

Otázka: Suroviny v potravinářském průmyslu

Předmět: Potravinářství

Přidal(a): Anonym

Suroviny v potravinářském průmyslu, zdravotní nezávadnost a jakost potravin **Hygiena, sanitace, bezpečnost práce a ochrana zdraví**

Požadavky na skladovací prostory:

- střechy, zdi skladů musí být neporušené a vodotěsné, podlahy rovné, hladké, okna musí být zasklená, opatřená pletivem
- dveře a okna musí těsnit
- konstruován tak, aby umožňoval samovolnou cirkulaci vzduchu
- izolace proti zemní vlhkosti
- dopravní tunely a násypky musí být dobře větrané a přístupné
- před naplněním skladů a sil musí být skladovací prostory vyčištěné a dezinfikované
- veškerá mechanizace musí být pravidelně kontrolována

Zdravotní nezávadnost potravin:

Rizika dělíme na:

1. Biologická
2. Chemická
3. Fyzikální

Hygiena a sanitace:

- ▶ **Správná výrobní praxe** – postupy zaměřené na zajišťování celkové jakosti výrobků tzn. způsobilosti k uvedenému či předpokládanému použití. Zabývá se všeobecnou kontrolou a výrobními postupy.
- ▶ **Správná hygienická praxe** – postupy zaměřené na zabezpečení zdravotní nezávadnosti výrobků . Zabývá se hygienickou kontrolou a výrobními postupy. Správná hygienická praxe je součástí Správné výrobní praxe.
- ▶ **Hygiena potravin** – veškerá opatření nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin v jakémkoliv stádiu manipulace s potravinami.
- ▶ **Provozní hygiena** – veškerá opatření, týkající se pracovišť potravinářských provozoven, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin a surovin.
- ▶ **Osobní hygiena** – veškerá opatření, týkající se pracovníků potravinářských provozoven, nezbytná k zajištění zdravotní nezávadnosti a jakosti potravin a surovin.
- ▶ **Dezinfekce** – aplikace dezinfekčních prostředků – ošetření čistých povrchů pro dostatečné potlačení mikroorganismů.
- ▶ **Sanitační řád** – soubor nezbytných standardů a opatření a soubor popisů postupů činností, týkající se sanitace, včetně zařazení metod a účinných kontrolních postupů k posouzení spolehlivosti provádění sanitace.
- ▶ **HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points** – systém, který analyzuje možná nebezpečí a stanovuje kritické body k ovládní nebezpečí ve výrobě potravin, stanovuje kritické meze, které nesmí hodnota sledovaného znaku překročit a určuje postupy v případě překročení těchto mezí.
- ▶ **Kritický bod** – krok, ve kterém lze aplikovat kontrolu a který je nezbytný pro prevenci nebo odstranění potravinářského bezpečnostního rizika.
- ▶ **Kritická mez** – hodnota, která odděluje přijatelné od nepřijatelného.

Podlahy:

- Musí se snadno čistit a musí být udržovány v dobrém stavu. Záleží na účelech výroby.

- Měly by být vyrobeny z odolných, vodotěsných, omyvatelných, opravitelných, nekluzkých a netoxických materiálů, bez prasklin.
- Místa spojení mezi podlahou a zdí musí být zaoblená, vodou nepropustná.
- Na podlaze se nesmí vyskytovat kaluže vody nebo jiné tekutiny (odvodové kanály)

Stěny:

- Musí se snadno čistit, udržovat v čistotě a dobrém stavu
- Měly by být vyrobeny z odolných, vodotěsných, omyvatelných, opravitelných a netoxických materiálů.
- Místa spojení mezi podlahou, zdí a stropy musí být zaoblená, hladká a utěsněná.

Stropy:

- Musí být povrchově upraveny a udržovány, tak aby se zabránilo prosakování a hromadění špíny nebo prachu a aby byla minimalizována možnost kondenzace, vzniku plísní a drolení nebo odpadávání povrchu.

Bezpečnost potravin:

- Musí vyrábět jen potraviny bezpečné a vhodné pro konzumaci a poskytovat spotřebitelům jasné informace o jednotlivých výrobcích a o zacházení s nimi (především na obalech).
- Bezpečnost si musí zajistit i spotřebitel sám na základě informací na obalech.

Jakost potravin:

- “Kvalita potravin”
- Stanoveny zákonem a vyhláškami
- Různé jakostní třídy (u vajec A a B, u šunky podíl masa, u másla podíl tuku)
- Pro zachování odpovídající jakosti musí být při výrobě, přepravě, skladování, distribuci,

prodeji i při skladování v domácnosti dodrženy vhodné podmínky (teplota, vlhkost, bez přístupu světla apod.

Bezpečnost práce a ochrana zdraví “BOZP”:

- Povinnosti zaměstnavatele a zaměstnance, stanovené zákonem či vyhláškou.
- Zahrnuje požadavky na mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, oblečení a ochranné pomůcky, čistotu pracoviště a bezpečnost.

Suroviny v potravinářství:

- požadavky na suroviny
 - Potraviny musí být zdravotně nezávadné, pocházet ze známých zdrojů a musí splňovat jakostní znaky.
 - Sleduje se původ potraviny.
 - Suroviny živočišného původu:
 - Maso a masné výrobky
 - Ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich
 - Mléko a mléčné výrobky
 - Vejce a výrobky z nich
 - Suroviny rostlinného původu:
 - Obiloviny a výrobky z obilovin.
 - Luštěniny a výrobky z luštěnin.
 - Olejiny a výrobky z olejnin.
 - Cukr, další sladidla a cukrovinky.
 - Čerstvé a zpracované ovoce.
 - Čerstvá a zpracovaná zelenina.
 - Brambory, výrobky z brambor a další okopaniny.
 - Čaje.
 - Káva a kávoviny.
 - Kakao, čokoláda a čokoládové cukrovinky.
 - Koření a další ochucovadla