

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Mražené krémy a zmrzliny

ČSN 56 9608

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Ice Cream



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

80032

Strana 2

Obsah

Strana

Úvod

..... 4

1 Předmět
normy

.. 5

2 Definice

.....	5
3 Obecné principy systému kritických kontrolních bodů.....	6
4 Požadavky na provozy.....	6
5 Osobní hygiena.....	8
6 Výrobní postupy.....	9
7 Podmínky pro zacházení s výrobky v chladícím řetězci.....	12
7.1 Požadavky na primární sklad a distribuci.....	12
7.2 Požadavky na sekundární sklad a distribuci.....	15
7.3 Požadavky na překladiště.....	19
7.4 Požadavky na terciální distribuci.....	19
Příloha A (informativní) Související právní předpisy.....	22

Předmluva

Touto normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro mražené krémy a zmrzliny. 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 a výrobními podniky v oblasti výroby mražených krémů a zmrzlin.

Citované normativní dokumenty

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

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

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

ČSN 56 9605 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Hluboce zmrazené potraviny - Základní požadavky

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

Souvisící právní předpisy

Seznam souvisících právních předpisů je uveden v příloze A, 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

Mražené krémy a zmrzliny zaznamenávají stále větší oblibu u spotřebitelů. Roste jejich výroba a sortiment těchto výrobků se neustále rozšiřuje. Začátek výroby v dnešním slova smyslu se datuje do konce sedmnáctého století, kdy byly součástí kultury stolování nejvyšších společenských vrstev. Součástí jídelníčku dalších sociálních vrstev se staly až v devatenáctém století, kdy se začaly prodávat v kavárnách, restauracích a také v pouličním prodeji. Nicméně běžnou komoditou se mražené krémy a zmrzliny staly až po objevení a rozšíření nových zmrazovacích technik a mechanizace tohoto druhu průmyslu. Průmyslová výroba mražených krémů a zmrzlin byla na evropském kontinentu zahájena ve dvacátých letech dvacátého století.

Základní a nezbytnou podmínkou k zajištění zdravotní nezávadnosti a vhodnosti mražených krémů a zmrzlin ke spotřebě 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 především výrazné zhoršení vlastností a jakosti konečných výrobků. Z tohoto důvodu je základní podmínkou při výrobě mražených krémů a zmrzlin zajistit standardní teplotní podmínky a jejich účinnou kontrolu v celém chladícím řetězci 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, zacházení s mraženými krémy a zmrzlínami 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 průmyslové výrobě, manipulaci, skladování, přepravě a nabízení k prodeji mražených krémů a zmrzlin.

Norma nestanovuje požadavky pro prodej porcované zmrzliny konečnému zákazníkovi.

-- Vynechaný text --