

2008

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe -
Mikrobiologická kritéria pro potraviny.
Principy stanovení a aplikace

ČSN 56 9609

Guides to good hygiene and manufacturing practice - Microbiological criteria for foods. Principles for the establishment and application



© Český normalizační institut, 2008
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

80281

Strana 2

Obsah

Strana

Předmluva

.....
..... 3

Úvod.

.....
..... 4

1	Předmět normy	
	
	..	5
2	Definice mikrobiologického kritéria.....	5
3	Složení mikrobiologického kritéria pro potraviny.....	5
4	Účely a aplikace mikrobiologického kritéria pro potraviny.....	5
4.1	Aplikace při stanovení legislativních požadavků.....	6
4.2	Aplikace provozovateli potravinářských podniků.....	6
5	Obecná posouzení principů pro stanovení a aplikaci mikrobiologického kritéria.....	6
6	Součásti mikrobiologického kritéria.....	7
6.1	Mikroorganismy, parazité a jejich toxiny/metabolity významné pro jednotlivé potraviny.....	7
6.2	Mikrobiologické metody.....	7
6.3	Mikrobiologické limity.....	7
7	Plány odběru vzorků, metody a zacházení se vzorky.....	7
8	Protokol	
	
	8
	Příloha A (normativní) Principy a návod k provádění hodnocení mikrobiologického rizika.....	9
	Příloha B (informativní) Doporučená mikrobiologická kritéria.....	14
	Příloha C (informativní) Seznam norem pro odběr vzorků a zkoušení při provádění mikrobiologické kontroly.....	37

Předmluva

Potravinový řetězec je stále složitější. Aby bylo skutečně ochráněno zdraví spotřebitelů, musí být každý jeho článek stejně silný. Při účinném uplatňování politiky zdravotní nezávadnosti potravin se za základní požadavek považuje provázanost výroby potravin. Při výrobě potravin se vyžaduje hodnocení a kontrola zdravotních rizik spojených se vstupem, zemědělskými postupy a zpracováním potravin. Požaduje se uplatňování účinných pravidel pro ovládnutí rizik a zpracování a provozování kontrolních systémů, jejichž pomocí lze kontrolovat a prosazovat ovládnutí rizik.

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 směrnících Komise Codex Alimentarius, jejichž hlavním cílem je zajištění ochrany spotřebitele a usnadnění obchodu s potravinami.

Touto normou se zavádějí do systému českých technických norem obecné principy pro stanovení a aplikaci mikrobiologických kritérií pro potraviny a dále principy a návod pro provádění mikrobiologického hodnocení rizika. Obecné principy zde uvedené jsou dostatečně flexibilní, aby byly použitelné ve všech situacích a aby sloužily jako výchozí podklady pro zpracování mikrobiologických kritérií provozovateli potravinářských podniků v rámci celého potravinového řetězce, a jako praktický návod k jejich stanovení na základě hodnocení mikrobiologického rizika.

Obdobné mezinárodní dokumenty

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

(Doporučený mezinárodní kód praxe - Všeobecné zásady hygieny potravin)

CAC/CRP 1-1969 Rev.4-2003 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application

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

CAC/GL 21-1997 Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods

(Principy pro stanovení a aplikaci mikrobiologických kritérií pro potraviny)

CAC/GL 30-1999 Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment

(Principy a návod pro provádění mikrobiologického hodnocení rizika)

Související 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 se postupy týkající se bezpečnosti potravin

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

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Nařízení Komise (ES) č. 1441/2007 ze dne 5. prosince 2007, kterým se mění nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

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

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Související normy

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

Vypracování normy

Zpracovatel: Marie Hozáková, IČ 60605596

Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 4

Úvod

Potraviny nesmějí obsahovat mikroorganismy, jejich toxiny a/nebo metabolické produkty, které představují nepřijatelné riziko pro lidské zdraví. Obecnou zásadou je, že potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná nebo existuje nebezpečí, že by mohlo dojít k ohrožení zdraví spotřebitele. Provozovatelé potravinářských podniků jsou povinni potraviny, která není bezpečná, stáhnout z trhu.

Bezpečnost potravin se zajišťuje především preventivním přístupem, například správnou hygienickou praxí, a používáním postupů založených na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolních bodů (HACCP). Pro validaci a ověřování postupů založených na HACCP a dalších opatření pro kontrolu hygieny je možné použít mikrobiologická kritéria. Je proto vhodné stanovit jednak mikrobiologická kritéria vymezující přijatelnost postupů a jednak mikrobiologická kritéria pro bezpečnost potravin stanovujících limit, při jehož překročení musí být potravina považována za nepřijatelně kontaminovanou mikroorganismy.

Dodržování mikrobiologických kritérií by mělo zahrnovat vyšetření u odebraných vzorků podle hodnot stanovených pro jednotlivá kritéria, provedení vyšetření a přijetí nápravných opatření v souladu s příslušnými legislativními opatřeními. Proto je vhodné stanovit také opatření ve vztahu k analytickým metodám zahrnujícím v případě potřeby nejistotu měření, plán odběru vzorků, mikrobiologické limity a počet analytických jednotek, které je pro soulad s uvedenými limity nutné analyzovat. Je vhodné stanovit také prováděcí opatření ve vztahu k potravině, na kterou se kritérium vztahuje, ke stadiu potravinového řetězce, v němž se kritérium uplatňuje, a také opatření, která mají být přijata v případě nesplnění kritéria. Mezi opatření, která musejí provozovatelé potravinářských podniků přijímat k zajištění dodržování kritérií vymezujících přijatelnost postupu, může patřit například kontrola surovin, hygieny, teploty a údržnosti potravin. Odebírání vzorků ze zpracovatelského prostředí může být užitečným nástrojem ke zjištění a prevenci přítomnosti patogenních mikroorganismů v potravinách.

Mikrobiologické zkoušení konečných výrobků samo o sobě nemůže zajistit bezpečnost zkoušených potravin, ale vhodně zvolená mikrobiologická kritéria pro kontrolu účinnosti systému kritických kontrolních bodů mohou poskytnout objektivní prostředek, který pomůže provozovatelům potravinářských podniků docílit mikrobiologickou bezpečnost potravin a monitorovat její úroveň.

Mikrobiologická kritéria musí být relevantní pro ochranu zdraví spotřebitelů a jejich aplikace musí být proveditelná. Na mezinárodní úrovni byly principy pro stanovení a aplikaci mikrobiologických kritérií přijaty Komisí Codex Alimentarius, která doporučuje, aby kdekoliv je to možné, byla kritéria založena na hodnocení mikrobiologického rizika.

Jinak je tomu v případě legislativních mikrobiologických požadavků, které jsou obsaženy v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny a v nařízení Komise (ES) č. 1441/2007 ze dne 5. prosince 2007, kterým se nahrazuje příloha I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, jejichž dodržování je pro provozovatele potravinářských podniků závazné.

Strana 5

1 Předmět normy

Tato norma je určena jako návod pro stanovení a aplikaci mikrobiologických kritérií pro potraviny v kterémkoliv stadiu potravinového řetězce, od prvovýroby až ke konečnému spotřebiteli.

Bezpečnost potravin je zajištěna kontrolou surovin a kontrolou průběhu výroby a zpracování, která je založena na principech systému kritických kontrolních bodů (HACCP), uplatňováním pravidel správné hygienické praxe během výroby, zpracování, manipulace, distribuce, skladování, prodeje, přípravy a použití. Tento preventivní přístup umožňuje lepší kontrolu než samotné mikrobiologické vyšetření, protože účinnost mikrobiologického vyšetřování je v souvislosti s hodnocením bezpečnosti potravin omezená.

Mikrobiologická kritéria by měla být stanovena podle principů uvedených v této normě a k jejich stanovení by měla být použita vědecká stanoviska a doporučení a tam, kde jsou k dispozici dostatečné údaje, také analýza rizika vhodná pro potravinu a její použití potravin. Mikrobiologická kritéria by měla být stanovena transparentně a měla by splňovat požadavky rovné soutěže. Měla by být periodicky hodnocena v závislosti na vyvíjejících se technologiích výroby potravin, na nových vědeckých poznatcích a na výskytu nových patogenů.

-- Vynechaný text --