

2007

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Ovocné pomazánky

ČSN 56 9607

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Fruit spreads



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

77729

Strana 2

Obsah

Strana

Úvod

.....
..... 4

1 Předmět
normy

.....
.. 4

2 Termíny a

definice	4
3 Požadavky na prvovýrobu surovin	6
4 Obecné principy systému kritických bodů	7
5 Požadavky na potravinářský podnik	7
6 Osobní hygiena	8
7 ©kolení pracovníků	9
8 Požadavky na výrobu ovocných pomazánek	9
9 Skladování a přeprava hotových výrobků	14
10 Kontrola výrobků	14
Příloha A (normativní) Fyzikální a chemické požadavky na jakost ovocných pomazánek	15
Příloha B (informativní) Související právní předpisy a související ČSN	16

Strana 3

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro ovocné pomazánky. 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. 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 ovocných pomazánek. Norma nahrazuje v plném rozsahu Pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobu ovocných pomazánek zpracovaných Zájmovým sdružením

právnických osob konzervářsko - lihovarského průmyslu a publikovaných na internetových stránkách Ministerstva zemědělství z roku 2004.

Citované normy

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

Obdobné mezinárodní normy

Recommended International Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products
(*Codex Alimentarius - CAC/RCP 2-1969*)

Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods
(*Codex Alimentarius - CAC/RCP 23-1979, Rev. 2 (1993)*)

Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low Acid Foods
(*Codex Alimentarius - CAC/RCP 40-1993*)

Guidelines Procedures for the Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects
(*Codex Alimentarius - CAC/GL 17-1993*)

Související právní předpisy a související ČSN

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Ing. Pavel Popelka, Zájmové sdružení právnických osob konzervářsko - lihovarského průmyslu,
IČ 17047226

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 4

Úvod

Výroba ovocných pomazánek patří mezi nejstarší způsoby dlouhodobého uchování ovoce. Výroba ovocných pomazánek má v České republice dlouholetou tradici. Přímá spotřeba ovocných pomazánek má v posledních letech mírně klesající tendenci a to v důsledku širokého sortimentu i jiných potravinářských výrobků. Naopak se zvýšila spotřeba ovocných pomazánek pro další zpracování, zejména pro výrobu mlékařských, pekařských a cukrářských výrobků. Pro Českou republiku je také charakteristické samozásobení domácností konzervovanými výrobky, což je považováno za jeden z ekonomicky významných faktorů. Ovocné pomazánky jsou rovněž předmětem mezinárodního obchodu s potravinami.

Ovocné pomazánky stejně jako jiné potraviny představují potenciální nebezpečí pro vznik

onemocnění způsobených právě potravinami. Přestože se jedná o druh potravin, které mohou být uchovány po dlouhou dobu, při nedodržení základních hygienických pravidel a technologických postupů se mohou stát zdrojem pathogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů (např. přítomnost termofilních patogenů, mikroorganismů produkujících toxiny, apod.). V případě těchto komodit existuje reálné nebezpečí kontaminace chemickými kontaminanty, ale i nebezpečí přítomnosti nežádoucích reziduí pesticidů při použití nevhodné suroviny. Proto zavedení správné hygienické kontroly vstupní suroviny a důsledné dodržování technologických 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 odstranění hygienicky nevhodných postupů a podmínek při výrobě ovocných pomazánek a tím zajištění odpovídající úrovně ochrany spotřebitele.

1 Předmět normy

Tato technická norma stanovuje pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při výrobě ovocných pomazánek určených jak pro přímou spotřebu, tak pro další zpracování.

Obsahuje základní doporučení pro prvovýrobu, zásady osobní hygieny pracovníků a popis technologických postupů při výrobě ovocných pomazánek, požadavky na obaly, včetně dodržení hygienických a technologických požadavků při zpracování. V normě jsou také obsaženy doporučené odkazy na kritické body v rámci pracovního procesu, které by měly být zapracovány v systému HACCP jednotlivých zpracovatelů.

-- Vynechaný text --