

1	ÚVOD	3
2	ZÁKLADNÍ PŘEDPISY, VYHLÁŠKY A ZÁKONY	3
3	PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ V RÁMCI VLASTNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ – ZÁMĚR	6
4	METODIKA – OBECNÉ POŽADAVKY	7
	4.1 Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství	7
	4.2 Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat	7
	4.3 Vybavení a zajištění porážky	8
	4.4 Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa	11
	4.5 Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků	13
	4.6 HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)	15
	4.7 Doplňující otázky	16
5	SEZNAM ZAŘÍZENÍ PRO PROVOZOVÁNÍ PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ	17
	5.1 Příhon a ustájení	17
	5.2 Porážka	17
	5.3 Bourárna	18
	5.4 Balárna	18
	5.5 Masná výroba	18
6	FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ MASA A VÝROBA MASNÝCH VÝROBKŮ Z FAREMNÍCH PRODUKTŮ	19
	6.1 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – vepř, skot, ovce, kozy	19
	6.2 Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – drůbež, králci, ryby	21
7	ZRÁNÍ MASA	22
8	DUSITANOVÁ SOLÍCÍ SMĚS	23
	8.1 Způsob působení a legislativa	23
	8.2 Možnosti náhrady dusitanové solící směsi	23
9	HACCP – PORÁŽKA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	24
	9.1 Schéma výrobních prostor	24
	9.2 Provozní řád	24
	9.3 Sanitační řád	24
	9.4 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	24
	9.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nálezů a nemocí přenosných na člověka	25
	9.6 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	25
	9.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	25
	9.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masa	25
	9.9 Popis plánu kritických bodů	26
	9.10 Analýza HACCP – vzor plánu	27
10	HACCP – MASNÁ VÝROBA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	34
	10.1 Schéma výrobních prostor	34
	10.2 Provozní řád	34
	10.3 Sanitační řád	34
	10.4 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	34
	10.5 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nálezů a nemocí přenosných na člověka	35
	10.6 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	35
	10.7 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	35
	10.8 Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných	35
	10.9 Popis plánu kritických bodů	36
	10.10 Analýza HACCP – vzor plánu	37
11	VZORY	41
	11.1 Provozní řád	41
	11.2 Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nálezů a nemocí přenosných na člověka	41
	11.3 Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	41
	11.4 Sanitační řád	42
	11.5 Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	42
	11.6 Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	42
	11.7 Vymezení výrobních činností při zpracování masa	42
	11.8 Popis plánu kritických bodů	42
12	PRODEJ ZE DVORA	43
13	FINANČNÍ PODPORY V OBLASTI ZPRACOVÁNÍ MASA	44
14	LITERATURA A UŽITEČNÉ INTERNETOVÉ ODKAZY	45
15	FOTOPŘÍLOHA / PORÁŽKA	46