

2006

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Mléko a mléčné výrobky

ČSN 56 9601

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Milk and milk products



© Český normalizační institut, 2006

76470

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 Hygienické požadavky na výrobu syrového
mléka.....

7

4	Požadavky na podniky pro ošetření mléka a zpracovatelských podniků.....	8
5	Povinnosti provozovatele potravinářského podniku.....	11
6	Požadavky na výrobu konzumního mléka a mléčných výrobků.....	12
7	Mikrobiologické požadavky na mléka a mléčné výrobky.....	13
8	Balení výrobků	13
9	Označování výrobků	14
10	Skladování a přeprava mléčných výrobků.....	14
	Příloha A (informativní) Kontrola a zajištění kvality mléka a mléčných výrobků.....	16
	Příloha B (informativní) Související právní předpisy a související ČSN.....	19

Strana 3

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro mléko a mléčné 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 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 mléka a mléčných výrobků. Norma nahrazuje v plném rozsahu Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro mléko a mléčné výrobky zpracované a vydané Českomoravským svazem mlékárenským a publikovaných na internetových stránkách Ministerstva zemědělství z roku 2002.

Obdobné mezinárodní normy

ISO 8086:2004 Dairy plant - Hygiene conditions - General guidance on inspection and sampling

procedures

(Mlékárna - Hygienické požadavky - Všeobecná směrnice pro kontrolu a postupy při vzorkování)

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4:2003 Recommended international code of practice - General principles of food hygiene

(Všeobecné zásady hygieny potravin)

Annex to the CAC/RCP 1:1969, Rev.4:2003 Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application

(Systém analýzy rizika a krotických kontrolních bodů a pravidla pro jeho použití)

CAC/GL 21:1997 Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods

(Pravidla pro stanovení a použití mikrobiologických kritérií pro potraviny)

CAC/GL 30:1999 Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk assessment

(Principy a pravidla pro zpracování hodnocení mikrobiologického rizika)

CAC/RCP 57:2004 Code of hygienic practice for milk and milk products

(Pravidla hygienické praxe pro mléko a mléčné výrobky)

CODEX STAN 206:1999 Codex general standard for the use of dairy terms

(Obecná norma pro použití mlékárenské terminologie)

Souvisící právní předpisy a souvisící ČSN

Seznam souvisících právních předpisů a seznam souvisících ČSN je uveden v příloze B (informativní), které jsou zpracovány jako bibliografie.

Vypracování normy

Zpracovatel: MILCOM servis a.s., IČ 18628826, Ing. Hana Vachoušková

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 4

Úvod

Mléko a mléčné výrobky patří do základního sortimentu pro výživu obyvatelstva včetně kojenců a dětí díky svému nutričnímu složení (mléčné bílkoviny, mléčný tuk, obsah vápníku a některých vitamínů, zejména skupiny B). Obchod s těmito komoditami na mezinárodní úrovni zaujímá významné postavení v celkovém objemu obchodu s potravinami.

Mléko a mléčné výrobky stejně jako jiné potraviny představují potenciální nebezpečí pro vznik onemocnění způsobených právě potravinami. Mléko a mléčné výrobky přitom vytvářejí velmi vhodné prostředí pro nárůst různých mikroorganismů a při nedodržení základních hygienických pravidel se mohou snadno stát zdrojem patogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů. V případě těchto komodit existuje reálné nebezpečí kontaminace rezidui veterinárních léčiv, pesticidů a dalšími chemickými kontaminanty. Proto zavedení správné hygienické kontroly mléka a mléčných 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 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 mlékem a mléčnými výrobky.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato technická norma stanovuje pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při produkci mléka a při výrobě mléčných výrobků. Norma je určena všem zpracovatelům mléka, tj. mlékárenským podnikům v rámci mlékárenského průmyslu i např. malým zpracovatelům mléka v zemědělství a je zpracována tak, aby umožnila a usnadnila vedení a kontrolu hygieny v mlékárenských provozech v rámci zavedeného systému kontrolních bodů při výrobě (HACCP). Zároveň by měla sloužit jako základní podklad pro zpracování vlastních pravidel výrobní a hygienické praxe jednotlivými výrobci a výrobními podniky.

-- Vynechaný text --