

OBSAH PŘÍRUČKY

ÚVOD.....	3
POTRAVINOVÉ PRÁVO.....	3
Zpracování primárních produktů na farmě.....	3
Příležitostná manipulace, příprava, skladování a prodej potravin soukromými osobami.....	4
KDE HLEDAT.....	6
Předpisy související s výrobou potravin.....	6
Předpisy související s chovem zvířat a výrobou potravin živočišného původu.....	6
Předpisy související s ochranou životního prostředí.....	6
Informace o správné výrobní a hygienické praxi.....	6
Informace o požadavcích na výrobky EZ.....	7
MOTIVACE A PLÁNOVÁNÍ.....	7
RIZIKA VE VÝROBĚ A DISTRIBUCI.....	8
Sedm principů HACCP a jejich aplikace.....	8
Flexibilita.....	9
NEZBYTNÉ POŽADAVKY.....	9
Bezpečná manipulace s potravinami (balení a doprava).....	10
Nakládání s odpady.....	10
Postupy na ochranu proti škůdcům.....	11
Čištění a desinfekce.....	11
Kvalita vody.....	11
Zdraví personálu.....	11
Osobní hygiena.....	12
Školení.....	12
SPRÁVNÁ VÝROBNÍ A HYGIENICKÁ PRAXE (SVHP).....	12
Shrnutí možných nebezpečí.....	13
GENERICKÉ POSTUPY PRO IMPLEMENTACI SYSTÉMU HACCP.....	15
ODPOVĚDNOST ZA VADU VÝROBKU.....	16
METROLOGIE.....	16
ZLEPŠOVÁNÍ, PROVĚŘOVÁNÍ, CERTIFIKACE.....	17
DOKUMENTACE.....	17
První sešit.....	17
Druhý sešit.....	18
SUŠENÍ OVOCE.....	22
JABLEČNÉ MOŠTY Z BÍLÝCH KARPAT.....	25
PŘÍKLADY ZAVEDENÝCH MALÝCH ZPRACOVEN BIOPRODUKTŮ.....	28