

Pravidla správné hygienické a výrobní praxe – Vejce a vaječné výrobky

Guides of good hygiene and manufacture practice – Eggs and egg products

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 56 9603 z dubna 2006.

Obsah

Strana

Předmluva 4

Úvod 5

1 Předmět normy 5

2 Citované normativní dokumenty 5

3 Termíny a definice 5

4 Minimální požadavky na chovanou drůbež (ve vztahu k produkci a značení vajec) 10

5 Všeobecné hygienické požadavky 12

6 Hygienická produkce skořápkových vajec 12

7 Hygiena výrobních prostor a zařízení 13

7.1 Lokalita 13

7.2 Budovy 14

7.3 Voda 15

7.4 Vedlejší živočišné produkty (VŽP) a odpady 15

7.5 Zařízení 15

8	Hygiena osob	16
9	Hygiena výroby	17
9.1	Analýza rizik	17
9.2	Schválení a registrace podniku a zahájení činnosti	18
10	Výroba skořápkových vajec	20
10.1	Příjem vajec	20
10.1.1	Kontinuální proces	20
10.1.2	Diskontinuální proces	20
10.2	Třídění	21
10.2.1	Kvalitativní třídění	21
10.2.2	Hmotnostní třídění	23
10.3	Balení	23
10.4	Značení	24
10.5	Kontrola	27
10.6	Skladování	28
10.7	Přeprava a prodej	28
10.8	Záznamy	29
11	Výroba vaječných výrobků	30
11.1	Surovina	30
11.1.1	Vejce	30
11.1.2	Ostatní suroviny	31
11.2	Skladování a transport vajec	31
11.3	Mytí vajec	32
11.4	Výtluk	32
11.4.1	Ruční výtluk	33
11.4.2	Strojní výtluk	33
11.5	Pasterace	33
11.5.1	Hodnocení účinnosti pasterace	35

11.6 Vaječné výrobky 36**11.6.1 Vaječné výrobky kapalné chlazené 36****11.6.2 Vaječné výrobky mražené 36****11.6.3 Vaječné výrobky sušené 37****11.6.4 Vaječné výrobky ochucené (koncentrované) 37****11.7 Trvanlivost 37****11.8 Balení a značení 38****11.9 Skladování 39****11.10 Přeprava a prodej 39****11.11 Povinnosti výrobce 40****12 Hygiena životního prostředí 40****Příloha A** (informativní) Hodnocení jakostních znaků vajec z pohledu jejich znečištění 41**Příloha B** (informativní) Souvisící právní předpisy a použitá literatura 42**Příloha C** (informativní) Souvisící české technické normy (metody mikrobiologického zkoušení)
45**Předmluva****Změny proti předchozí normě**

Vzhledem ke změnám v evropské legislativě, které se týkají skořápkových vajec, bylo nutno novelizovat normu ČSN 56 9603 z roku 2006. Jedná se zejména o klíčová nařízení č. 1234/2007/ES [7] a č. 589/2008/ES [8], která byla do novelizovaného textu implementována.

Normou se zavádí do soustavy českých technických norem Pravidla správné hygienické a výrobní praxe pro vejce a vaječné výrobky. 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 v oblasti výroby vajec a vaječných výrobků.

Obdobné mezinárodní normy

CAC/RCP 1:1969 REV.4:2003 Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene

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

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

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

CAC/RCP 15:1076 REV.1:1985 Recommended International Code of Practice for Eggs Products

Souvisící právní předpisy

Seznam souvisících právních předpisů je uveden v příloze B, která je upravena jako bibliografie.

Souvisící ČSN

Seznam souvisících českých technických norem je uveden v příloze C, která je upravena jako bibliografie.

Vypracování normy

Zpracovatel: Českomoravská drůbežářská unie, IČ 15888738, Doc. Ing. Kamila Míková, CSc.
Ministerstvo zemědělství, odbor potravinářské výroby a legislativy

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

Úvod

Vejce a vaječné výrobky patří do základního sortimentu potravin a představují značný objem v celkové spotřebě potravin ať již jako samostatná potravinu nebo složka potravin. Obchod s těmito komoditami na mezinárodní úrovni zaujímá významné postavení v celkovém objemu obchodu s potravinami.

Vejce a vaječné výrobky představují ve srovnání s jinými potravinami ve zvýšené míře potenciální nebezpečí pro vznik onemocnění způsobených potravinami. Vejce a vaječné výrobky přitom vytvářejí velmi vhodné prostředí pro nárůst různých mikroorganismů a při nedodržení základních hygienických pravidel se velmi snadno stávají zdrojem patogenních mikroorganismů, které způsobují zdravotní problémy spotřebitelů (např. salmonelóza). V případě těchto komodit dále existuje reálné nebezpečí kontaminace rezidui veterinárních léčiv, pesticidů, mykotoxinů a dalšími chemickými kontaminanty. Proto zavedení správné hygienické kontroly vajec a vaječných výrobků a odpovídajících zpracovatelských postupů v celém potravinovém řetězci je nezbytnou podmínkou k zajištění zdravotní nezávadnosti a vhodnosti těchto produktů pro jejich zamýšlené použití.

Účelem této normy je poskytnout návod k praktickému zajištění odpovídající úrovně ochrany spotřebitele, návod k odstranění hygienicky nevhodných postupů a podmínek při výrobě, zpracování a zacházení s vejci a vaječnými výrobky.

1 Předmět normy

Tato technická norma stanovuje pravidla a doporučení pro zavedení a dodržování zásad správné hygienické a výrobní praxe při produkci vajec a při výrobě vaječných výrobků. Norma vychází ze zásad Codex Alimentarius předložených v konceptu kódu o hygienickém postupu pro vejce a vaječné výrobky [2].

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.