

Zpracování zemědělských produktů – požadavky na zpracovatelský prostor Maso, mléko

Seminář v rámci projektu Zpracování zemědělské produkce III.

Jatky Mohelno, 2.10.2023

Bovinex s.r.o., 18.10.2023

Podřipská farma, 8.11.2023

Rodinná farma Bílkovi 30.11.2023

Farmářský dům, 8.12.2023



EVROPSKÁ UNIE

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova

Evropa investuje do venkovských oblastí

Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- podlahy, povrchy stěn, stropy, popřípadě vnitřní plochy zastřešení, dveře a rámy oken snadno čistitelné a dezinfikovatelné, vyrobené z dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekorodujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin
- podlahy konstruované tak, aby umožňovaly snadný, a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí. Odvod kondenzátu musí být sveden přímo do kanalizačního vedení
- stěny s omyvatelným povrchem, výška omyvatelného povrchu **není legislativně daná**, omyvatelnost nemusí znamenat za každou cenu obklady stěn
- zkosené okenní parapety: aby na nich nestála voda
- veškeré rozvody vedeny skrytě, pouze s vyústěním nezbytně nutných přípojek



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- dostatečná přirozená nebo mechanická ventilace na výměnu vzduchu (odvětrání veškerých prostor!)
- dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení (na všech otvíravých oknech sítě, na tom je nutné z hygienického hlediska trvat!)
- dostatečný počet (dostatečný pro váš provoz, pro vaše potřeby) vhodně umístěných a vybavených zařízení na mytí (dřez, dvojdřez), sušení a dezinfekci rukou s tekoucí pitnou, studenou a teplou vodou, popřípadě vodou předmíchanou na přiměřenou teplotu, která nejsou ovladatelná ručně (např. čidlo, páka)



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- zařízení na čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek s tekoucí vodou o teplotě alespoň 82 °C nebo
- **lihový/alkoholový sprej** (schválený pro potravinářské použití) nebo snadno dostupný **výměnný sterilizovaný kotouč na bourací pilu**, případně kombinace
- různé typy nádob se stále horkou vodou min. 82 °C pro nože, sekáče a pily (konvice!)
- ošetření **vhodnými přípravky** používanými pro desinfekci v potravinářském průmyslu s následným **oplachem pitnou vodou**. Kde se jedná o roztoky připravované z koncentráту pracovníky podniku, musí být udržování stanovené koncentrace a výměna tohoto roztoku zakotvena v HACCP (provozním řádu).



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- ošetření nástrojů zbavených mastnoty a viditelných nečistot uložením do **kyseliny mléčné** ve vhodné koncentraci. Udržování stanovené koncentrace a výměnu tohoto roztoku opět zakotvit v HACCP
- **jiné metody**, pro které lze stanovit způsob ověření sanitačního účinku (např. UV lampy, germicidní lampy apod.)

Je nutné zpracovat **postup pro ověřování dezinfekčního účinku** použité metody (například stěry pro mikrobiologické testování odebrané ze zařízení před desinfekcí a po desinfekci)!



Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- dostatečný počet toalet se splachovacím zařízením a šaten **pro zaměstnance** umístěných tak, aby byl vyloučen přímý vstup z těchto míst na pracoviště
- vstup je přes dvůr nebo chodbu možný, ale pouze za předpokladu, že je provoz chráněný před kontaminací, pracovníci se přezují do pracovní obuvi až po vstupu do výrobních prostor anebo je nainstalované vhodné zařízení na čištění bot před vstupem do čisté části (rohože)
- místnost/prostor pro expedici výrobků: pro **expedici mléčných výrobků/masa** nemusí být samostatná místnost, od ostatních operací lze oddělit časově způsobem, který zamezí kontaminaci potravin (jednoznačně popsat v provozním řádu!)
- místnost/prostor pro mytí, dezinfekci a skladování vratných a nevratných obalů, přepravek, provozních a skladovacích nádob.



Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- uzamykatelná místnost/prostor pro ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků
- prostory a zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků
- kafilerní box
- zařízení k odvádění tekutých (lapol) a pevných odpadů (odpady z podnikatelské činnosti nesmí přijít do klasické popelnice!).



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce

Základní požadavky na zpracovatelský prostor, v němž se zachází s potravinami živočišného původu

- provozy, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu, musí být zásobeny pitnou vodou pod tlakem, přičemž teplé vody musí být takové množství, aby byla plně pokryta její potřeba v průběhu výrobního procesu.

Není-li dále stanoveno jinak, nesmí být teplota v masných provozech:

- vyšší než 4 °C v chladírnách (teplota masa by neměla stoupnout nad 7 °C, 4 °C u drůbežního masa, 3 °C u vnitřností a u mletého masa do 2 °C)
- vyšší než -12 °C v provozních mrazírnách
- vyšší než -18 °C ve skladovacích mrazírnách



Zpracování zemědělské produkce

Předepsaných teplot u masa lze dosáhnout

- **udržováním okolní teploty nejvýše 12 °C** nebo
- jiným systémem s rovnocenným účinkem (nařízení (ES) č. 853/2004)

Příklad: maso bude **přinášeno do bourárny postupně v malých množstvích** takovým způsobem, že po celou dobu **teplota ve všech částech masa** v těchto prostorách nepřekročí stanovenou teplotu, **není nutné** chladit prostory na 12 °C (**podle teploty**, ve které se činnosti provádí, by měla být definována maximální časová prodleva v tomto prostředí, avšak maximálně 2 hod. Tento postup musí být zakotven v HACCP/provozním řádu a jeho dodržování musí být pravidelně ověřováno!).



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Zpracování zemědělské produkce



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Děkuji za pozornost

Ing. Milan Kouřil

milan.kouril@centrum.cz

+ 420 774 585 169



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA