

Mlékárenské strojní zařízení - Hygienické požadavky - Všeobecné pokyny pro kontrolu a postupy při vzorkování	ČSN ISO 8086 57 0005
---	--------------------------------

Dairy plant - Hygiene conditions - General guidance on inspection and sampling procedures

Usine laitière - Conditions sanitaires - Directives générales pour les méthodes de contrôle et d'échantillonnage

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 8086:2004. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 8086:2004. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.



© Český normalizační institut, 2006
Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

77441

Souvisící ČSN

ČSN 56 9601 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Mléko a mléčné výrobky

Souvisící právní a jiné předpisy

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

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 postupy týkající se bezpečnosti potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Vypracování normy

Zpracovatel: MILCOM servis a.s., IČ 18628826, Ing. Hana Vachoušková

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Mlékárenské strojní zařízení - Hygienické požadavky -
Všeobecné pokyny pro kontrolu a postupy při vzorkování

ISO 8086
Druhé vydání
2004-12-01

Obsah

Strana

Úvod

.....
..... 5

1 Předmět
normy

.....
.. 6

2 Citované normativní
dokumenty..... 6

3 Všeobecné
pokyny
..... 6

4 Kontrola a postupy při odběru
vzorků..... 7

4.1	Vizuální kontrola	7
4.2	Postupy odběru vzorků z výrobního zařízení	8
4.3	Postupy odběru vzorků pro vratné obaly výrobků	10
4.4	Postupy odběru vzorků vzduchu	11
4.5	Postupy odběru vzorků vody a vodných roztoků jiných než přidávaných do výrobku	11
4.6	Postupy odběru vzorků surovin a výrobků	11
5	Protokol o kontrole a odběru vzorků	12

Strana 4

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektronickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány v souladu s pravidly uvedenými v ISO/IEC Směrnících, Část 2.

Hlavním cílem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Publikace mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % hlasujících členů ISO.

Existuje možnost, že některé z prvků této mezinárodní normy jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

ISO 8086 | IDF 121 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34, *Potravinářské výrobky*, subkomisí SC 5 *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF), ve spolupráci s AOAC International. Je publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

Toto vydání ISO 8086 | IDF 121 ruší a nahrazuje ISO 8086:1986, jejíž je menší revizí. Byly provedeny pouze ediční změny.

Úvod

Základním cílem kontroly hygieny strojního zařízení je zabezpečit, aby nedocházelo ke kontaminaci výrobků. Došlo-li však ke kontaminaci, pak je možno zjistit místo v okruhu strojního zařízení, kde došlo k bakteriologické infekci nebo chemické kontaminaci nebo ke kontaminaci znečištěním. Takové kontroly jsou potřebné nejen k zabezpečení požadavků na řízení kvality v rámci zařízení, ale rovněž k zabezpečení toho, že výrobky budou v souladu s právními předpisy. Kontroly rovněž informují o kontrolních postupech při odběru vzorků používaných k potvrzení zásad přijatých k zabezpečení čistoty strojního zařízení.

Jsou tři druhy kontroly účinnosti čištění a dezinfekce, pro něž je třeba provádět odběr vzorků:

- a) kontrola všech kontaktních povrchů, které by měly být vyčištěny krátce před výrobním procesem nebo po něm a kontrola vratných obalů pro výrobky (lahve, formy, atd.), které by se měly čistit, a které budou obsahovat konečný výrobek určený k prodeji;
- b) nepřímá kontrola roztoků používaných pro čištění nebo k tomu používané metody; takové kontroly se budou v principu týkat různých operací prováděných k zajištění zachování optimální čistoty;
- c) kontrola surovin nebo polotovarů v průběhu výroby nebo konečných výrobků; takové kontroly představují pro praxi dobrý přehled o kvalitě čištění, ale jsou i pomocným ukazatelem kvality používaných surovin a v některých případech i úrovně hygieny pracovníků obsluhujících strojní zařízení.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma stanoví obecnou směrnici pro kontrolu a postupy odběru vzorků, které se používají při kontrole účinnosti metod čištění a dezinfekce používaných v mlékárenských strojních zařízeních a sběrných střediscích, včetně cisteren na mléko.

Jedná se o:

- vizuální kontrolu;
- odběr vzorků s povrchů zařízení (výrobní linky, zařízení k mytí lahví, nádob, atd.);
- vratné nádoby;
- vzduch;
- odběr vzorků vody a vodných roztoků jiných než těch, které se přidávají do výrobku;
- odběr vzorků surovin a výrobků.

Netýká se zařízení běžně instalovaného na farmách (např. dojící zařízení nebo chladící tanky pro úchovu mléka), netýká se ani stejně důležitých oblastí zdraví a hygieny zaměstnanců, životního prostředí, vnitřního uspořádání výrobního podniku, metod čištění, obalových materiálů nově přicházejících

zvenčí (papír, lepenka, plasty, nové lahve, atd.), složek potravin a přídatných látek, volby počtu odebíraných jednotek a zacházení se vzorky v laboratoři.

Potřeba odběru vzorků se běžně bere v úvahu při projektování strojního zařízení. Je důležité, aby jakékoli části zařízení zahrnutých v projektu pro odběr vzorků byly navrhovány a zhotoveny tak, aby výsledky jejich použití umožnily získat reprezentativní vzorky, aniž by nepříznivě ovlivnily hygienické podmínky strojního zařízení (např. slepá místa v čistících okruzích). Takový projekt není předmětem této mezinárodní normy.

-- Vynechaný text --