

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Obecné principy hygieny potravin

ČSN 56 9606

Guidelines of good manufacturing and hygienic practice - General principles of food hygiene



© Český normalizační institut, 2007
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

77688

Strana 2

Obsah

Strana

Úvod

.....
..... 5

1 Předmět
 normy

.....
..... 6

1.1

Cíle

.....
..... 6

1.2	Použití	6
2	Definice	7
3	Prvovýroba	8
3.1	Hygiena životního prostředí	8
3.2	Hygienická výroba potravinářských zdrojů	8
3.3.	Manipulace, skladování a doprava	8
3.4	Čištění, údržba a osobní hygiena v prvovýrobě	8
4	Návrh a příslušenství podniku	9
4.1	Poloha	9
4.1.1	Podnik	9
4.1.2	Zařízení	9
4.2	Areál a prostory	9

4.2.1	Plán a rozmístění	9
4.2.2	Vnitřní struktura a instalace	9
4.2.3	Přechodné/mobilní provozovny a prodejní automaty	10
4.3	Zařízení	10
4.3.1	Obecně	10
4.3.2	Zařízení pro kontrolu potravin a monitorování	10
4.3.3	Nádoby na odpady a nepoživatelné látky	10
4.4	Vybavení	10
4.4.1	Zásobování vodou	10
4.4.2	Kanalizace a likvidace odpadu	11
4.4.3	Čištění	11
4.4.4	Příslušenství pro osobní hygienu a toalety	11
4.4.5	Kontrola teploty	

.....	11
4.4.6 Kvalita vzduchu a ventilace
11	
4.4.7 Osvětlení
.....	11
4.4.8 Skladování
.....	11
5 Kontrola pracovního postupu
12	
5.1 Kontrola potravinových nebezpečí
.....	12
5.2 Klíčové aspekty systémů kontroly hygieny.....	12
5.2.1 Kontrola doby a teploty
.....	12
5.2.2 Specifické kroky zpracování
13	
5.2.3 Mikrobiologická a další specifikace
.....	13
5.2.4 Mikrobiologická křížová kontaminace
.....	13
5.2.5 Fyzikální a chemická kontaminace
.....	13
5.3 Požadavky na vstupní	

materiál 13

5.4

Balení
..... 13

Strana 3

Strana

5.5

Voda
..... 14

5.5.1 Kontakt s
potravinami

.....
..... 14

5.5.2 Jako
složka

.....
..... 14

5.5.3 Led a
pára

.....
..... 14

5.6 Řízení a
dozor

.....
..... 14

5.7 Dokumentace a
záznamy

.....
... 14

5.8 Postupy
stahování

.....
..... 14

6 Technické zabezpečení a sanitace
podniku..... 14

6.1 Technické zabezpečení a

čištění.....
15

6.1.1

Obecně

.....
..... 15

6.1.2

Postupy a metody
čištění

.....
... 15

6.2

Plány
čištění

.....
..... 15

6.3

Systemy kontroly
škůdců

.....
.... 15

6.3.1

Obecně

.....
..... 15

6.3.2

Prevence

.....
..... 16

6.3.3

Ložiska a
zamoření

.....
..... 16

6.3.4

Sledování a
detekce

.....
..... 16

6.3.5

Hubení
škůdců

.....
..... 16

6.4

Odpadové
hospodářství

.....
.... 16

6.5	Sledování účinnosti 16
7	Osobní hygiena 16
7.1	Zdravotní stav 16
7.2	Nemoci a poranění 17
7.3	Osobní čistota 17
7.4	Osobní chování 17
7.5	Návštěvníci 17
8	Doprava 17
8.1	Obecně 18
8.2	Požadavky 18
8.3	Použití a údržba	

.....	18
9 Informace o výrobku a uvědomění spotřebitelů.....	18
9.1 Identifikace šarže	18
9.2 Informace o produktu	19
9.3 Označování	19
9.4 Vzdělávání spotřebitelů	19
10 Vzdělávání	19
10.1 Znalost a odpovědnost	19
10.2 Vzdělávací programy	19
10.3 Instruktaž a dozor	19
10.4 Opakování školení	19
Příloha A (normativní) Analýza rizika a systém kritických kontrolních bodů (HACCP).....	20

Předmluva

Potravinový řetězec je čím dál složitější a aby bylo skutečně chráněno zdraví spotřebitelů, musí být každý jeho článek stejně silný. Účinné uplatňování politiky zdravotní nezávadnosti potravin předpokládá provázanost výroby potravin jako základní požadavek. Vyžaduje hodnocení a kontrolu zdravotních rizik spojených s výchozími vstupy, zemědělskými postupy a zpracováním potravin. Vede dále k vydávání účinných pravidel pro ovládání těchto rizik a konečně vyžaduje zřízení a provozování kontrolních systémů, jejichž pomocí lze kontrolovat a prosazovat aplikaci těchto pravidel.

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. Základem pro národní doporučení v této oblasti jsou zásady obsažené v mezinárodních doporučeních a směrnicích *Codex Alimentarius*, které jsou doporučeny vládám, průmyslu (včetně prvovýroby, výrobců, zpracovatelů, stravovacích služeb a prodejců), a podobně i spotřebitelům, a kromě jiného, jejich uplatňování v praxi má posílit důvěru v mezinárodní obchod s potravinami. Kontrola popsaná v těchto obecných principech je mezinárodně uznávaná jako nezbytná pro zajištění bezpečnosti a vhodnosti potravin pro lidskou spotřebu.

Touto normou se zavádějí do systému českých technických norem obecné principy pro správnou výrobní a hygienickou praxi založené na doporučeném mezinárodním kódu správné praxe *Codex Alimentarius*, které zahrnují principy systému kontrolních kritických bodů a návod k jejich zavádění do praxe. Obecné principy zde uvedené jsou dostatečně flexibilní, aby byly použitelné ve všech situacích a aby sloužily jako výchozí podklady pro zpracování vlastních pravidel správné hygienické a výrobní praxe jednotlivými provozovateli potravinářských podniků v celém potravinovém řetězci, a jako praktický návod k zavedení systému kontrolních kritických bodů v rámci ekonomické aktivity provozovatele potravinářského podniku.

Obdobné mezinárodní normy

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

(Doporučený mezinárodní kód praxe - Všeobecné zásady hygieny potravin)

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

(Analýza rizika a Systém kritických bodů (HACCP) a pravidla pro jeho aplikaci)

CODEX STAN 1-1985 Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods

(Obecná norma pro označování balených potravin)

Související ČSN

ČSN EN ISO 22000 (56 9600) Systémy managementu bezpečnosti potravin - Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci

Souvisící právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Marie Hozáková, IČ 60605596

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 5

Úvod

Každý člověk právem očekává, že potraviny, které konzumuje, jsou bezpečné a vhodné pro spotřebu. Kromě toho, že nemoci z potravin a následky způsobené onemocněními z potravin jsou v nejlepším případě nepříjemná, a v nejhorším případě mohou mít smrtelné následky, existují tady další důsledky. Propuknutí (epidemie) nemoci z potravin může mít sociální a ekonomický dopad (poškození obchodu a turistiky, ztráta výdělků, zvýšení nezaměstnanosti, soudní spory). Kažení potravin je neekonomické, finančně nákladné a nepříznivě ovlivňuje obchodování s potravinami a důvěru spotřebitele.

Narůstající mezinárodní obchod s potravinami a mezinárodní turistika přináší s sebou významné sociální a ekonomické výhody, ale současně se usnadňuje šíření nemocí po celém světě. Rovněž stravovací návyky prošly v mnoha zemích během posledních desetiletí výraznými změnami a i tady se odrazily nové potravinářské technologie, způsoby přípravy a distribuce potravin. @ivotně důležitá je tudíž účinná hygienická kontrola, která by měla zabránit negativním dopadům na lidské zdraví a ekonomickým důsledkům způsobených onemocněními z potravin, následky způsobenými onemocněními z potravin a kažení potravin. Každý, včetně zemědělců a chovatelů, prodejců potravin a spotřebitelů, má odpovědnost při zajiš»ování bezpečnosti potravin a jejich vhodnosti ke spotřebě.

Tyto obecné principy stanovují základy pro zajištění hygienické výroby potravin a měly by se používat, kde je to vhodné, společně se specifickými kódy hygienické praxe a s pravidly pro mikrobiologická kritéria. Norma sleduje potravinový řetězec od primární výroby až po konečnou spotřebu, zdůrazňuje

klíčovou hygienickou kontrolu v každém stadiu. Kdekoliv je to možné, pro zvýšení bezpečnosti potravin se doporučuje přístup založený na analýze rizika a principech kritických kontrolních bodů (HACCP).

Strana 6

1 Předmět normy

Tato norma sleduje potravinový řetězec od prvovýroby až ke konečnému spotřebiteli, uvádí nezbytné hygienické podmínky pro výrobu potravin, které jsou bezpečné a vhodné pro spotřebu. Norma poskytuje základní strukturu pro další specifitější příručky, které se uplatní v jednotlivých člancích potravinového řetězce.

Obecné principy pro hygienu potravin:

- identifikují základní principy hygieny potravin aplikovatelné v celém potravinovém řetězci (včetně prvovýroby až po konečného spotřebitele) s cílem dosáhnout toho, aby potravina byla bezpečná a vhodná k lidské spotřebě;
- doporučují přístup založený na principech kritických kontrolních bodů (HACCP) jako prostředek pro zvýšení bezpečnosti potravin;
- doporučují postup k zavedení systému HACCP; a
- poskytují návod pro specifická pravidla, která mohou být potřebná pro jednotlivé články potravinového řetězce, výrobní postupy, nebo komodity za účelem posílení specifických hygienických požadavků.

-- Vynechaný text --