

SCHVALUJI

Náměstek ministra zemědělství
a potravinářství Běloruské republiky
Podpis M.G. Savel'jev
22.11.2009

SCHVALUJI

Vedoucí Federální služby veterinárního
a rostlinolékařského dozoru Ruské federace
Podpis S.A. Dankvert
22.9.2009

METODICKÉ NÁVODY K POSTUPU PROVÁDĚNÍ KONTROL PLNĚNÍ JEDNOTNÝCH VETERINÁRNÍCH A HYGIENICKÝCH POŽADAVKŮ RUSKÉ FEDERACE A BĚLORUSKÉ REPUBLIKY V MLÉKÁRENSKÝCH PODNICÍCH

I. Všeobecná ustanovení pro provádění kontrol v podnicích

1. Tyto „Metodické návody k postupu provádění kontrol plnění jednotných veterinárních a hygienických požadavků Ruské federace a Běloruské republiky v mlékárenských podnicích“ (dále jako „Metodické návody“) byly zpracovány pro inspektory státní veterinární služby Ruské federace a Běloruské republiky, kteří provádějí kontroly (sledování, inspekce, hodnocení) dodržování jednotných veterinárních a hygienických požadavků v mlékárenských podnicích (dále jako „podniky“) v souladu s legislativou Ruské federace a Běloruské republiky v oblasti veterinárního lékařství a v oblasti kvality a zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků.
2. Metodickými návody je stanoven postup kontroly podniků vyrábějících mléko, sýráren, mlékárenských podniků a chladíren (dále jako „podniky“) na úseku plnění veterinárních a hygienických požadavků legislativy Ruské federace při výrobě, skladování a uvádění mléčných výrobků do prodeje těmito podniky.
3. Kontrolám jsou podrobovány podniky zabývající se výkupem, zpracováváním, skladováním a prodejem mléka a mléčných výrobků (dále jako „výrobky“).
4. Kontroly v podnicích provádějí státní inspektoři Rosseľchoznadzoru (Federální služby veterinárního a rostlinolékařského dozoru Ruské federace) a státní veterinární inspektoři Běloruské republiky.
5. Inspektor se při příchodu do podniku seznámí s druhem jeho činnosti, objemy výroby a prodeje výrobků, provádění kontroly (dozoru) zdravotní nezávadnosti výrobků. Musí se přesvědčit o příznivosti nakažové situace území (místa), v němž se podnik nachází. Musí si rovněž vyžádat a prohlédnout materiály z předchozích kontrol a přesvědčit se, zda byla přijata jimi uložená opatření (zda byly odstraněny nedostatky).
6. Při provádění státního veterinárního dozoru musí inspektor věnovat pozornost:
 - přítomnosti plánu (schématu) podniku - uvést, zda plán areálu, budov, staveb a technologických provozoven odpovídá veterinárním a hygienickým požadavkům; zda se vyskytují zkřížené technologické proudy;
 - surovinovému pásmu - v protokolu uvést správné území, odkud je dodávána do podniku mléčná surovina, včetně dovážené mléčné suroviny;
 - nakažovou situaci surovinového pásma podle údajů z výkazů, provést hodnocení - v protokolu uvést, pro které nákazy je nepříznivá;
 - provádění opatření proti nakažám v hospodářstvích surovinového pásma - uvést, proti kterým nakažám bylo prováděno očkování a diagnostika nakaž;

- přítomnosti doprovodných dokumentů pro syrové mléko a smetanu, dodávané ke zpracování - uvést, které dokumenty potvrzují příznivou nálezovou situaci území a zda byly vydány státní veterinární službou;
 - plnění požadavků legislativy Ruské federace a Běloruské republiky pro oblast veterinárního lékařství a normativních právních výnosů pro oblast zdravotní nezávadnosti surovin (syrového mléka a syrové smetany) a mléčných výrobků;
 - dodržování veterinárních a hygienických požadavků, norem, veterinárních předpisů a laboratorní kontroly, režimů teplotních vlhkostních a hygienických v provozovněch (zejména v odděleních zákysu) a chladicích/mrazicích komorách, a rovněž se přesvědčit, zda podniky mají jednotný technologický řetězec pro příjem, úpravu, chlazení a skladování mléka a mléčných výrobků a pracují pod stálou kontrolou státního veterinárního dozoru;
 - analýze a hodnocení rizik, kritickým kontrolním bodům technologických postupů zpracovávání mléka a výrobě mléčných výrobků;
 - organizaci a postupům kontrol za účelem uvádění mléčných výrobků do prodeje;
 - periodicity provádění laboratorních státních a výrobních kontrol (na přítomnost toxických prvků, antibiotik, pesticidů, hormonů, nitrosaminů, radionuklidů);
 - postupu odběru vzorků a provádění laboratorních vyšetření;
 - výsledkům laboratorních vyšetření šarží mléka a mléčných výrobků připravených k prodeji, a rovněž výsledkům laboratorních kontrol všech výrobních etap;
 - postupu a správnosti vedení protokolů a dalších dokumentů stanoveného vzoru, a rovněž vyhotovování protokolů, předpisů, závěrů a vystavování dalších dokumentů potvrzujících kvalitu a zdravotní nezávadnost výrobků odeslaných k prodeji.
7. Inspektoři podle výsledků kontroly musí zpracovat zprávu, kterou předloží těmto příslušným orgánům: ruští inspektoři Rosseľchoznadzoru;

běloruští inspektoři Ministerstvu zemědělství a potravinářství
Běloruské republiky.

Příslušný orgán po prostudování předložené zprávy rozhodne o zařazení do seznamu podniků majících právo dodávat vyráběné výrobky. Příslušný orgán musí o přijatém rozhodnutí informovat zainteresovanou stranu do 10 dnů.

II. Dodržování norem při inspekci hygienického ochranného pásma podniku

1. Podniky (mlékárenské podniky a podniky vyrábějící máslo) musí mít hygienické ochranné pásmo ve vzdálenosti nejméně 100 m od obytné zástavby.
2. Malé podniky a maloobjemové provozovny, zpracovávající méně než 10 t mléka za 24 hodin, musí mít hygienické ochranné pásmo ve vzdálenosti nejméně 50 m od obytné zástavby.
3. Není povolena nová průmyslová výstavba podniků pro zpracování a skladování výrobků živočišného původu na územích překračujících hygienické normy v ekologicky nevhodných pásmech.

III. Dodržování požadavků při inspekci areálu, vodních zdrojů, kanalizace, větrání, vytápění a osvětlení výrobních i pomocných prostor v podniku

1. Hygienický stav areálu a příjezdových cest (oplocení, asfaltování, vybetonování, ozelenění, přítomnost kanalizace na dešťovou vodu, zvláště vyhrazená místa pro kontejnery na sběr provozního odpadu).
Každý úředně zaregistrovaný podnik musí pracovat a být udržován ve stavu, který dostačuje pro prevenci vzniku nehygienických podmínek a zaručuje, že se výrobky nezkazí. Areál podniku a jeho výrobní objekty musí být udržovány v čistotě a splňovat požadavky veterinárních a hygienických předpisů, norem a dalších normativních dokumentů.
Na území podniku nebo za jeho hranicemi musí být zřízeno dezinfekční a mycí středisko (plocha) pro mytí cisternových automobilů a konví.
2. Příjezdové cesty, průjezdy a chodníky pro pěší, nakládací a vykládací plochy a průchody musí mít tvrdý povrch, z něhož se neuvolňuje prach, povrch musí být rovný, nepropustný pro vodu, snadno přístupný pro mytí a dezinfekci, s dobrým odtokem atmosférických, sněhových a mycích vod do kanalizace.
V areálu podniku musí být odpadové kontejnery umístěny na plochách s tvrdým povrchem, s ohrazením ze tří stran, v místech vzdálených od vykládání mléčné suroviny, a rovněž od míst odesílání mléčných výrobků k prodeji.
3. Budovy podniku, včetně staveb, prostor a místností, musí být pevné konstrukce, být udržovány v dobrém stavu a mít dostatečné rozměry nezbytné pro zpracování produktu, manipulování s ním a jeho skladování tak, aby to nevedlo ke zkažení produktu nebo vzniku nehygienických podmínek.
4. Rozmístění budov, staveb a zařízení v areálu podniku musí zajišťovat možnost přepravy nákladů, aniž by docházelo ke křížení přepravních cest surovin, hotových výrobků a výrobního odpadu.
5. Rozmístění provozoven, ploch, oddělení, pomocných provozů a skladovacích prostor v podniku musí zajišťovat nejen plynulost a návaznost technologických postupů, nýbrž i možnost provádění veterinárních a hygienických kontrol kvality mléčné suroviny a vyrobených výrobků, úklidu, mytí a dezinfekce. Rozmístění technologických zařízení v provozovnách musí zabránit rovněž křížové kontaminaci, protiproudům a křížení technologických procesů.
6. K dezinfekci pracovní obuvi dělníků a úředníků musí být u všech vchodů (východů) vedoucích do provozoven (z provozoven) a do(z) dalších provozoven zřízeny dezinfekční vany.
7. Podnik musí být pro zajištění splnění hygienických podmínek vybaven teplou a studenou vodou, kanalizací, umělým osvětlením a větráním.
Vodovod užitkové vody musí být oddělen od vodovodu pitné vody. Oba systémy zásobování vodou spolu nesmí být propojeny a jejich vodovodní trubky musí být natřeny různými (rozlišovacími) barvami.
8. Místnosti podniku musí být zabezpečeny hygienickými prostředky a vybaveny zařízeními k mytí, dezinfekci a osušování rukou.
9. Stěny, podlahy a stropy v provozovnách podniku musí být zhotoveny z pevných materiálů, nepropouštějících vodu, a být čisté a udržovány v náležitém hygienickém stavu, jak je nezbytné pro zabránění kazení výrobků a vzniku nehygienických podmínek.

10. V provozovnách musí být zřízeny kovové nebo plastové nádoby na sběr odpadu, opatřené stříškami.
11. Odpadní vody musí stékat do stočného systému, odděleného od všech kanalizačních linek, nebo jinými cestami, které stačí k tomu, aby zabránily návratu nečistot do míst, v nichž je zpracováván a skladován produkt a kde je s produktem manipulováno.
12. Sociální místnosti, šatny a toalety musí být odděleny od místností a oddělení, v nichž je zpracováván a skladován produkt, a kde je s produktem manipulováno, a rovněž být udržovány v dobrém stavu.
13. Podniky musí provádět opatření k hygienickému ošetřování výrobních místností a technologického zařízení, boj proti hmyzu a hlodavcům a školení pracovníků podniku o zásadách osobní hygieny.
14. Dezinfekční prostředky, čisticí prostředky a další chemikálie používané v podniku, musí být používány, skladovány a musí být s nimi zacházeno pod kontrolou odborníka tak, aby se nekazily výrobky a nevznikaly nehygienické podmínky.

IV. Dodržování požadavků při inspekcii technologických zařízení, aparatur, inventáře, nádob a obalů v podniku

1. Technologická zařízení, aparatury, nádoby, obaly, inventář, fólie a výrobky z polymerových a dalších syntetických materiálů určené k balení mléka a mléčných výrobků musí být vyrobeny z materiálů, jejichž styk s potravinářskými výrobky je povolen.
2. Bazény, kovové nádoby, skluzavky, koryta, žlaby a další musí mít hladké, snadno čistitelné vnitřní povrchy bez prasklin, spár, vystupujících šroubů nebo nýtů, které ztěžují čištění. Je třeba vyhnout se použití dřeva a jiných materiálů, které lze jen špatně omývat a dezinfikovat.
3. Pracovní povrchy (desky) stolů ke zpracovávání potravinářských výrobků musí být hladké, bez prasklin a spár, vyrobené z nerezavějícího kovu nebo polymerových materiálů, jejichž styk s potravinářskými výrobky je povolen.
4. Technologická zařízení a aparatury musí být na povrchu nabarveny barvami světlých tónů (kromě zařízení zhotoveného z nerezavějícího materiálu nebo tímto nerezavějícím materiálem obloženého), které neobsahují škodlivé příměsi. Není povoleno natírat nádoby a inventář barvami, které obsahují olovo, kadmium a chrom.
5. Technologická zařízení musí být rozmístěna v souladu s technologickým schématem, aby byla zajištěna plynulost technologického procesu, krátká a přímá spojení mlékovodů a byly vyloučeny kontakty surovin a hotových výrobků.
6. Při rozmísťování zařízení musí být dodrženy podmínky zabezpečující volný přístup pracovníků k těmto zařízením, provádění hygienické kontroly výrobních procesů, kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků, a rovněž možnost mytí, úklidu a dezinfekce místností a zařízení.
7. Zařízení, aparatury a mlékovody musí být sestaveny tak, aby bylo zajištěno úplné slévání mléka, mycích a dezinfekčních roztoků. Veškeré části, přicházející do styku s mlékem a s mléčnými výrobky, musí být přístupné čištění, mytí a dezinfikování. Kovové mlékovody musí být dělené.
Není povoleno používání skleněných teploměrů bez ochranných rámu.

8. Nádoby pro výrobu a skladování mléka, šlehačky, smetany a dalších mléčných výrobků (kromě výrobků pro výrobu tvarohu a sýrů) musí být opatřeny pevně zapadajícími poklopy.
9. Přístroje, bazény a další zařízení, v nichž jsou vyráběny mléčné výrobky, jsou napojeny na kanalizaci s dělením proudu prostřednictvím nálevek se sifóny.
Není povoleno bezprostřední spojení zařízení s kanalizací a vylévání vody z nich po podlaze.
10. Doprava uvnitř podniku a obaly uvnitř provozoven musí být vyhrazeny pro jednotlivé druhy surovin a hotových výrobků a příslušným způsobem označeny.

V. Dodržování požadavků na hygienické ošetřování zařízení, inventáře, nádob a obalů v podniku

1. Zařízení, přístroje, inventář a mlékovody musí být podrobovány pečlivému mytí a dezinfekci.
2. Pro přísné dodržování stanovené periodicity hygienického ošetřování zařízení a přístrojů musí být v každé provozovně měsíční harmonogram mytí a dezinfekce.
3. Zařízení, které nebylo použito do 6 hodin po umytí a dezinfekci, je před začátkem práce opakovaně vydezinfikováno. Laboratoře podniku před začátkem práce provádějí mikrobiologickou kontrolu kvality mytí a dezinfekce.
4. Hygienické ošetření bazénů pro výrobu a skladování mléka a mléčných výrobků je nutno provádět po každém jejich vyprázdnění.
5. V případě vynucených prostojů zařízení kvůli technickým závadám nebo přestávkám v dodávání mléka po dobu 2 hodin a déle musí být pasterizované mléko nebo normalizované směsi slity a odeslány k opakované pasterizaci a potrubí a zařízení musí být umyto a vydezinfikováno.
6. Pro mytí zařízení musí být zřízena ústřední přípravná mycích a dezinfekčních roztoků, k čemuž lze využít různé modely (typy) mycích zařízení, na základě výpočtu podle výrobní kapacity podniku (množství zpracovaného mléka za směnu).
7. Není povoleno snižování koncentrace, teploty a doby oběhu mycích a dezinfekčních roztoků, a rovněž narušení periodicity mytí.
8. Pokud není k dispozici zařízení pro automatickou kontrolu a koncentraci mycích roztoků, musí být tato koncentrace kontrolována laboratoří nejméně 2-3krát za směnu a podle potřeby doplňována na stanovenou normu.
9. Pro mytí a dezinfekci inventáře, obalů, dopravních prostředků atd., jsou zřízeny zvláštní umývárny s podlahou nepropustnou pro vodu, přívodem přehřáté páry, teplé a studené vody, výpustí pro odvod stočných vod a ventilací.
10. Pro ruční mytí rozdělených součástí zařízení (potrubí, kohoutky, dávkovače atd.) musí být zřízeny zvláštní trojdílné přenosné vany s hrdly pro slévání roztoků. Poloha hrdla musí zajišťovat úplné slití roztoků. Vany musí být vybaveny poličkami na sušení součástí.
11. Ruční mytí cisteren musí provádět zvlášť vyčlenění vyškolení zaměstnanci. Umývači cisteren nemohou být používáni k mytí hygienických smyček.
Pracovní oděv a pracovní obuv používají pouze po dobu mytí cisteren, gumové boty dezinfikované v roztoku chlorového vápna obouvají u cisterny na zvláštní gumové rohožce.

Pracovní oděvy umývačů cisteren a inventář pro mytí cisteren s pasterizovaným a syrovým mlékem jsou uschovávány ve zvláštních označených skříních.

12. Materiály k filtrování je nezbytné po každém použití promývat a dezinfikovat.
Při příjmu mléka z jednotlivých hospodářství musí být materiály k filtrování promývány a dezinfikovány po příjmu mléka od každého dodavatele.
Při nepřetržitém příjmu mléka automatickými měřiči musí být filtry v nich myty a dezinfikovány nejméně jednou za směnu. Při periodickém příjmu mléka musí být filtry myty a dezinfikovány po každé přestávce při příjmu mléka.
13. Sáčky, které byly použity k lisování tvarohu, musí být neprodleně po ukončení technologického procesu pečlivě vyčištěny, vyprány ve zvláštních pračkách s použitím povolených pracích prostředků, vyvařeny po dobu 10-15 minut a vysušeny v sušárně, skříní nebo na vzduchu (v provozovně).
Sáčky musí být připravovány ve zvláštní místnosti a není povoleno jejich připravování ve společné prádelně.
14. Dopravní prostředky a dopravníky, které se dotýkají potravinářských výrobků, jsou po ukončení směny čištěny, myty horkým roztokem uhličitanu sodného Na_2CO_3 nebo syntetickými mycími prostředky a potom umyty horkou vodou.
15. Mléčné cisterny musí být po každém vyprázdnění vymyty a vydezinfikovány v umývárně automobilových cisteren podniku. Po vymytí musí být cisterny zaplombovány a je o tom proveden příslušný záznam v cestovním dokladu.
Pokud podniková ostraha plomby odstraní, je požadováno opětovné zaplombování cisteren silami podnikové ostrahy. V cestovním dokladu nebo hygienickém pasu je uvedena poznámka „Cisterna byla otevřena k prohlídce a opět zaplombována podnikovou ostrahou“.
16. Mikrobiologická kontrola umytého zařízení musí být prováděna laboratoří podniku bez předchozího upozornění s přihlédnutím k záznamům v protokole o mytí zařízení.
Výsledky bakteriologických vyšetření stěrů, svědčící o nedostatečném umytí a dezinfekci zařízení, musí být pracovníky laboratoře vyvěšovány na provozní nástěnce s uvedením osoby odpovědné za hygienický stav daného úseku.
17. Ve specializovaných podnicích a v provozovnách tekutých a kašovitých mléčných výrobků pro děti útlého věku musí být mytí a dezinfekce zařízení, kontrola koncentrace použitých mycích a dezinfekčních prostředků a podpora režimů hygienického zpracovávání prováděny automatickým postupem.
Systém mytí zařízení a potrubí musí sestávat z několika autonomních cyklů:
 - zařízení a potrubí pro syrové mléko a nepasterizované roztoky potravních složek;
 - sterilizátory, pastéry a zařízení, která pracují na stejném principu;
 - bazény, mlékovody a plnicí zařízení pro sterilizované mléčné produkty;
 - bazény, mlékovody a plnicí zařízení úseku výroby dětských produktů ze zakysaného mléka;
 - bazény, mlékovody a plnicí zařízení úseku výroby kefiru;
 - zařízení pro výrobu tvarohu.
18. Mytí zařízení a mlékovodů v provozovnách dětské výživy o malé kapacitě (do 5 t) musí sestávat z těchto cyklů:
 - zařízení a potrubí pro syrové mléko a nepasterizované roztoky potravních složek;
 - sterilizátory, pastéry a zařízení, která pracují na stejném principu;
 - bazény, mlékovody a plnicí zařízení pro sterilizované mléčné produkty;

- zařízení pro výrobu tvarohu, zařízení pro výrobu zakysaných výrobků, kefíru, plnicí automaty úseků výroby dětských zakysaných produktů a kefíru (postup mytí je prováděn ve výše uvedeném pořadí).

VI. Dodržování veterinárních a hygienických požadavků při inspekci technologických postupů v podniku

1. Všechny postupy příjmu, zpracovávání a skladování mléka a mléčných výrobků musí být prováděny v podmínkách důkladné čistoty a ochrany mléka a mléčných výrobků před znečištěním a kažením, a rovněž před přimísením cizích předmětů a látek.
2. Mléčné výrobky musí být vyráběny za přísného dodržování podmínek, v souladu s platnou normativní dokumentací.
3. Podniky nesmí přijímat mléko bez veterinárních doprovodných dokumentů (veterinárních potvrzení nebo veterinárních sdělení) vydaných státní veterinární službou, které potvrzují dobrý veterinární a hygienický stav mléčných farem a podniků (komplexů) pro výrobu mléka na průmyslovém základě.
4. Mléko, smetana, pomocné suroviny a materiály dodané ke zpracování musí odpovídat požadavkům příslušných normativních dokumentů.
5. Mléko pro výrobu dětských mléčných výrobků musí být dodáváno ze zvlášť vybraných farem po dohodě se státní veterinární službou a splňovat požadavky normativních dokumentů na připravované mléko.
6. Při skladování syrového mléka v podniku, který provádí prvotní zpracovávání mléka (filtrace, ochlazení), musí být povinně dodržovány tyto veterinární a hygienické požadavky:
 - syrové mléko po dojení hospodářských zvířat musí být vyčištěno a ochlazen na teplotu 4 ± 2 °C během 2 hodin;
 - je povoleno skladování syrového mléka výrobcem při teplotě 4 ± 2 °C ne déle než 24 hodin s přihlédnutím k době přepravy, skladování syrové smetany při teplotě ne vyšší než 8 °C ne déle než 36 hodin s přihlédnutím k době přepravy;
 - přijaté ochlazené mléko nesmí být smíšeno se skladovaným (vychlazeným) mlékem.

Pasterizace mléka v těchto podnicích je prováděna v těchto případech:

 - kyselost syrového mléka mezi 19 - 21 Turnerovými stupni;
 - skladování syrového mléka déle než 6 hodin;
 - přeprava syrového mléka, jejíž trvání je delší než přípustná doba skladování vychlazeného syrového mléka, ale ne déle než o 25 %.
7. Bezprostředně před příjmem mléka musí být mléčné hadice a hrdla cisteren vydezinfikovány a propláchnuty pitnou vodou. Po ukončení příjmu mléka musí být hadice promyty, vydezinfikovány, zakryty poklopem nebo obalem nepropustným pro vodu a zavěšeny na konzoly. Mycí a dezinfekční roztoky pro ošetřování hadic a hrdel cisteren musí být uchovávány ve zvlášť označených nádobách.
8. Přijaté mléko a smetana musí být filtrovány a bez prodlení ochlazeny (4 ± 2 °C) nebo ihned odeslány k pasterizaci. Je povoleno skladování syrového mléka výrobcem při teplotě 4 ± 2 °C ne déle než 24 hodin s přihlédnutím k době přepravy, skladování syrové smetany při teplotě ne vyšší než 8 °C ne déle než 36 hodin s přihlédnutím k době přepravy.

9. Pro skladování syrového a pasterizovaného mléka musí být vyčleněny zvláštní bazény a k přepravě mléka zvláštní mlékovody.
Bazény pro skladování syrového a pasterizovaného mléka musí být označeny.
10. Oddělování mléka, normalizace a homogenizace mléka a smetany musí být prováděny před pasterizací. Je povoleno provádět homogenizaci po pasterizaci při teplotě ne nižší než 60 °C. V případě oddělování pasterizovaného mléka podléhají získaná smetana, odtučněné mléko nebo normalizovaná směs doplňkové pasterizaci.
11. Před uvedením pasterizačních a chladicích jednotek do chodu musí obsluha zkontrolovat: přítomnost termogramového papíru a inkoustu na zápisy v přístrojích, spolehlivost činnosti vratného ventilu nepasterizovaného mléka, zapisovacích uzlů přístrojů, a rovněž systém autoregulace teploty pasterizace mléka.
12. Na termogramu kontroly teploty pasterizace musí obsluha v průběhu každého pracovního cyklu inkoustem zaznamenat: svoje příjmení, typ a číslo pastéru, datum, název výrobku, pro který je pasterizováno mléko, čas začátku a ukončení práce, průběh technologického procesu (etapy mytí, dezinfekce, pasterizace mléka s vysvětlením příčin odchýlení od stanoveného režimu).
Termogramy musí být vyhodnocovány technologickou službou a laboratoří podniku a být archivovány v laboratoři podniku po dobu jednoho roku.
13. Pokud nejsou k dispozici kontrolní a registrační přístroje, musí provádět kontrolu teploty pasterizace obsluha (každou hodinu provádět měření teploty a příslušné zápisy do protokolu) a laboratoř (3-4krát za směnu).
14. Kontrola účinnosti pasterizace je prováděna jednou z těchto metod:
 - a) biochemickou metodou (v závislosti na teplotě pasterizace fosfatázový test nebo peroxidázový test, enzymatické testy) vyšetřováním vzorků mléka nebo produktů jeho zpracování. Odběr těchto vzorků je prováděn z každého bazénu po jeho naplnění pasterizovaným produktem;
 - b) mikrobiologickou metodou vyšetřováním vzorků mléka nebo produktů jeho zpracování na přítomnost mikroorganismů, které jsou indikátory hygieny. Odběr těchto vzorků je prováděn po ochlazení výrobků, které byly podrobeny ošetření teplem. Periodicita kontrol účinnosti pasterizace je stanovena programem výrobní kontroly.
15. Kontrola účinnosti sterilizace je prováděna metodou vyšetřování vzorků mléka a produktů jeho zpracování s účelem zkontrolování jejich souladu s požadavky na průmyslovou sterilitu. Periodicita kontrol účinnosti pasterizace a ultrapasterizace je stanovena programem výrobní kontroly.
16. Po pasterizaci proběhne vychlazení mléka nebo smetany na teplotu ne vyšší než 6 °C do dvou hodin.
17. V přístrojové provozovně je nezbytné vést protokol o pohybu pasterizovaného mléka s uvedením časů naplnění a vyprázdnění bazénů.
18. Při výrobě zakysaných mléčných produktů teplota mléka, smetany nebo normalizované směsi výchozích produktů zpracovávání mléka po pasterizaci musí být snížena na teplotu zakysání. Je kategoricky zakázáno uchovávat pasterizované mléko, smetanu nebo normalizovanou směs výchozích produktů zpracovávání mléka při teplotě zakysání bez kyslíku.

V případě, že je to nezbytně nutné, je povoleno vychlazení mléka na teplotu 4 ± 2 °C a jeho uchovávání před použitím ne déle než 6 hodin. V případě delšího uchovávání před zakysáváním je nezbytné provést jeho opakovanou pasterizaci.

19. Pro výrobu smetany je používána pouze čerstvá smetana, zakysávání smetany se zvýšenou kyselostí není povoleno.
Smetana musí být vyráběna bazénovou metodou v uzavřených nádobách.
Je nezbytné přísně dodržovat teplotu pasterizace smetany, normy pro množství vkládaného zákysu, teplotu a dobu zakysávání stanovenou normativní dokumentací.
20. Sýry (tvrdé, měkké) musí být vyráběny pouze z pasterizovaného mléka. Je nezbytné přísně dodržovat doby a podmínky zrání sýrů stanovené normativní dokumentací, standardy a technologickými podmínkami. Není povoleno uvádět do prodeje sýry, u kterých neuplynula stanovená doba zrání.
21. Sklady sýrů musí být vybaveny poličkami a přihrádkami, které lze snadno mýt a dezinfikovat.
22. Je kategoricky zakázáno provádět opravářské práce a dezinfekci místností v době výroby produktů, není povoleno ponechávat v provozovnách opravářské nástroje; v době výrobního cyklu je povoleno provádění opravy zařízení pouze pod podmínkou jeho ohrazení přenosnými (ochrannými) stěnami.
V každé provozovně musí být vyvěšen seznam zakázaných předmětů a být k dispozici výpis z pokynu o předcházení vnikání cizích předmětů do mléčných výrobků.
23. Obaly a jiné materiály k balení hotových výrobků musí být dodávány chodbami nebo expedicí, aby neprocházely jinými výrobními místnostmi.
Není povoleno skladování obalů a balicího materiálu bezprostředně v provozovnách. Musí být skladovány ve zvlášť vyhrazené místnosti.
24. Výrobky musí být označovány přísně v souladu s normativními dokumenty.
25. Teplota a vlhkost v komoře nebo skladu hotových výrobků, a rovněž postup a lhůty prodeje hotových výrobků musí laboratoř kontrolovat 2-3krát za směnu. Výsledky kontroly musí být zaznamenány ve zvláštním protokolu komory (skladu).
26. Rozmístění surovin, zásob a hotových výrobků v komoře nebo skladu pro jejich skladování musí být prováděno přísně podle šarží s uvedením data, výrobní směny a čísla šarže.
27. Na každou šarži prodanou z podniku hotových výrobků musí být výrobcem vystaveno potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti.
28. Není povolen prodej výrobků ve znečištěných a poškozených obalech, s nezřetelným označením a poškozenými plombami.
29. Pro boj s plísněmi jsou komory, chodby, větrací šachty s chladiči vzduchu ošetřovány antiseptickými prostředky, jejichž používání je v podnicích zpracovávajících mléko povoleno.
30. V chladičích komorách jsou všechny náklady (v obalech) ukládány na síta nebo palety, které jsou periodicky podrobovány mytí a dezinfekci. Je povoleno skladování výrobků v konvích.
31. Posuzování hygienického stavu komor a nezbytnost provádění dezinfekce je stanovována vedoucím výroby nebo vedoucím podnikové laboratoře.
32. Účinnost dezinfekce komor je hodnocena mikrobiologickým vyšetřením.

33. Kontrola vstupující suroviny, hotových výrobků, technologických postupů, veterinárních a hygienických požadavků výroby musí být prováděna podnikovou laboratoří v souladu s normativními dokumenty.

VII. Dodržování požadavků na výrobu zákysů v podniku

1. Příprava laboratorního a výrobního zákysu musí být prováděna striktně v souladu s normativními dokumenty.
2. V mikrobiologické laboratoři musí být vyčleněno oddělení nebo box pro přípravu laboratorního zákysu a práci s čistými kulturami. Termostaty a chladírny používané k přípravě a skladování zákysů je zakázáno používat k jiným účelům.
3. Oddělení pro přípravu laboratorních zákysů musí být umístěno do výrobního bloku, izolováno od provozoven a co nejvíce přiblíženo provozovnám, které zákys spotřebovávají. Místnost pro přípravu zákysů nesmí být průchozí. U vchodu do oddělení pro přípravu zákysů musí být předsíňka pro výměnu laboratorního oděvu. U vchodu do oddělení pro přípravu zákysů musí být dezinfekční rohož.
4. V oddělení zákysů musí být vyčleněny dvě místnosti pro:
 - přípravu zákysů z čistých kultur;
 - přípravu kefirového a acidofilního zákysu;
 - mytí, dezinfekci a skladování nádob a inventáře.

V malých podnicích (zpracovávající do 25 t mléka za směnu) a při přípravě nevelkého množství zákysu je povolena příprava zákysů z čistých kultur, kefirového a acidofilního v jedné místnosti. Zásobníky pro jejich přípravu a potrubí k dodávání zákysů z čistých kultur, kefirového a acidofilního musí být rozdílné.

5. Průchod přepravních potrubních komunikací (pára, chlad, větrání) oddělením zákysů, a rovněž kanalizačních stoupaček, není povolen.
6. Musí být naplánováno čištění dodávaného venkovního vzduchu od prachu v systémech mechanické přítokové ventilace. Není povolen pohyb vzduchu vytvářený průvanem.
7. Pro sterilizaci vzduchu v odděleních zákysů a v předsínce musí být zřízeny baktericidní lampy.
8. Vstup do oddělení zákysů je povolen pouze pracovníkům, kteří připravují zákysy a provádějí úklid místností.
9. Obaly a inventář oddělení zákysů musí být označeny.
10. Po použití musí být obaly a inventář podrobeny pečlivému hygienickému ošetření (promyty a vydezinfikovány roztokem chlorového vápna, podrobeny sterilizaci v autoklávu).
Čisté obaly a inventář musí být přikryty čistým pergamenem nebo polyetylenovou fólií a uchovávány na vydezinfikovaných policích nebo na zvláštních podstavcích. Při skladování před upotřebením delším než 24 hodin musí být čisté obaly a inventář znovu vydezinfikovány.
11. Sterilizace mléka k přípravě laboratorního zákysu k přeočkování ve sterilizovaném mléce musí být prováděna v oddělení zákysů nebo v mikrobiologické laboratoři.
12. Při přípravě zákysu v pasterizovaném mléce celý postup jeho přípravy (pasterizace, vychlazení mléka na teplotu zakysávání, zkvašování a ochlazení zákysu) musí být prováděno v jedné nádobě.

13. Pro každou šarži zákysu musí být vystaveno potvrzení o kvalitě a zdravotní nezávadnosti, a potom musí být zákysy předány do výroby.
14. Není povoleno používání jakéhokoliv zákysu (sušeného, laboratorního nebo výrobního) s prošlou dobou použitelnosti, a rovněž výrobního zákysu se zvýšenou kyselostí.
15. Zákys musí být odesílán do zásobníků ke zkvašování co nejkratšími, pečlivě promytými a vydezinfikovanými potrubími.
Při použití nevelkých množství zákysu, a rovněž zákysu k přeočkování ve sterilizovaném mléce je povolen jeho přenos v uzavřených nádobách. V tom případě musí být před přelitím zákysu okraje nádoby se zákysem natřeny lihem a flambovány. Pracovník, který přesazuje zákys, musí mít oblečen čistý plášť a musí si pečlivě umýt a vydezinfikovat ruce.
16. Přípravu laboratorního zákysu, a rovněž kontrolu laboratorního zákysu, zákysu k přeočkování, výrobního zákysu a aktivovaného zpětného koncentrátu provádí mikrobiolog podnikové laboratoře.

VIII. Dodržování požadavků na organizování laboratorní kontroly v podniku

1. V podnicích zpracujících mléko musí být zřízeny provozní laboratoře, jejichž úkolem je provádění každodenní laboratorní kontroly zajišťující výrobu výrobků zdravotně nezávadných pro spotřebitele.
2. Laboratorní kontrola provozní podnikové laboratoře musí spočívat v kontrole kvality dodávaného mléka a smetany, pomocných materiálů, zákysů, hotových výrobků, a rovněž v dodržování technologických, veterinárně-sanitárních a hygienických výrobních režimů.
3. Při organizování výrobní laboratorní kontroly je třeba se řídit platnými normativními dokumenty.
4. Hotové výrobky (mléko, smetana, zakysané mléčné nápoje) musí být kontrolovány provozní laboratoří podniku na mikrobiologické ukazatele zdravotní nezávadnosti nejméně jednou za pět dní, smetana a tvaroh nejméně jednou za tři dny.
5. Kvalita hygienického ošetření podniku musí být hodnocena v každé jednotce zařízení nejméně jednou za deset dní.
6. Čistotu rukou každého pracovníka je třeba kontrolovat laboratoří podniku nejméně třikrát měsíčně.
7. K provádění mikrobiologických vyšetření v laboratoři podniku musí být zřízeno pracoviště sestávající ze dvou místností. Jedna z nich (přední místnost) slouží k oblékání pracovního oděvu (plášť, čepice nebo trojčipý šátek na hlavu) u vchodu na pracoviště.
8. Sterilizování nádob a živných půd (kultivačních médií) probíhá v autoklávech, pro jejichž umístění musí být vyčleněna zvláštní izolovaná místnost.
Sterilní nádoby je nutno uchovávat v pevně uzavřených skříních nebo bednách s poklapy.
Doba skladování sterilních nádob nesmí být delší než 30 dní.
Sterilní živné půdy (kultivační média) jsou skladována v chladničce při teplotě 4-6 °C ne déle než 14 dní.
9. Pokud v podniku není k dispozici mikrobiologická laboratoř, může být uvedená kontrola uskutečněna po dohodě s jinými akreditovanými laboratořemi.

10. Provozní laboratoře podniků zpracovávajících mléko musí být akreditovány, aby měly právo provádět vyšetření na ukazatele charakterizující zdravotní nezávadnost vyráběných výrobků.

IX. Dodržování požadavků na přepravu mléka a mléčných výrobků

Pro přepravu mléka a mléčných výrobků musí být vyhrazena zvláštní doprava (automobilová, železniční, letecká a vodní).

1. Přeprava mléka a mléčných výrobků musí být prováděna v chladicích vozidlech, zvláštních mléčných cisternách, automobilech s isotermickými karosériemi.
2. Je povoleno dodávání mléčných výrobků v přepravních obalech na automobilových korbách s postranicemi, pokud jsou tyto mléčné výrobky pečlivě přikryty čistými celtami.
3. Dopravní prostředky používané k přepravě mléka a mléčných výrobků musí být čisté, v řádném technickém stavu a jejich karosérie musí mít potažení, které je snadno omyvatelné. Dopravní prostředky musí mít hygienické potvrzení pro každý automobil ne déle než na 6 měsíců. Vjezd automobilové přepravy bez hygienického potvrzení do areálu podniku není povolen.
Správou podniku musí být pověřen stálý pracovník kontrolou stavu dopravních prostředků. Bez prohlídky dopravního prostředku zodpovědnou osobou a bez jeho povolení není naložení povoleno.
4. Je zakázáno přepravovat mléčné výrobky společně se syrovými produkty (maso, drůbež, ryby, vejce, zelenina, ovoce) a polotovary, a rovněž v dopravním prostředku, v němž byly předtím převáženy jedovaté chemické látky, benzín, petrolej a jiné silně zapáchající a jedovaté látky.
5. V letním období lhůta naložení a rozvozu rychle se kazících výrobků z plnotučného mléka při jejich přepravě v chladicích vozidlech nesmí být delší než 6 hodin, při přepravě zvláštními automobily a na korbách automobilů nesmí být delší než 2 hodiny.
6. Doručující řidič u sebe musí mít osobní zdravotní průkaz s poznámkami o prodělaných lékařských prohlídkách a školení o hygieně, pracovní oděv, musí přísně dodržovat osobní hygienu a předpisy o přepravě mléčných výrobků.
7. Hygienické ošetřování dopravních prostředků určených k přepravě nebaleného mléka, a rovněž konví, musí být mezi mlékárenskými podniky prováděna v souladu s platnými normativními dokumenty. O provedeném ošetření je prováděn záznam v přepravním listu a bez tohoto záznamu nesmí být výjezd automobilu z podniku povolen.

X. Dodržování požadavků na organizaci a provádění dezinfekčních opatření

V mlékárenském podniku musí být prováděny stálé (každodenní) výrobní kontroly kvality hygienického ošetření a dezinfekce.

Při kontrole je nezbytné věnovat pozornost provádění čištění, mytí a dezinfekce povrchů v provozovnách, chladiřenských komor, technologického zařízení, nástrojů, dopravních prostředků, a rovněž výsledkům laboratorních vyšetření charakterizujících kvalitu provedených opatření.

V mlékárenském podniku musí být organizována kontrola plnění dodržování pravidel osobní hygieny personálem.

Správa podniku přitom musí věnovat pozornost:

1. Školením pracovníků.

Vedoucí provozů musí stále školit všechny zaměstnance o základních pravidlech osobní hygieny, aby snížili na co nejnižší míru možnost kontaminace potravinářských výrobků.

2. Zdravotním prohlídkám.

Pracovníci, kteří přicházejí do bezprostředního styku s nebalenými potravinářskými výrobky, se musí podrobovat zdravotním prohlídkám jak při nástupu do práce, tak po dobu pracovního poměru, pokud to vyžadují předpisy kliniků a epidemiologů.

Nákazám přenášeným kontaktem.

Vedoucí podniku se musí starat o zabránění kontaminace potravinářských výrobků nemocnými pracovníky. Je nezbytné, aby každý, kdo se cítí nemocen nebo pojal podezření na onemocnění, to ihned oznámil.

3. Úrazům.

Každý pracovník, který si způsobil otevřenou řeznou ránu, nesmí pokračovat ve zpracování potravinářského výrobku do té doby, než bude rána obvázána nebo pokryta materiálem nepropustným pro vodu. K tomu účelu je nezbytné mít k dispozici lékárníčku první pomoci.

4. Mytí rukou.

Každý odborník pracující ve výrobě potravin si musí důkladně mýt ruce příslušnými dezinfekčními prostředky. Ruce je nezbytné si mýt před začátkem práce, bezprostředně po použití toalety, po práci s materiály, jimiž jsou znečišťovány ruce, a ve všech ostatních případech možného znečištění rukou.

5. Nošení hygienických a pracovních oděvů.

Každý specialista pracující ve výrobě potravin musí stále nosit hygienický a zvláštní oděv a obuv, pokrývku hlavy (trojčipý šátek, lodičku, síťku, klobouček, baret), plášť, zástěry (podobné oděvy se nesmějí dotýkat podlahy), návleky na rukávy, hygienické roušky, které musí odpovídat danému typu práce a být vždy čisté. Ruce a oděv nesmějí být ozdobeny šperky.

6. Rukavicím.

Pokud jsou při práci používány rukavice, musejí být vždy spolehlivé, celé a čisté. Nošení rukavic pracovníka neopravňuje k nemytí rukou.

7. Chování pracovníků.

V areálu, kde jsou vyráběny potravinářské výrobky, je zakázáno jíst, kouřit, žvýkat žvýkáci gumu, konzumovat ořechy, slunečnicová semínka, plivat a přecházet v hygienickém oděvu areálem podniku.

8. Návštěvníkům.

Při styku s návštěvníky, kteří mohou kontaminovat potravinářské výrobky, je nutno dodržovat opatření bdělosti. V těchto případech jim musí být vydán pracovní oděv a musí být vyžadováno dodržování předpisů daných doporučení.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.