

Schvaluji
Náměstek Hlavního státního hygienika SSSR
V.J. Kovšilo
28. března 1986, č.j. 4086-86

METODICKÉ POKYNY K PROVÁDĚNÍ STÁTNÍHO HYGIENICKÉHO DOZORU V PODNICÍCH ZPRACOVÁVAJÍCÍCH MASO

Do těchto Metodických pokynů jsou zařazeny nejvýznamnější hygienické, epidemiologické a epizootologické otázky, jimž má být věnována pozornost odborníků hygienické stanice při provádění státního hygienického dozoru v podnicích zpracovávajících maso. Spolu s tím je nutné řídit se požadavky Hygienických předpisů pro podniky masného průmyslu, které byly schváleny Ministerstvem zdravotnictví SSSR dne 27. března 1985, č.j. 3238-85, a Ministerstvem masného a mlékárenského průmyslu SSSR dne 5. srpna 1985 a dohodnuty s Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR dne 27. března 1985.

OBECNÁ USTANOVENÍ

Při provádění preventivního státního hygienického dozoru nad stavbami a rekonstrukcí podniků je třeba řídit se platnými „Hygienickými a veterinárními požadavky na projektování podniků masného průmyslu“, SNiP II-89-80 „Ústřední plány průmyslových podniků“ aj.

Stavební parcelu je třeba přidělit s ohledem na reliéf terénu, úroveň hladiny podzemních vod, přítomnost přístupových cest, možnost zásobování vodou, zabezpečení nezbytných podmínek odvodu odpadních vod, směru větru a dalších otázek. Parcela musí ležet na návětrné straně vůči průmyslovým podnikům produkujícím škodlivé látky a na závětrné straně vůči obytným budovám, léčebným a kulturním zařízením. Ochranné hygienické pásmo musí odpovídat SN 245-71.

U vjezdu do podniku a u výjezdu z pozemku podniku musejí být zřízeny zvláštní brody (dezinfekční bariéry) naplněné dezinfekčním roztokem. Průjezdní část podniku musí mít neprašný povrch.

Území se dělí na tři základní pásma:

1. Hospodářské pásmo s pomocnými budovami a prostory pro skladování paliva, stavebních a pomocných materiálů.
2. Stanoviště pro ustájení skotu před porážkou s karanténním oddělením (ohradou), izolační stájí a nutnou porážkou.
3. Výrobní pásmo, v němž leží budovy základní výroby.

Vertikálně má být území upraveno tak, aby bylo zajištěno odtékání dešťové a sněhové vody i odpadní vody z mycích ploch. Přitom odpadní vody ze stanoviště pro ustájení skotu před porážkou (včetně karantény, izolační stáje a nutné porážky) a palivového hospodářství nesmějí téci na zbývajícím území podniku.

Poloha budov, staveb a konstrukcí na území musí vylučovat křížení přepravních cest:

- a) surovin a hotových výrobků;
- b) zdravého skotu, nemocného skotu a skotu podezřelého z nákazy;
- c) potravinářských výrobků se skotem, hnojem a výrobními odpady.

Kromě toho musí být vymezen prostor oddělující místo příjmu a místo výdeje potravinářských výrobků:

- od karantény, izolační stáje a nutné porážky nejméně 100 m;
- od uzavřených prostor ustájení skotu před porážkou a skladů pevných paliv nejméně 25 m.

Ve vzdálenosti nejméně 25 m od výrobních a pomocných prostor pro sběr odpadu jsou na vyasfaltované plochy, které třikrát převyšují úroveň základu sběrných nádob, umístěny kovové kontejnery nebo sudy s víky. Vyprazdňování sběračů odpadu je prováděno při jejich naplnění ne více než ze 2/3 a poté jsou vymyty a vydezinfikovány 10% roztokem chlorového vápna nebo vápenným mlékem.

Podniky jsou zásobovány vodou především ze stávajících vodovodních sítí a místních zdrojů (artézských studní). Ve výjimečných případech je po dohodě s územní hygienickou stanicí povoleno používat pro odlehlá porážková místa vodu z otevřených vodních zdrojů. Voda ze studní může být pro zásobování podniků vodou používána, pokud tyto studny a voda splňují požadavky Hygienických předpisů pro konstrukci a obsah studní a zachycování pramenů, které jsou využívány pro zásobování hospodářství a zásobování pitnou vodou.

Voda používaná k technologickým účelům pro výrobu potravinářských výrobků a pro potřeby hospodářství a domácností musí odpovídat požadavkům Státní normy (GOST) 2874-82 „Pitná voda. Hygienické požadavky na jakost a kontrola jakosti.“ Podnik je povinen podrobovat vodu chemickému a mikrobiologickému vyšetření ve lhůtách, stanovených územními hygienickými stanicemi, ale častěji než jednou za čtvrtletí při používání vody městského vodovodu a jednou měsíčně, pokud je k dispozici místní zdroj. Při používání vody z otevřených vodních zdrojů a studní má být mikrobiologické vyšetření vody prováděno častěji než jednou za 10 dnů.

Vodovodní přípojka musí být ve zvláštní uzavíratelném prostoru a musí být vybavena manometry, kohoutky k odběru vzorků vody, výpustěmi, zpětnými ventily umožňujícími proudění vody pouze jedním směrem.

Pro kompresorová zařízení, k zavlažování území a na mytí povrchů automobilů může být používána užitková voda. Vodovody užitkové a pitné vody musejí být oddělené a natřené rozlišujícími barvami a odběrová místa musejí být opatřena zvláštními nápisy „pitná voda“, „užitková voda“.

Na uchování vody k hospodářským účelům, k pití a na hašení požárů je nutno mít k dispozici nejméně dva zásobníky, v nichž musí být voda vyměňována za dobu ne delší než 48 hodin. Chlórování vody v zásobnících a kontrola zbytkového chlóru musejí být v souladu s „Pokynem ke kontrole dekontaminace užitkové a pitné vody a dezinfekcí vodovodních konstrukcí chlórem při ústředním a místním zásobování vodou“, schváleným Ministerstvem zdravotnictví SSSR.

Při nehodách, po opravách a na příkaz hygienické stanice je prováděna dezinfekce zásobníků a vodovodních sítí, po níž následuje kontrola jakosti úpravy, v souladu s výše uvedeným Pokynem.

V provozovnách musí být na každých 150 m² plochy podlahy zřízen jeden splachovací kohout (avšak nejméně jeden v každé provozovně) a jeden kanál (o průměru 10 cm) pro odtékání tekutin.

Podniky musejí mít kanalizační sítě pro vodu hospodářskou a pro domácnosti, pro vodu užitkovou a pro vodu přívalovou, které jsou připojeny ke společné městské kanalizaci, nebo mít vlastní systém čističek. Podmínky odvádění odpadních vod musejí odpovídat požadavkům „Pokynů ochrany povrchových vod před znečištěním odpadními vodami“ a být dohodnuty s místní hygienickou stanicí.

Potrubí pro odvádění použitých vod z přístrojů a strojů jsou připojena ke kanalizační síti se sifonovými zařízeními nebo záchytkami, v nichž je proud rozptýlován.

Odpadní vody z karantény, izolační stáje a nutné porážky, místa hygienické očisty strojů a vody použité k mytí k nim náležejícího území jsou před vypuštěním do kanalizace dekontaminovány.

Podniky musejí mít k dispozici plány vodovodní sítě a kanalizace, které na požádání předkládají kontrolním orgánům.

V provozovnách, v nichž se stále zdržují lidé, musí být osvětlení denním světlem. Je povoleno, aby nedostatečně osvětleny denním světlem nebo bez denního světla byly místnosti s pobytem pracovníků nepřesahujícím 50 % pracovní doby.

Lampy se zářivkami musejí mít ochrannou mřížku (pletivo) nebo zvláštní objímky zabraňující vypadávání zářivek a lampy se žárovkami celistvý ochranný skleněný kryt.

Při zřizování mechanického přetlakového větrání v provozovnách s otevřeným technologickým postupem musí být bráno do úvahy čištění vstupujícího vnějšího vzduchu od prachu a v místnostech, v nichž vzniká prach a teplo, je zřizováno přetlakově-podtlakové větrání a v nezbytných případech jsou budovány lokální odsavače.

Systém vytápění musí zajišťovat odpovídající mikroklima v provozovnách, přičemž tepelné zdroje musejí být způsobilé k čištění a opravám.

Za účelem ochrany pracovníků před škodlivými pracovními podmínkami musí být brána do úvahy opatření snižující hluk pocházející z výroby na stanovené normy.

Hygienická očista provozoven, mytí a preventivní dezinfekce technologických zařízení, inventáře, obalového materiálu a nádob musí být prováděna v souladu s „Pokynem pro mytí a preventivní dezinfekci v podnicích masného a drůbežářského průmyslu“, schváleným Ministerstvem masného a mlékárenského průmyslu SSSR dne 15. ledna 1985 a dohodnutým s Ministerstvem zdravotnictví SSSR dne 7. prosince 1984, č.j. 123-5/990-11, a s Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR dne 25. prosince 1984.

Úklidové prostředky a také prostředky k mytí a dezinfekci musejí být k dispozici v dostatečném množství. Jsou uskladněny ve zvlášť vyhrazených skladech, skříních a bednách. Úklidové prostředky hygienických smyček musejí být skladovány odděleně a mít zvláštní označení.

Každý měsíc je nutno v masných podnicích dodržovat sanitární den.

POŽADAVKY NA TECHNOLOGICKÉ POSTUPY

Příjem, porážka a základní zpracování skotu

V souladu s „Předpisy o veterinární prohlídce jatečných zvířat a veterinární a hygienické prohlídce masa a masných výrobků“, schválenými Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR dne 27. prosince 1983 po dohodě s Hlavní hygienickou správou Ministerstva zdravotnictví SSSR, je veškerý skot vstupující do podniku před příjmem a rozmístěním na stanovišti pro ustájení skotu před porážkou podrobován veterinární prohlídce. Pouze zdravá zvířata je povoleno porážet na maso. Porážení zvířat nemocných, podezřelých z nákazy nebo zvířat, u nichž hrozí uhynutí, je povoleno pouze v případech stanovených odpovídajícími instrukcemi a uvedenými v Předpisech. Každá šarže jatečných zvířat musí být doprovázena veterinárním osvědčením (nebo potvrzením) na stanoveném formuláři s povinným uvedením údajů o příznivosti nakažové situace zvířat a místa jejich původu, pokud jde o infekční onemocnění.

Podniky jsou povinny ve všech případech diagnostiky nákazy nebo podezření z nákazy sněti slezinnou, vohřivkou, tuberkulózou, vzteklinou, Q-horečkou, chlamydiózou, melioidózou, tularémií, morem velbloudů, listeriózou, salmonelózou, cysticerkózou (uhřivostí) a trichinelózou informovat nejen orgány veterinárního dozoru, nýbrž také územní orgány ochrany zdraví.

Na území stanoviště pro ustájení skotu před porážkou je na vyhrazeném místě, které je ohrazeno pevným plotem a vysázeno zelení, zřízeno karanténní oddělení, izolační stáj a nutná porážka se samostatným vjezdem pro příjem nemocného skotu. Karanténa je určena pro ustájení skotu podezřelého z nakažení a nákazy, izolační stáj je určena pro nemocný skot a nutná porážka pro porážení zvířat nemocných a podezřelých z nákazy.

U izolační stáje je nutno mít oddělenou místnost určenou k pitvě kadáverů zvířat a zvláštní technická zařízení umožňující jejich odvážení.

Automobily, jimiž je skot přivezen do podniku, jsou po vyložení zvířat a očištění od hnoje povinně myty a dezinfikovány v dezinfekčním a mycím místě nebo na vyhrazené ploše nacházející se u výjezdu z území stanoviště.

V podnicích s výrobní kapacitou do 20 tun masa za směnu je povoleno místo nutné porážky zřídit místnost, kterou lze umístit do budovy úseku masa a tuku, odděleně od jiných provozoven.

Pokud nutná porážka (místnost) není k dispozici, je povoleno porážet zvířata v provozovně základního zpracování skotu ve zvlášť vyhrazených dnech nebo na konci směny po porážení zdravých zvířat a odstranění všech jatečně opracovaných těl a jiných produktů porážky zdravého skotu z provozovny. Po ukončení zpracování jsou provozovna, zařízení, inventář, obaly a dopravní prostředky podrobeny hygienickému ošetření a dezinfekci.

Na nutné porážce musejí být zřízeny dvě oddělené místnosti sloužící k dekontaminaci masa a masných výrobků: jedna pro přípravu a nakládání suroviny do sterilizačního přístroje a druhá pro vykládání sterilizovaných výrobků. Pro chlazení masa a jeho dočasného skladování do obdržení výsledků laboratorních vyšetření musí být zřízena chladírna. Výdej potravinářských a technických výrobků se musí uskutečňovat oddělenými východy.

Maso a masné výrobky určené k dekontaminaci jsou zpracovávány v souladu s oddílem 11 Předpisů pro veterinární prohlídku jatečných zvířat a veterinární prohlídku masa a masných výrobků.

Při porážce nemocného skotu a skotu podezřelého z nákazy zoonózními jsou pracovníci povinni dodržovat stanovené předpisy osobní prevence a provádět opatření v souladu s platnými pokyny a návody hygienické služby a veterinárního dozoru k dané otázce (Pokyny k ochraně pracovníků podniků masného průmyslu před nákazou brucelózou - schváleny Ministerstvem zdravotnictví SSSR ze dne 20. srpna 1984 aj.).

V provozovně prvotního zpracování skotu musejí závěsné linky vylučovat možnost dotyku jatečně opracovaných těl s podlahou, stěnami a technologickým vybavením.

Maso a jiné produkty porážení zvířat jsou podrobovány povinné veterinární a hygienické prohlídce po porážení, kterou provádí veterinární lékař. Pracovní místa veterinárních lékařů musejí být dobře osvětlena, mít sterilizátory (pro dekontaminaci nožů, háků a jiných nástrojů), umývadla s teplou a studenou vodou, mýdlo, nádobku s dezinfekčním roztokem k ošetření rukou a ručníky.

Nepotravinářský odpad je sbírán do zvláštních obalů nebo nádob označených barvou, která je odlišuje od jiného vybavení, a nápísem o určení.

Ke sběru konfiskátů (jatečně opracovaných těl a orgánů vyřazených při veterinární a hygienické prohlídce) jsou zřízeny zvláštní výpusti a jsou používány zvláštní přepravní zakrývající obaly, které mají rozlišující barvy (černé pruhy na bílém pozadí).

Místo sběru a skladování potravinářské krve (před obdržení výsledků veterinární a hygienické prohlídky jatečně opracovaných těl) a jejího základního zpracování musí být odděleno dělicí stěnou vysokou 2,8 m a vybaven zařízením pro sterilizaci inventáře,

Zbavení obsahu žaludků (mokrou metodou) a odstranění odřezků svaloviny a tuku je prováděno na vyhrazených místech ve vzdálenosti nejméně 3 m od míst, na nichž jsou jatečně opracovaná těla; tato vyhrazená místa jsou oddělena přepážkami vysokými nejméně 2,8 m. Vyprazdňování žaludků suchou metodou je prováděno ve zvláštní místnosti.

Každé maso opouštějící provozovnu musí být označeno.

Maso, které je vydáváno k potravinářským účelům bez omezení, je označeno razítkem fialové barvy, v němž je uveden název republiky, číslo podniku a slova „veterinární prohlídka“. Maso, které má být vydáváno po dekontaminaci, je označeno razítkem s označením druhu dekontaminace („k vaření“, „do vařených uzenin“ atd.).

Pro vyšetření jatečně opracovaných těl prasat na trichinelózu je poblíž místa odběru vzorků zřízena trichinoskopická laboratoř a světelná signalizace výsledků trichinoskopie.

Pro zmrazování masa, které veterinární dozor povolí používat s omezením, musí být v chladírně vybudována komora s kapacitou nejméně 5 tun, kterou lze po vydezinfikování používat k mražení masa, které bylo dodáno a cestou bylo rozmrazeno. Toto maso může být skladováno ve společném skladu mraženého masa na zvláště vyhrazeném místě, ohrazeném sít'ovou přepážkou. Maso napadené uhřivostí může být zmrazováno ve společné mrazírně masa, ale skladováno musí být na zvláště vyhrazeném místě společného skladu, ohrazeném sít'ovou přepážkou.

Dekontaminace masa napadeného cysticerkózou (uhřivostí) chladem je prováděna v následujících režimech.

Vepřové maso je zmrazováno snížením teploty svaloviny na $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ v jádře, po němž následuje uchovávání při teplotě vzduchu v komoře $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ po dobu 10 dnů, nebo snížením teploty svaloviny na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, po němž následuje uchovávání při teplotě $-13\text{ }^{\circ}\text{C}$ po dobu 4 dnů. Teplota je měřena v kyčelních kloubech v hloubce 7-10 cm.

Maso skotu je zmrazováno snížením teploty svaloviny na $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, po němž nenásleduje uchovávání, nebo snížením teploty svaloviny na $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$, po němž následuje uchovávání ve skladech při teplotě $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ nejméně 24 hodin.

Maso dekontaminované zmražením je zpracováváno na masné výrobky nebo masné konzervy.

Zpracovávání jatečných produktů

Zpracovávání vedlejších produktů. Zpracovávání vedlejších produktů (s výjimkou vedlejších produktů s chlupy) je povoleno v jedné místnosti základního zpracování skotu. Pokud je ke zpracování vedlejších produktů vyhrazena zvláštní místnost, jsou v ní zpracovávány také vedlejší produkty s chlupy. Mezní povolená koncentrace kyslíčnicku uhelnatého ve vzduchu pracovišť (míst) opalovacích pecí určených ke zpracování vedlejších produktů s chlupy a jatečně opracovaných těl prasat nesmí překročit 20 mg/m^3 . Teplota vnějších povrchů pecí a přepážek na pracovištích nesmí přesáhnout $45\text{ }^{\circ}\text{C}$. Pokud tato teplota nemůže být zabezpečována, je nezbytné pro pracoviště, která jsou vystavena účinkům

sálavého tepla s intenzitou 600 kcal/m² a vyšší, projektovat ochlazování vzduchem a místní přetlakovou ventilaci.

Pro každý druh vedlejších produktů (masokostní, dřevové, slizniční a chlupové) je určeno zvláštní místo. Nezbytný je přívod studené a teplé vody se směšovačem k pracovním místům, dodržování plynulosti, co největší mechanizace a automatizace technologického postupu, přísné dodržování pracovní doby a sběr odpadu do nádob, které jsou natřeny rozlišující barvou a mají vyznačenu kapacitu.

Zpracovávání surových střev. V provozovně pro zpracovávání střev je prováděno zpracování a konzervace střev, měchýřů (močových) a jícnů, které mají být používány jako obaly, nasolením nebo sušením. Předání surových střev z provozovny základního zpracování skotu se provádí spádovými žlaby v nádobách nepropustných pro vodu a přitom není dovoleno poškození střev. Dělení střev je prováděno na zvláštním pevném stole nebo na běžícím pásu. K pracovním místům je přivedena studená a teplá voda a stlačený vzduch k nafukování střev. Obsah střev musí být ze strojů odstraňován do kanalizace přes sifon s rozdělením proudu. Dílna nesmí být znečištěna střevním obsahem ani vodou od promývání střev.

Výroba potravinářských tuků živočišného původu. Drcení a pilování kostí určených k vyškvařování tuku a také rozměňování suchých kostí zbavených tuku je prováděno ve zvláštní místnosti tukové provozovny. Všechny ostatní postupy výroby potravinářských tuků ze surových tuků a kostí je dovoleno provádět v jedné místnosti. Ze všech způsobů vyškvařování tuku je nejhygieničtější výroba tuků v uzavřených kontinuálních uzavřených linkách, kde v provozovně musí být projektován lapač tuku. Je povinné každodenní čištění dílny, mytí zásaditými roztoky a sterilizace všech potrubí pro tuk parou. V rámci prevence úrazů musejí mít schody a místa pro obsluhu zdrsňený povrch, zábradlí a dole palubový lem.

Zpracovávání krve. Z krve je vyráběn potravinářský a technický albumin, bílkovinná pasta, sušená bílkovinná směs a další produkty a rovněž léčiva. Potravinářskou krev je nutno dodávat k místům zpracování za podmínek, které vylučují její znečištění. Pro přípravu léčiv jsou vyhrazeny zvláštní výrobní místnosti; obaly na léčiva jsou myty a sterilizovány ve zvláštní umývárně. Všechny postupy výroby potravinářského albuminu a dalších potravinářských výrobků, a rovněž jejich skladování, musejí být odděleny od výroby a skladování technického albuminu. Vzduch dodávaný do sušárny potravinářského albuminu musí být před dodáním vyčištěn. Ventilační zařízení sušáren potravinářského a technického albuminu musejí být samostatná. Potravinářský albumin je odvážen z expedice potravinářských výrobků nebo ze skladu provozovny. Bílkovinná pasta nebo sušená bílkovinná směs mohou být vyráběny ve zvláštní místnosti v budově základní výroby nebo v odděleně stojící budově. Míchání sušených produktů (sušené odbarvené krve a sušeného mléka) je nutno provádět ve zvláštní místnosti. Tyto produkty jsou odváženy z podniku přes expedici potravinářských výrobků.

Výroba sušených krmiv živočišného původu a tuků ke krmným a technickým účelům. Tato výroba může být umístěna v budově základní výroby, a to pod podmínkou, že bude zcela oddělena od výroby potravin, nebo může být umístěna v odděleně stojící budově. K přípravě krmných a technických produktů jsou používány technické suroviny a veterinární konfiskáty daného podniku, a rovněž bílkovinná surovina a kostní moučky přivážené z jiných podniků. Pro sběr a přípravu veterinárních konfiskátů a odpadů, které nejsou určeny k lidské spotřebě, je vyhrazena zvláštní, oddělená místnost, která je oddělena od jiných místností a má samostatné hygienické zázemí typu hygienické smyčky; pro hygienické ošetření obalů, inventáře a dopravních prostředků musí být zřízena umývárna (místo vyhrazené pro mytí) a jejich návrat do jiných místností je povolen pouze po mytí a dezinfekci. Odvoz krmných a technických produktů musí být prováděn z expedice nebo skladu produktů, které mají

východ na plošinu určenou k výdeji technických produktů. Při umístování výše uvedené výroby v odděleně stojící budově je nezbytné počítat s místností pro přípravu dezinfekčních a mycích roztoků s dodáváním těchto roztoků na místa provádění dezinfekce.

Zpracovávání masa. Technologické postupy musejí probíhat tak, aby se cesty surovin a polotovarů nekřížily s cestami přepravovaných hotových salámů a uzenin.

V jednotlivých místnostech je nezbytné provádět:

- dočišťování jatečně opracovaných těl zvířat (pod závěsnými linkami je zřízen žlab pro sběr odřezků a odvod odpadních vod);
- přípravu výrobků z vedlejších produktů a krve (huspenin, játrových salámů, krevních salámů atd.) v množství 0,3 a více tun za směnu. Při výrobě do 0,3 t za směnu je povolena jejich výroba v místnosti a na zařízení k výrobě salámů z masa pod podmínkou jejich postupné přípravy a následným hygienickým ošetřením zařízení;
- rozmrazování a promývání vedlejších produktů pro výrobu játrových salámů (je povoleno rozmrazovat v komoře pro rozmrazování masa a promývat v místnosti pro dočišťování jatečně opracovaných těl zvířat);
- příprava střevoobalů (v provozovnách s výrobní kapacitou 3 t masných výrobků za směnu je povoleno provádět tuto přípravu v oddělení pro přípravu díla);
- příjem, skladování a prosívání mouky (není povoleno dodávání mouky v pytlích do výrobních místností a z nich pak do skladů mouky);
- skladování obilí;
- čištění rámu (je povoleno, aby bylo k tomuto účelu vyčleněno místo v oddělení umývárny pro mytí inventáře);
- přípravu a navažování dávek koření, sójové bílkoviny, sušeného mléka a jiných složek;
- dočasné skladování soli, koření, škrobu, sójové bílkoviny, sušeného mléka a jiných složek (je povoleno skladování ve výrobní místnosti ve skříních, bednách aj.).

Masné výrobky a konzervy z masových surovin, které povolil veterinární dozor používat s omezeními, musejí být připravovány ve zvláštních místnostech nebo během zvláštních směň. Po zpracování těchto surovin musejí být místnosti, technologická zařízení a obaly podrobeny mytí a dezinfekci.

Dodávání paliva a rovněž čistých vratných obalů a kontejnerů pro přepravu polotovarů a uzenin přes výrobní místnosti není povoleno.

Pro provozovny zpracovávání masa musejí být zřízeny místnosti nebo konstrukce pro mytí, sterilizaci, sušení vratných obalů, mytí inventáře, kombinovaná umyvadla s mísiči teplé a studené vody a nádobami pro dezinfekci rukou, elektrické sušiče rukou, sterilizátory nástrojů, skladiště (skříně) soli, koření, pomocných materiálů, skříně pro skladování úklidových prostředků, mycích a dezinfekčních prostředků. Nezbytná je rovněž místnost pro centrální přípravu mycích a dezinfekčních roztoků, které jsou dodávány potrubími do všech výrobních místností.

Výroba salámů. Odesílání masa do provozovny masné výroby povoluje veterinární lékař.

V provozovně (nebo oddělení) přípravy surovin je prováděno bourání jatečně opracovaných těl (bourání jatečně opracovaného těla, půlky nebo čtvrtě na části podle stanoveného schématu bourání), vykostování masa (oddělení svalové, tukové a pojivové tkáně jatečně opracovaného těla od kostí) a čištění masa (odstraňování tuku, chrupavek, šlach, povázek, velkých krevních a mízních cév, krevních sraženin, kůstek).

Maso před vykostěním je podrobena čištění za sucha, při němž jsou ořezávány značky, a v případě nutnosti čištění za mokra. Pracovníci provádějící vykostování musejí být vybaveni ochrannými rukavicemi a chrániči prstů levé ruky a břicha. Není povoleno podávat a posunovat kousky masa nožem, nosit nože v holínkách, za opaskem, v rukou, zapichovat nože do stolních desek a nechávat je položené na stolech. Pro mytí drobného inventáře a zástěr je v provozovně zřízena vana s přívodem teplé a studené vody a nádobou s dezinfekčním roztokem. Teplota vzduchu v provozovně přípravy surovin nesmí překročit 12 °C a relativní vlhkost vzduchu 70 %.

Technologický postup výroby salámových uzenin má tyto etapy: předběžné rozmělnění a nasolení suroviny, příprava díla, narážení obalů dílem, stlačování salámových tyčí (při výrobě polosuchých, měkkých a trvanlivých salámů), tepelné ošetření a ochlazení salámů.

Nasolování masa je úprava masa kuchyňskou solí, solným nálevem nebo solicí směsí pro dodání přilnavosti, plastičnosti, vaznosti, zajištění nezbytných organoleptických ukazatelů hotového výrobku a jeho trvanlivosti při skladování. Před nasolením je maso rozmělněno mletím nebo rozřezáváno na kousky.

Při přípravě měkkých salámů je maso nasolováno koncentrovaným solným nálevem (vodní roztok kuchyňské soli, cukru, dusitanu a jiných přísad) nebo suchou solí. K výrobě trvanlivých salámů je používána dusitanová solicí směs. Míchání masa s roztokem nebo solí je prováděno v míchačkách různých konstrukcí po dobu 3 – 4 minut. Nasolené, rozmělněné maso pro výrobu dovářených salámů je ponecháváno v koších, miskách a také v kontinuálních sušárnách při teplotě 2 – 4 °C po určenou dobu.

Podstatou nasolování výrobků z vepřového masa je nastříkání solným nálevem, po němž následuje potírání solicí směsí a ponechání v klidu po dobu několika dnů.

Při nasolování masa nebo přípravě uzenářského díla je přidáván dusitan sodný (dusitan sodný podle státní normy GOST 4197-74) v podobě roztoku v nižší než 2,5% koncentraci v množstvích stanovených technickou dokumentací a technologickými pokyny. Dusitan sodný je přidáván, aby výrobkům dodal pro ně typické růžově červené zbarvení. Podle platného „Pokynu pro používání a skladování dusitanu sodného“ je ředitelem podniku schválen seznam osob pracujících s dusitanem. Není povoleno používat suchý dusitan. Suchý dusitan je skladován odděleně od jiných materiálů v uzavřené a zapečetěné místnosti. Roztok dusitanu je připraven v podnikové laboratoři a v provozovně je skladován v uzamčeném skladu ve zvláštním obalu se zřetelným nápisem „dusitan sodný“; odpovědnost za správné skladování a používání roztoku dusitanu nese vedoucí provozovny (starší mistr) a odpovědnost za dávkování roztoku dusitanu má pracovník provádějící nasolování (při nasolování) nebo pracovník připravující uzenářské dílo. V laboratoři je veden „Deník evidence příjmu a spotřeby dusitanu sodného v laboratoři“ a v provozovně „Deník evidence roztoku dusitanu sodného v provozovně“. Obsah dusitanu sodného v hotových masných výrobcích je stanoven normami v rozmezí 3 – 5 mg na 100 g výrobku (neboli 0,003 – 0,005 %).

Po ukončení nasolování je kutrováním (současným rozmělněním a mícháním) připravováno uzenářské dílo pro salámy podle receptury stanovené technologickými návody. Poněvadž se v důsledku mechanického zpracování zvyšuje teplota díla, je povoleno přidávat led z podnikových zařízení na výrobu ledu. Teplota díla na konci zmenšování částic nesmí být vyšší než 18 °C a teplota v provozovně nesmí být vyšší než 12 °C. Při výrobě trvanlivých salámů dílo zraje po dobu 24 hodin při teplotě 4 °C.

Narážení díla do obalů (střeva, močové měchýře, prasečí žaludky a umělé obaly) je prováděno pneumatickými, hydraulickými, mechanickými a vakuovými plničkami na kontinuálních, mechanizovaných linkách. Z hygienického hlediska jsou nevhodnější

vakuové plničky, neboť při jejich používání vniká do salámových tyčí méně vzduchu a salámy jsou při skladování trvanlivější. Doporučená teplota v provozovně je 12 °C a relativní vlhkost vzduchu 70 %. Tyče naplněné dílem jsou přemístěny do meziskladu nebo do oddělení tepelné úpravy.

Polosuché, měkké a trvanlivé salámy prodělávají po zavázání obalů proces sušení, což je uchovávání zavěšených salámových tyčí po stanovenou dobu při teplotách 4 – 8 °C, aby zhoustlo a dozrálo dílo a vyschly obaly salámů.

Tepelná úprava se provádí v stacionárních komorách pro uzení studeným a teplým kouřem, kombinovaných komorách a kontinuálně pracujících tepelných agregátech s automatickou regulací teploty a relativní vlhkosti. Komory musejí být vybaveny zařízeními pro kontrolu a regulaci teplot a relativní vlhkosti a režimy tepelné úpravy (teplota a doba úpravy) musejí být zaznamenávány do teplotních deníků. Teplota zahřátých povrchů pracovišť nesmí být vyšší než 35 – 45 °C.

Pro uzení teplým kouřem a uzení salámů je používán kouř získaný z pilin nebo palivového dříví listnatých druhů stromů ve vyvíječích kouře a ve stacionárních komorách, v nichž probíhá spalování bezprostředně pod výrobkem. Z hygienického hlediska jsou nejpříjemnější tepelné komory a tepelné agregáty s vyvíječi kouře, které jsou vybaveny zařízeními pro čištění kouře.

Tepelná úprava dovářených a polosuchých salámů, párků a špekáčků zahrnuje uzení teplým kouřem (horké uzení) a vaření. Tepelná úprava (uzení, dováření) se provádí při teplotách 80 – 110 °C po dobu 60 – 140 minut v závislosti na průměru obalu a teplota uvnitř tyče dosahuje 40 – 45 °C. Dováření salámů, párků a špekáčků se provádí při teplotách 75 -85 °C, dokud není dosaženo teploty uvnitř tyče 70 – 72 °C, při výrobě polosuchých 68 – 72 °C, měkkých 68 °C a játrových 72 °C.

Uzení je prováděno: u trvanlivých salámů při teplotách 18 – 22 °C (2 – 3 dny), sušení při 10 – 12 °C a relativní vlhkosti 75 – 78 % po dobu 25 – 30 dnů; u polosuchých a měkkých salámů jsou teplotní režimy uzení vyšší (přiměřeně 35 – 50 °C do 24 hodin a 70 – 80 °C první uzení a 40 – 45 °C druhé uzení). Aby bylo zabráněno svaštění, ztrátám vlhkosti a zvýšení počtu zbytkové mikroflóry, výrobky musejí být po vaření rychle ochlazeny sprchou studené vody a pak v komorách nebo tunelech při teplotě - 10 °C.

Zvláštní pozornost je nutno věnovat výrobě játrových salámů, jelit, rosolů, paštik a huspenin. K výrobě těchto výrobků jsou používány různé suroviny (vedlejší produkty, maso z hlav, krev aj.), které jsou dobrou živnou půdou pro mikroorganismy. Kromě toho jsou při jejich výrobě používány ruční postupy. Suroviny jsou podrobeny předvaření (vaření ve vroucí vodě po dobu 15 – 20 minut) a vaření (vedlejší produkty) v otevřených kotlích po dobu 3 – 5 hodin nebo v uzavřených kotlích po dobu 1,5 – 2,5 hodiny. Poté jsou vedlejší produkty rozprostřeny v tenké vrstvě na stolech nebo na regálech a pak jsou ručně porcovány s cílem odstranění kostí. Vařené a předvařené suroviny jsou rozmělněny a dále je výrobní technologie analogická výrobě vařených salámů.

Při přípravě huspenin je nutno přísně kontrolovat dobu předběžného (5 – 6 hodin) a konečného (60 minut) vaření, co nejkratší dobu od rozřezání a rozmělnění do druhého vaření, čistotu rozlévacích strojů a forem na huspeninu (formy musejí být vysterilizovány), a rovněž kontrolovat podmínky, za nichž huspenina chladne, aby pracovníci dodržovali pravidla osobní hygieny a aby byly správně vyplněny doklady o hotových výrobcích.

Zpracovávání masa a masných výrobků podrobovaných dekontaminaci. Dekontaminaci podléhá maso a masné výrobky, které v souladu s Předpisy pro veterinární prohlídku a veterinární a hygienickou prohlídku masa a masných výrobků nemohou být dodány k lidské spotřebě, aniž by byly předtím ošetřeny.

Vařením je dekontaminováno maso a masné výrobky, jejichž kusy nejsou těžší než 2 kg a o průměru nad 8 cm: v otevřených kotlích po dobu 3 hodin a v uzavřených kotlích při přetlaku páry 0,5 MPa po dobu 2,5 hodiny. Maso je považováno za dekontaminované, pokud teplota uvnitř kusu dosáhla ne méně než 80 °C. Vaření je prováděno ve sterilizačním oddělení.

Zpracovávání masa do salámů a konzerv při výskytu nálezů zvířat, které jsou uvedeny v oddílu 3 výše uvedených Předpisů, je prováděno v masokombinátech vybavených dílnami pro výrobu salámů a konzerv při dodržování těchto podmínek: bourání jatečně opracovaných těl zvířat, příprava díla, plnění konzerv masem atd. musí být prováděno na zvláštních stolech, ve zvláštních obalech, ve zvláštních místnostech nebo v mimořádných směnách pod dozorem podnikového veterinárního lékaře a hygienika. Veškeré nepotravinářské odpady jsou odváženy z podniku po provaření po dobu ne kratší než 3 hodiny nebo jsou odesílány k výrobě sušených krmiv pro zvířata. Salámy jsou vařeny při teplotách 88 – 90 °C po dobu, která je nezbytná k dosažení teploty uvnitř tyče ne nižší než 75 °C. Při zpracování masa do masových bochníků (sekaná) nesmí být jejich hmotnost vyšší než 2,5 kg. Zapékání bochníků musí probíhat po dobu 2 – 2,5 hodiny při teplotě ne nižší než 120 °C a teploty uvnitř výrobku na konci výroby nesmí být nižší než 85 °C.

Přeprava masa a masných výrobků. Přeprava masa a masných výrobků musí být prováděna v chladiřenských autech, izotermickou automobilovou dopravou a v chladicích železničních a vodních dopravních prostředcích. Není povolena přeprava masa a vedlejších produktů společně s hotovými masnými výrobky.

Všechny výrobky vydávané z podniku musejí být doprovázeny potvrzením o jakosti a maso a vedlejší produkty, které jsou přepravovány za hranice správního území, mají být kromě toho doprovázeny veterinárním osvědčením.

Skladovací lhůty a prodej masných výrobků jsou stanoveny normativní a technickou dokumentací pro každý druh výrobku a také normou SanPin 42-123-4117-86 z 20. června 1986 Hygienické předpisy „Podmínky a skladovací lhůty zvláště rychle se kazících výrobků“.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.