

2007

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Hluboce zmrazené potraviny - Základní požadavky

ČSN 56 9605

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Deep frozen products - Basic requirements



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

77689

Strana 2

Obsah

Strana

Úvod

.....
..... 4

1 Předmět
normy

.....
.. 5

2
Definice

.....
..... 5

3	Obecné principy systému kritických bodů.....	7
4	Požadavky na provozy.....	7
5	Osobní hygiena.....	9
6	Výrobní postupy před zmrazováním.....	10
7	Zmrazování.....	11
8	Balení a označování.....	11
9	Skladování.....	12
10	Přeprava a distribuce.....	12
11	Nabízení k prodeji.....	13
12	Pokyny pro spotřebitele.....	13
13	Řízení teploty v chladícím řetězci.....	14
Příloha A	(normativní) Sledování a kontrola teploty.....	15
Příloha B	(informativní) Pomocné metody sledování teploty výrobku - nepřímá měření.....	21
Příloha C	(informativní) Související právní předpisy a související ČSN.....	22

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro hluboce zmrazené potraviny. 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 hluboce zmrazených potravin.

Citované normativní dokumenty

ČSN EN 12830 (25 8350) Přístroje pro záznam teploty při přepravě a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzliny - Zkoušky, provedení, použitelnost

ČSN EN 13485 (25 8351) 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 (25 8352) Přístroje pro záznam teploty při přepravě a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzlin - Periodické ověřování

ČSN EN ISO 23953-2 (14 2741) Distribuční chladicí nábytek - Část 2: Klasifikace, požadavky a zkušební podmínky

ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin

ČSN 56 0290-7 Metody zkoušení zmrazených výrobků - Část 7: Měření teplot

Obdobné mezinárodní normy a technické předpisy

CAC/RCP 8-1976 Rev. 1 Recommended International Code for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods

Souvisící právní předpisy a souvisící ČSN

Seznam souvisících právních předpisů a ČSN je uveden v příloze C, 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

Zmrazování, jako jedna z forem uchovávání potravin, patří mezi nejšetrnější druhy konzervování. Při tomto procesu úchovy si potraviny zachovávají vzhled, barvu, aroma a chuť, a především se zachovává daleko více vitamínů a minerálů, než při jakémkoliv jiném postupu konzervace potravin.

Zmrazování potravin je bezpečný, rychlý a účinný způsob uchovávání zejména rychle zkazitelných potravin. Sortiment zmrazených potravin se však neustále rozšiřuje a obrát v této komoditě má také rostoucí trend, který se připisuje dnešnímu životnímu stylu, protože zmrazené potraviny jsou vždy po ruce a kdykoliv připraveny k použití, a také technickému vývoji v oblasti zpracovatelských technologií a široké nabídce chladicího nábytku a domácích spotřebičů. Významným faktorem je, že zmrazené potraviny umožňují zachovat pestrost stravy nezávisle na roční době.

Zmrazování však nemůže být pokládáno za absolutní usmrcující zákrok proti mikrobiální kontaminaci potravin, protože sice vylučuje všechny biochemické a fermentační změny i aktivitu mikroorganismů, ale řada mikroorganismů je schopná přežít i při teplotách používaných v technologii zmrazování a po zvýšení teploty na příznivou hodnotu dochází k obnovení životních funkcí všech přeživších mikroorganismů.

Základní a nezbytnou podmínkou k zajištění zdravotní nezávadnosti a vhodnosti hluboce zmrazených potravin je dodržení teplotního řetězce - během procesu zmrazování až po manipulaci s těmito potravinami. Podstatné narušení teploty v chladícím řetězci představuje riziko ohrožení zdravotní nezávadnosti potravin a stejně i zhoršení jakosti konečných výrobků. Z tohoto důvodu je základní podmínkou při výrobě hluboce zmrazených potravin zajistit účinnou kontrolu celého chladicího řetězce vhodnými měřicími prostředky.

Účelem této technické normy je poskytnout návod k praktickému zajištění odpovídající úrovně bezpečnosti konečných výrobků, návod k odstranění hygienicky nevhodných postupů a podmínek při výrobě, zpracování a zacházení s hluboce zmrazenými potravinami při zachování jejich jakostních parametrů.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato norma stanoví obecná pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při zpracování, výrobě, manipulaci, skladování, přepravě a nabízení k prodeji hluboce zmrazených potravin. Tato norma se nevztahuje na prvovýrobu.

-- Vynechaný text --