychází ze zásad Codex Alimentarius předložených v konceptu kódu o hygienickém postupu pro vejce a vaječné výrobky [2].

-- Vynechaný text --