

VYHLÁŠKA

ze dne 27. června 2003

o veterinárních požadavcích na vaječné výrobky

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 78 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 131/2003 Sb., (dále jen "zákon") k provedení § 22 odst. 2 a § 24 odst. 2 zákona:

§ 1

(1) Tato vyhláška upravuje v souladu s právem Evropských společenství¹⁾ veterinární podmínky výroby vaječných výrobků a jejich uvádění do oběhu.

(2) Tato vyhláška se nevztahuje na

- a) hotové potravinářské výrobky z vaječných výrobků, odpovídajících požadavkům uvedeným v § 4,
- b) vaječné výrobky, které byly získány v provozu, v němž se neuplatňuje průmyslový způsob jejich výroby, a které jsou bez jakéhokoli ošetření použity k výrobě potravin určených k přímé lidské spotřebě, nebo jsou bezprostředně po přípravě konzumovány přímo na místě.

§ 2

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) vaječnými výrobky - výrobky získané z vajec, z jejich složek nebo z melanže po odstranění skořápky a podskořápkových blan a určené k lidské spotřebě; mohou být zčásti doplněny jinými potravinami a přídatnými látkami a mohou být tekuté, koncentrované, sušené, krystalizované, zmrazené, hluboce zmrazené nebo koagulované,
- b) produkčním hospodářstvím - hospodářství, v němž jsou produkována vejce určená k přímé lidské spotřebě,
- c)

podnikem - podnik, závod, popřípadě jiné zařízení, schválený pro výrobu nebo ošetření vaječných výrobků,

- d) křapy - vejce s porušenou skořápkou, která však drží pohromadě a nemají porušenou podskořápkovou blánu,
- e) šarží - vaječné výrobky připravené za stejných podmínek, zejména stejným způsobem ošetřené v jediném nepřetržitém technologickém postupu,
- f) zásilkou - vaječné výrobky dodávané současně na stejné místo určení k dalšímu zpracování v potravinářském průmyslu, nebo určené k přímé lidské spotřebě,
- g) balením - umístění vaječných výrobků do obalu jakéhokoli druhu, který splňuje požadavky stanovené zvláštním právním předpisem.²⁾

§ 3

Státní veterinární správa v souladu s § 48 odst. 1 písm. j) zákona vede, zveřejňuje na webových stránkách Státní veterinární správy a aktualizuje seznam schválených podniků s jim přidělenými veterinárními schvalovacími čísly.

§ 4

(1) Vaječné výrobky mohou být používány jako potravina nebo surovina k výrobě potravinářských výrobků, jen jestliže splňují požadavky stanovené v této vyhlášce a byly

- a) získány z vajec slepic, kachen, hus, krůt, perliček nebo křepelek s vyloučením směsí vajec různých druhů,
- b) označeny údajem o procentuálním podílu vaječných složek, pokud jsou zčásti doplňovány jinými potravinami nebo surovinami, popřípadě přídatnými látkami, které splňují požadavky stanovené zvláštním právním předpisem,³⁾
- c) připraveny a ošetřeny v podniku schváleném pro tuto činnost, který splňuje podmínky stanovené v částech I a II přílohy k této vyhlášce,
- d) připraveny za hygienických podmínek uvedených v částech III a V přílohy k této vyhlášce z vajec, která splňují požadavky stanovené v části IV přílohy k této vyhlášce,
- e)

ošetřeny způsobem, který umožňuje dodržování analytických hodnot uvedených v části VI přílohy k této vyhlášce; jestliže to však vyžadují technologické důvody, spojené s přípravou některých potravinářských výrobků získaných z vaječných výrobků, může krajská veterinární správa povolit, že při dodržení stanovených podmínek nemusí být určité vaječné výrobky tomuto ošetření podrobeny; v takovém případě musí být tyto vaječné výrobky neprodleně použity v podniku, v němž jsou určeny k výrobě jiných potravinářských výrobků,

- f) podrobeny veterinární kontrole podle části VII přílohy k této vyhlášce,
- g) baleny podle části VIII přílohy k této vyhlášce,
- h) skladovány a přepravovány v souladu s částmi IX a X přílohy k této vyhlášce.

(2) Vaječné výrobky uvedené v odstavci 1 musí odpovídat analytickým hodnotám uvedeným v části VI přílohy k této vyhlášce.

(3) Jsou-li vaječné výrobky určeny k přímé lidské spotřebě, musí být opatřeny označením zdravotní nezávadnosti v souladu s částí XI přílohy k této vyhlášce a musí splňovat požadavky stanovené na označování etiketou,⁴⁾ prezentaci a propagaci⁵⁾ potravinářských výrobků určených k prodeji spotřebiteli, stanovené zvláštním právním předpisem.³⁾

§ 5

Výrobci vaječných výrobků v souladu s povinnostmi uvedenými v § 22 odst. 1 písm. d) až f) zákona a k naplnění podmínek stanovených touto vyhláškou:

- a) odebírají vzorky k laboratornímu vyšetření za účelem kontroly, zda byly dodrženy analytické hodnoty uvedené v části VI přílohy k této vyhlášce,
- b) zajišťují, aby vaječné výrobky, které nelze uchovávat při pokojových teplotách, byly skladovány nebo přepravovány při teplotách uvedených v částech IX a X přílohy k této vyhlášce,
- c) stanoví dobu, po kterou je zaručena trvanlivost vaječných výrobků,
- d) poskytují na požádání orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor záznamy o výsledcích kontrol a laboratorních vyšetření,
- e)

označují každou šarži vaječných výrobků takovým způsobem, aby bylo možno zjistit datum jejich ošetření; toto označení musí být uvedeno v záznamu o ošetření vaječných výrobků a v označení zdravotní nezávadnosti,

f)

umožňují orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor trvale přístup do všech částí podniku, aby se mohly přesvědčit, zda jsou dodržovány podmínky stanovené touto vyhláškou, a aby v případě zjištění nedostatků mohly uložit opatření potřebná k jejich odstranění.

§ 6

(1) Orgány vykonávající státní veterinární dozor nad výrobou vaječných výrobků a jejich uváděním do oběhu se při výkonu tohoto dozoru zaměří na kontrolu reziduí látek s farmakologickým a hormonálním účinkem, na rezidua antibiotik, pesticidů, detergentů a jiných škodlivých látek nebo látek, které by mohly změnit smyslové vlastnosti vaječných výrobků a které by mohly být nebezpečné nebo škodlivé pro zdraví lidí.

(2) Obsahují-li vaječné výrobky rezidua látek uvedených v odstavci 1, která překračují jejich nejvyšší přípustná množství stanovená zvláštními právními předpisy⁶⁾ (dále jen "stanovené limity"), nesmí být povoleno jejich použití v potravinách k lidské spotřebě nebo jejich uvedení do oběhu, a to ani k výrobě potravinářských výrobků, ani k přímé lidské spotřebě.

(3) Zjistí-li orgány vykonávající státní veterinární dozor, že nejsou plněny veterinární podmínky výroby vaječných výrobků stanovené touto vyhláškou, učiní odpovídající opatření k nápravě nedostatků stanovená zákonem.

§ 7

(1) Při označování zdravotní nezávadnosti podle této vyhlášky se v podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních, v nichž se vyrábějí a uvádějí do oběhu vaječné výrobky a jež byly schváleny podle zákona a uvedeny na seznamu uveřejněném Evropskou komisí, používají do dne, jímž vstoupí smlouva o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost, označení oválného tvaru, v jejichž horní části je velkými písmeny psaná zkratka "CZ" a ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku.

(2) V ostatních podnicích, závodech, popřípadě jiných zařízeních se používají označení kruhového tvaru.

§ 8

Účinnost

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.

(2) Ustanovení § 7 odst. 1 pozbývá platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České

republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. **Palas** v. r.

-
- 1) Směrnice Rady 89/437/EHS ze dne 20. června 1989 o hygienických a zdravotních podmínkách výroby vaječných výrobků a jejich uvádění na trh.
Směrnice Rady 91/684/EHS ze dne 19. prosince 1991 pozměňující směrnici Rady 89/437/EHS ze dne 20. června 1989 o hygienických a zdravotních podmínkách výroby vaječných výrobků a jejich uvádění na trh.
 - 2) Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy.
 - 3) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
 - 4) Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e", ve znění pozdějších předpisů.
 - 5) Zákon č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy a o změně a doplnění zákona č. 468/1991 Sb., o provozování rozhlasového a televizního vysílání, ve znění pozdějších předpisů.
 - 6) Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění pozdějších předpisů.
Vyhláška č. 465/2002 Sb., kterou se stanoví maximálně přípustné množství reziduí jednotlivých druhů pesticidů v potravinách a potravinových surovinách.
Vyhláška č. 273/2000 Sb., kterou se stanoví nejvyšší přípustné zbytky veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě v potravinách a potravinových surovinách, ve znění pozdějších předpisů.

Příloha k vyhlášce č. 200/2003 Sb.

VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKŮ A JEJICH UVÁDĚNÍ DO OBĚHU

I

Všeobecné podmínky pro schvalování podniků

Podnik lze schválit, jen jestliže má

1. v prostorech, kde jsou skladována vejce nebo kde se vyrábějí a skladují vaječné výrobky:

- a) podlahy z nepropustného materiálu, snadno čistitelné a dezinfikovatelné, odolávající hnilobě, které jsou položeny tak, aby voda mohla snadno odtékat. Voda musí být odváděna do kanalizačních vpustí opatřených mřížkou a sifonáží proti pronikání pachů;
- b) stěny hladké, odolné a nepropustné, se světlým, omyvatelným povrchem do výše nejméně 2 m, v chladírnách nebo mrazírnách a ve skladech nejméně do výše skladování zboží. Spojnice mezi podlahou a stěnami musí být zaoblené nebo podobným způsobem upravené tak, aby to usnadňovalo čištění;
- c) dveře z odolného materiálu. Dřevěné dveře musí mít z obou stran hladkou a nepropustnou povrchovou úpravu;
- d) snadno čistitelné stropy, řešené a upravené způsobem neumožňujícím usazování nečistot, tvorbu plísní, odlupování nátěru a kondenzaci par;
- e) vyhovující větrání a případně dostatečný odvod par;
- f) dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení;
- g) co nejbližší pracovním místům dostatečný počet zařízení k mytí a dezinfekci rukou, jakož i k čištění a dezinfekci strojů, nádob, nástrojů a pracovních pomůcek. Tato zařízení musí být vybavena přítokem teplé a studené vody nebo předem smíchané vody o vhodné teplotě a prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné rukou, předloktím ani paží (dále jen "ručně");

2. dostatečný počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahami, s umyvadly, sprchami a splachovacími záchody, které jsou umístěny, uspořádány a vybaveny tak, aby čisté části budovy byly chráněny před kontaminací. Záchody se nesmí otevírat přímo do pracovních prostorů. Umyvadla musí být vybavena tekoucí teplou a studenou vodou nebo předem smíchanou vodou o vhodné teplotě a prostředky k mytí, dezinfekci a hygienickému osušování rukou. Vodovodní baterie nesmí být ovladatelné ručně. V blízkosti záchodů musí být dostatečný počet umyvadel;

3. oddělené místo s vhodným zařízením k čištění a dezinfekci upevněných i přenosných nádob a kontejnerů. Toto místo a zařízení se však nevyžaduje, mají-li být uvedené činnosti prováděny na jiném, k tomu účelu schváleném místě;

4. zásobování výhradně pitnou vodou (vyhláška č. 376/2000 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a rozsah a četnost její kontroly). Výjimečně je však povoleno používání užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení chladírenských strojů za podmínky, že potrubí instalované pro tento účel neumožňuje používat tuto vodu k jiným účelům a nepředstavuje nebezpečí kontaminace vaječných výrobků. Užitková voda a pára z ní nesmí přijít do přímého styku s vaječnými výrobky, nesmí se také používat k čištění a dezinfekci strojů, nádob, nástrojů a pracovních pomůcek, které přicházejí do styku s vaječnými výrobky. Potrubí pro užitkovou vodu se musí výrazně odlišovat od potrubí pro pitnou vodu;

5. vhodné zařízení k ochraně před škůdci, jako jsou hmyz a hlodavci;

6. zařízení, potrubí, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky, které přicházejí do styku s vaječnými výrobky, musí být z hladkého, snadno omyvatelného, čistitelného a dezinfikovatelného materiálu, odolného proti korozi, který nepředává do vaječných výrobků látky v množství, jež by mohlo ohrozit zdraví lidí, změnit složení vaječných výrobků nebo zhoršit jejich smyslové vlastnosti.

II

Zvláštní podmínky pro schvalování podniků

Kromě všeobecných podmínek musí mít podnik

1. vhodné, dostatečně velké místnosti k oddělenému skladování vajec při nekolísavé teplotě prostředí nejméně 5 °C a nejvýše 18 °C, při relativní vlhkosti 70 až 75 %, a k uchovávání vaječných výrobků při teplotách uvedených v části IX. Mrazírenské a chladírenské sklady musí být vybaveny registračním teploměrem nebo dálkovým registračním teploměrem;

2. zařízení na mytí, čištění a dezinfekci vajec, pokud se vyrábějí výrobky, k jejichž výrobě jsou použita znečištěná vejce (vejce znečištěná na povrchu skořápky trusem, podestýlkou, vaječným obsahem nebo jinými vnějšími nečistotami), jež se myjí, čistí a dezinfikují;

3. tyto místnosti:

a)

zvláštní místnost s vhodným zařízením k vytloukání vajec a shromažďování vaječných obsahů a k odstraňování částí skořápek a podskořápkových blan;

b)

oddělenou místnost pro jiné úkony, než jsou uvedeny pod písmenem a). Jestliže jsou vaječné výrobky pasterovány, lze provádět pasteraci v místnosti uvedené pod písmenem a), má-li podnik uzavřený systém pasterace; v ostatních případech se pasterace musí provádět v místnosti uvedené pod písmenem b). Při jiném než uzavřeném způsobu pasterace je nutno přijmout všechna opatření zabráňující kontaminaci vaječných výrobků po pasteraci;

4. vhodné zařízení k vnitropodnikové dopravě vaječných obsahů;
5. pro případy uvedené v této vyhlášce zařízení k ošetření vaječných výrobků, schválené krajskou veterinární správou a vybavené v případě
 - a) pasterování automatickou kontrolou teplot, registračním teploměrem a automatickým systémem, který zabraňuje nedostatečnému zahřátí,
 - b) kontinuálního systému pasterace navíc vhodným bezpečnostním systémem, který zabraňuje smíchání pasterovaných vaječných výrobků s nedokonale pasterovanými, a automatickým bezpečnostním zařízením, které zabraňuje smíchání;
6. místnost k uskladnění jiných potravin a přídatných látek;
7. v případě balení do obalů k jednorázovému použití vhodné, a je-li to nezbytné, i oddělené místo k uchovávání těchto obalů a materiálů k jejich výrobě;
8. zařízení k okamžitému odstraňování a k oddělenému skladování skořápek a vajec nebo vaječných výrobků nevhodných k lidské spotřebě;
9. vhodné zařízení k hygienickému balení vaječných výrobků;
10. odpovídající laboratoř pro rozборы a vyšetřování surovin a vaječných výrobků podle požadavků této vyhlášky. Nemá-li podnik laboratoř, musí si zajistit služby jiné laboratoře, která tyto požadavky splňuje, a uvědomit o tom krajskou veterinární správu;
11. podle potřeby vhodné zařízení k rozmrazení zmrazených vaječných výrobků, které mají být ve schváleném podniku podrobeny dalšímu ošetření a manipulaci;
12. samostatnou místnost k uložení čisticích a dezinfekčních prostředků a pomůcek k čištění a dezinfekci.

III

Hygienické požadavky na prostory podniků, jejich vybavení a personál

Vyžaduje se dokonalá čistota prostorů a jejich vybavení, jakož i čistota a dodržování osobní hygieny zaměstnanců.

1. Osoby, které ošetřují vejce a vaječné výrobky nebo s nimi manipulují, musí zejména nosit čistý pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy. Musí si mýt a dezinfikovat ruce několikrát během pracovního dne a vždy před opětovným zahájením práce. V prostorech, kde se skladují vejce a vaječné výrobky nebo kde se s nimi manipuluje, je zakázáno kouřit, jíst, pít, plivat a žvýkat.

2. Do podniku nesmí vnikat žádná zvířata. Hmyz, hlodavci a ostatní škůdci musí být systematicky hubeni.

3. Prostory, vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky používané při práci s vaječnými výrobky musí být udržovány v čistém a dobrém stavu. Vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky musí být pečlivě čištěny a dezinfikovány několikrát během pracovního dne, po skončení práce a před opětovným použitím poté, co byly znečištěny. Uzavřené systémy k přepravě vaječných výrobků musí být vybaveny vhodným zařízením umožňujícím čištění a dezinfekci všech částí. Po vyčištění a dezinfekci musí být potrubí vypláchnuto pitnou vodou.

4. Prostory, vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky nesmí být použity k jiným účelům než k zpracování vaječných výrobků. Se souhlasem krajské veterinární správy se však mohou používat k zpracování jiných potravinářských výrobků buď současně nebo časově odděleně za podmínky, že jsou přijata všechna potřebná opatření k zabránění kontaminace nebo poškození vaječných výrobků.

5. Ke všem účelům musí být používána pitná voda. Výjimečně však může být povoleno použití užitkové vody k výrobě páry, k protipožární ochraně a k chlazení chladicího zařízení pod podmínkou, že potrubí instalované pro tento účel neumožňuje použití užitkové vody k jiným účelům a nepředstavuje žádné nebezpečí kontaminace vajec a vaječných výrobků. Potrubí pro užitkovou vodu se musí výrazně odlišovat od potrubí pro pitnou vodu.

6. Čisticí, dezinfekční a podobné prostředky musí být používány a skladovány takovým způsobem, aby neznečišťovaly vybavení, stroje, nádoby, nástroje, pracovní pomůcky a vaječné výrobky. Po použití těchto prostředků musí být vybavení, stroje, nádoby, nástroje a pracovní pomůcky vždy dokonale opláchnuty pitnou vodou.

7. Osobám, které jsou možným zdrojem kontaminace, musí být zakázána práce nebo manipulace s vejci nebo vaječnými výrobky.

8. Osoby zaměstnané při práci a manipulaci s vejci a vaječnými výrobky musí prokázat zdravotním průkazem, že jsou zdravotně způsobilé k vykonávání této epidemiologicky závažné činnosti. V souladu se zvláštními právními předpisy jsou povinny podrobovat se preventivním lékařským prohlídkám a vyšetřením a neprodleně hlásit každé onemocnění infekční nemocí (§ 19, 20 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů).

IV

Požadavky na vejce určená k výrobě vaječných výrobků

1. Vejce určená k výrobě vaječných výrobků musí být balena do obalů, odpovídajících těmto požadavkům:

- a) obaly, včetně vnitřních obalových materiálů, musí být odolné proti nárazům, suché, čisté a v dobrém stavu a musí být vyrobeny z materiálů chránících vejce proti cizím pachům a proti nebezpečí narušení jejich jakosti;
- b)

velké expediční a přepravní obaly na vejce, včetně vnitřních obalových materiálů, nesmí být používány opětovně s výjimkou obalů, které jsou v bezvadném stavu a splňují technické podmínky uvedené pod písmenem a). Opětovně použité velké obaly nesmí mít žádné označení, které by mohlo být příčinou nejasností;

c)

malé obaly (proložky, krabičky) nesmí být opětovně použity.

Vejce musí

-
být skladována v čistých a suchých prostorech bez cizích pachů,

-
zůstat při přepravě a skladování čistá, suchá a prostá cizích pachů. Musí být účinně chráněna proti nárazům, před nepřízní počasí, před světlem a před velkým kolísáním teplot.

2. K výrobě vaječných výrobků se používají pouze vejce neinkubovaná (vejce, v nichž není patrný vývoj zárodku), vhodná k lidské spotřebě, která mají dokonale vyvinutou skořápku bez porušení. Křápy mohou být použity jen za předpokladu, že jsou přepraveny přímo z balírny (třídírny) nebo z produkčního hospodářství do schváleného podniku, kde jsou co nejdříve vytloukány.

3. Vejce a vaječné výrobky nevhodné k lidské spotřebě musí být odstraněny a denaturovány tak, aby nemohly být použity k lidské spotřebě. Musí být bezodkladně umístěny do prostoru stanoveného v části II bodě 8.

V

Zvláštní hygienické požadavky na výrobu vaječných výrobků

Všechny úkony je nutno provádět takovým způsobem, aby se zabránilo jakékoli kontaminaci během výroby, manipulace a skladování vaječných výrobků. Zejména:

1. vejce a vaječné výrobky určené k dalšímu ošetření musí být bezprostředně po dodání uloženy v místnostech uvedených v části II bodě 1 a musí tam být skladovány až do svého zpracování. Proložky sloužící k přepravě nesmí být uloženy přímo na podlaze;

2. vejce se vybalují a podle potřeby myjí a dezinfikují v prostoru odděleném od vytloukárny, obaly se nesmí dostat do vytloukárny;

3. vejce se vytloukají v místnosti uvedené v části II bodě 3 písm. a);

4. znečištěná vejce musí být před vytloukáním očištěna. Tato činnost se provádí v prostoru odděleném od vytloukárny a od ostatních prostorů, kde se manipuluje s vaječnými obsahy vystavenými kontaminaci. Čistící postupy musí být takové, aby nedošlo ke kontaminaci nebo znehodnocení vaječných obsahů. V době vytloukání musí být skořápky dostatečně suché, aby se zamezilo znehodnocení vaječných obsahů zbytkem vody použité k

mytí;

5. s jinými vejci, než jsou vejce slepic, krůt a perliček, musí být odděleně manipulováno a tato vejce musí být odděleně zpracovávána. Před opětovným zahájením zpracovávání vajec slepic, krůt a perliček musí být vyčištěno a dezinfikováno veškeré vybavení;

6. všechny způsoby vytlučení musí být prováděny takovým způsobem, aby v žádném případě nedošlo ke kontaminaci vaječných obsahů. Proto nesmí být vaječné obsahy získávány odstředováním nebo drcením, ani odstředováním skořápek k získání zbytků bílků. Množství zbytků skořápek a podskořápkových blan ve vaječném výrobku se musí omezit na nejmenší míru a nesmí překročit množství uvedené v části VI bodě 2 písm. c);

7. po vytlučení musí být každá složka vaječného výrobku co nejdříve ošetřena. Tepelné ošetření sestává z vhodné kombinace teploty a doby expozice s cílem zničit případně přítomné vegetativní, zejména patogenní mikroorganismy. Při tepelném ošetření se musí průběžně zaznamenávat teploty. Záznamy o každé šarži, která byla tepelně ošetřena, se uchovávají po dobu 2 let a musí být k dispozici orgánům vykonávajícím státní veterinární dozor. Nedostatečně tepelně ošetřená šarže se bezodkladně znovu tepelně ošetří ve stejném podniku pod podmínkou, že toto nové ošetření zajistí její vhodnost k lidské spotřebě. Prokáže-li se, že tato šarže není vhodná k lidské spotřebě, musí být denaturována podle části IV bodu 3;

8. pokud se ošetření neprovede bezprostředně po vytlučení, musí být vaječné obsahy uloženy za odpovídajících hygienických podmínek, a to zmrazené nebo při teplotě nepřekračující 4 °C. Doba skladování při 4 °C nesmí být delší než 48 hodin s výjimkou složek, které budou zbaveny cukru;

9. pokud to některé technologické postupy vyžadují, krajská veterinární správa určí v souladu s kritérii uplatňovanými v Evropské unii (dále jen "Unie") zvláštní případy a stanoví zvláštní podmínky, podle kterých se vaječné výrobky ze schváleného podniku mohou ošetřit v jiném schváleném podniku za dodržení podmínek, že vaječné výrobky musí být

- a) ihned po získání buď zmrazeny, anebo zchlazeny na teplotu ne vyšší než 4 °C. Zchlazené vaječné výrobky musí být ošetřeny v místě určení do 48 hodin od výtluhu vajec, ze kterých byly získány, s výjimkou složek, které budou zbaveny cukru,
- b) baleny, kontrolovány a přepravovány a musí s nimi být manipulováno v souladu s ustanoveními této vyhlášky,
- c) označeny etiketou podle části XI. Druh zboží se vyznačí takto: "Vaječné výrobky nepasterované - k ošetření v místě určení - datum a hodina výtluhu -";

10. další technologické postupy po ošetření musí zajistit, aby nedošlo k rekontaminaci vaječných výrobků. Tekuté nebo zahuštěné výrobky, které nelze uchovávat při pokojové teplotě, musí být bezprostředně nebo po fermentaci buď sušeny, anebo vychlazeny na teplotu ne vyšší než 4 °C. Výrobky ke zmrazení musí být zmrazeny bezprostředně po ošetření;

11. před použitím k výrobě jiných potravinářských výrobků musí být vaječné výrobky

uchovávají při teplotách požadovaných touto vyhláškou;

12. ve schválených podnicích je zakázána výroba vaječných výrobků ze suroviny, která je nevhodná pro výrobu potravinářských výrobků. To platí i pro výrobky určené k technickým účelům.

VI

Analytické hodnoty

1. Mikrobiologická kritéria:

Všechny šarže vaječných výrobků se musí po ošetření podrobit odběru vzorků k mikrobiologické kontrole v podniku, kde jsou ošetřeny, a to s cílem zjistit, zda odpovídají těmto kritériím:

a) Salmonella spp.: neprokázána v 25 g nebo 25 ml vaječných výrobků;

b) další kritéria:

- bakterie aerobní mezofilní: $M = 10^5$ v 1 g nebo v 1 ml,

- Enterobacteriaceae: $M = 10^2$ v 1 g nebo v 1 ml;

c) Staphylococcus aureus: neprokázán v 1 g vaječného výrobku.

M = hraniční hodnota počtu bakterií; výsledek se posuzuje jako nevyhovující, když vzorek obsahuje počet bakterií rovný nebo vyšší než M .

2. Další kritéria:

Všechny šarže vaječných výrobků se musí podrobit odběru vzorků ke kontrole v podniku, v němž jsou ošetřeny, a to s cílem zjistit, zda odpovídají těmto kritériím:

a) koncentrace kyseliny 3-hydroxymáselné nesmí překročit 10 mg v kilogramu sušiny neupraveného vaječného výrobku;

b) za účelem zabezpečení hygienické manipulace s vejci a vaječnými výrobky před ošetřením se uplatňují tyto normy:

- obsah kyseliny mléčné nesmí být vyšší než 1 000 mg v kilogramu sušiny vaječného výrobku (hodnota platí pouze pro neošetřený výrobek),
 - obsah kyseliny jantarové nesmí překročit 25 mg v kilogramu sušiny vaječného výrobku. U fermentovaných výrobků se tyto hodnoty zjišťují před fermentací;
- c) množství zbytků skořápek, podskořápkových blan a ostatních částic zjištěných ve vaječném výrobku nesmí překročit 100 mg v kilogramu vaječného výrobku;
- d) množství reziduí uvedených v § 6 odst. 1 této vyhlášky nesmí překročit stanovené limity.

VII

Veterinární kontrola výroby vaječných výrobků

1. Státní veterinární dozor zahrnuje všechna kontrolní opatření nutná ke zjištění, zda jsou dodržovány požadavky této vyhlášky, zejména:

- a) kontroly v místě původu vajec a v místě určení vaječných výrobků, jakož i kontroly záznamů uvedených v § 5 písm. d) této vyhlášky,
- b) prohlídku vajec určených k výrobě vaječných výrobků,
- c) prohlídku vaječných výrobků při jejich odeslání z podniku,
- d) kontroly čistoty prostorů, vybavení, nástrojů a pracovních pomůcek, jakož i osobní hygieny zaměstnanců,
- e) odběr vzorků k laboratornímu vyšetření s cílem zjistit, zda vejce a vaječné výrobky odpovídají požadavkům této vyhlášky. Výsledky těchto vyšetření musí být zaznamenány a oznámeny výrobcí vaječných výrobků.

2. Pokud to orgány vykonávající státní veterinární dozor považují za nutné pro zajištění hygieny výroby vaječných výrobků, musí výrobce zvýšit četnost laboratorních vyšetření uvedených v § 5 písm. a) této vyhlášky.

VIII

Balení vaječných výrobků

1. Vaječné výrobky se balí za hygienicky vyhovujících podmínek tak, aby nedošlo k jejich kontaminaci. Nádoby musí splňovat všechny hygienické požadavky, zejména

- a) nesmí měnit smyslové vlastnosti vaječných výrobků,
- b) nesmí přenášet do vaječných výrobků látky škodlivé pro zdraví lidí,
- c) musí být dostatečně pevné a musí dostatečně chránit vaječné výrobky.

2. Sklad obalů musí být prostý prachu a škůdců; materiál k výrobě jednorázových obalů nesmí být uložen přímo na zemi.

3. Nádoby na vaječné výrobky musí být před naplněním čisté; nádoby určené k opětovnému použití musí být před plněním vyčištěny, dezinfikovány a vypláchnuty pitnou vodou.

4. Nádoby musí být do výrobních prostorů dopraveny hygienickým způsobem; musí být použity bez zbytečného odkladu.

5. Nádoby musí být bezprostředně po naplnění uzavřeny a uloženy do skladů uvedených v části II bodě 1.

6. Nádoby na vaječné výrobky mohou být použity podle potřeby na jiné potravinářské výrobky pod podmínkou, že budou vyčištěny, dezinfikovány a důkladně vypláchnuty pitnou vodou, aby nedošlo ke kontaminaci vaječných výrobků.

7. Velkoobjemové nádoby pro přepravu vaječných výrobků musí splňovat všechny hygienické požadavky, zejména musí

- a) mít vnitřní povrchy a všechny části, které by mohly přijít do styku s vaječnými výrobky, z hladkého, snadno čistitelného a dezinfikovatelného materiálu, odolného proti korozi, ze kterého nepřecházejí do vaječných výrobků látky v množství, jež by mohlo ohrozit zdraví lidí, změnit složení vaječných výrobků nebo zhoršit jejich smyslové vlastnosti,
- b) být řešeny tak, aby se z nich mohly vaječné výrobky zcela vyjmout, a mají-li výpustné kohoutky, aby byly tyto kohoutky snadno odnímatelné, rozebíratelné, umyvateľné, čistitelné a dezinfikovatelné,
- c)

být vymyty, vyčištěny, dezinfikovány a vypláchnuty bezprostředně po každém použití a v případě potřeby před každým dalším použitím,

- d) být po naplnění řádně uzavřeny a zůstat uzavřeny během přepravy až do dalšího použití vaječných výrobků,
- e) být používány výhradně k přepravě vaječných výrobků,
- f) splňovat zvláštní podmínky schválené krajskou veterinární správou v souladu s kritérii uplatňovanými v Unii k tomu, aby mohly být používány k přepravě jiných potravinářských výrobků. Jde zejména o podmínky týkající se mytí, čištění a dezinfekce nádob před každým dalším použitím, přepravy a doby, v průběhu které mohou být nádoby použity.

IX

Skladování vaječných výrobků

1. Vaječné výrobky musí být skladovány v prostorech uvedených v části II bodě 1.
2. Vaječné výrobky, pro jejichž skladování jsou požadovány určité teploty, musí být skladovány za těchto teplot. Skladovací teplota se musí trvale zaznamenávat; zchlazení musí být tak rychlé, aby se požadovaná teplota dosáhla co nejdříve, a nádoby musí být uloženy tak, aby kolem nich mohl volně proudit vzduch.
3. Při skladování vaječných výrobků nesmí být překročeny tyto teploty:
 - a) hluboce zmrazené výrobky: - 18 °C,
 - b) zmrazené výrobky: - 12 °C,
 - c) zchlazené výrobky: 4 °C,
 - d) koagulovaná vejce 4 °C.

X

Přeprava vaječných výrobků

1. Vozidla a nádoby pro přepravu vaječných výrobků musí být konstruována a vybavena takovým způsobem, aby během celého trvání přepravy byly nepřetržitě dodrženy teploty požadované touto vyhláškou; vozidla musí být vybavena registračním teploměrem.
2. Vaječné výrobky musí být ukládány takovým způsobem, aby byly během přepravy řádně chráněny proti jakémukoli poškození.
3. Během přepravy musí být dodrženy teploty uvedené v části IX bodě 3.

XI

Označování zdravotní nezávadnosti

1. Všechny zásilky vaječných výrobků odesílané z podniku musí být opatřeny etiketou, na níž musí být uvedeny tyto údaje:

- a)
 - v horní části velkými písmeny psaná zkratka České republiky (CZ) jako státu odesilatele a veterinární schvalovací číslo podniku,
 - v dolní části velkými písmeny psaná zkratka "EHS", nebo
 - v horní části velkými písmeny psaný název státu odesilatele (Česká republika),
 - ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku,
 - v dolní části velkými písmeny psaná zkratka "EHS";
- b)
 - teplota, za které se vaječné výrobky mají uchovávat, doba, po kterou je zaručena jejich trvanlivost, a datum jejich výroby.
 - Údaje na etiketě musí být čitelné, nesmazatelné a se snadno dešifrovatelnými znaky.

2. Průvodní doklad musí obsahovat zejména tyto údaje:

- a)
 - druh výrobku s uvedením druhu zvířat, ze kterého výrobky pocházejí,
- b)
 - číslo šarže a datum výroby, nevyplývá-li z čísla šarže,
- c)
 - místo určení, jméno a příjmení nebo obchodní firmu a sídlo prvního příjemce.

3. Tyto údaje a informace na označení zdravotní nezávadnosti, pokud nejde o zavedené zkratky, se uvádějí v českém jazyku a v úředním jazyku, popřípadě v úředních jazycích státu místa určení.