

OBSAH

1. Úvod	5	5.7 Hygienické požadavky na osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné	74
I. ČÁST		5.8 Zásady osobní hygieny	76
2. Co ohrožuje provozovatele stravovacích služeb	8	5.9 Zásady provozní hygieny	78
3. Legislativní požadavky	10	5.10 Výskyty škůdců	81
3.1 Zákon o ochraně veřejného zdraví	10	III. ČÁST	
3.2 Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby	18	6. Co je systém kritických bodů	86
II. ČÁST		7. Postup zavádění systému kritických bodů v provozu společného stravování	88
4. Zdravotní nebezpečí z potravin a pokrmů, příčiny vzniku nebezpečí	42	PŘÍPRAVA PLÁNU SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ	89
4.1 Nebezpečí biologická, chemická a fyzikální	42	I. Vymezení činností a odpovědnosti provozovatele	
4.2 Vybrané informace o mikroorganismech	44	II. Ustavení pracovní skupiny pro tvorbu systému kritických bodů	
4.2.1 Všeobecně o mikroorganismech	44	III. Specifikace výrobků	
4.2.2 Rozmnožování mikroorganismů	45	IV. Zjištění očekávaného použití	
4.2.3 Faktory ovlivňující rozmnožování mikroorganismů	45	V. Popis technologických postupů	
4.3 Příčiny vzniku zdravotních nebezpečí z pokrmů a potravin	48	VI. Potvrzení popisu výrobního postupu za provozu	
4.3.1 Suroviny (primární kontaminace)	48	VII. Provedení analýzy nebezpečí	
4.3.2 Pomnožení	48	VIII. Stanovení kritických bodů	
4.3.3 Selhání technologických postupů	48	IX. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod	
4.3.4 Kontaminace při zpracování (sekundární kontaminace)	49	X. Vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech	
4.3.5 Klasifikace potravin a pokrmů podle rizika	49	XI. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod	
4.4 Onemocnění z potravin a pokrmů	50	XII. Stanovení ověřovacích postupů	
5. Než začneme zavádět systém kritických bodů	54	XIII. Zavedení systému evidence	
5.1 Hygienické požadavky na provozovny	55	8. Obecná příručka systému kritických bodů (HACCP) – „komplexní“ varianta	103
5.2 Hygienické požadavky na přípravu a výrobu pokrmů	60	9. Obecná příručka systému kritických bodů (HACCP) – „jednodušší“ varianta	150
5.3 Hygienické požadavky na rozvoz, přepravu, skladování a uvádění pokrmů do oběhu	69	10. Slovníček	162
5.3.1 Skladování, přeprava a rozvoz pokrmů	69	IV. ČÁST	
5.3.2 Výdej pokrmů	69	Přílohy :	
5.4 Zmrzliny	71	Příloha č. 1: Přehled podmínek skladování	164
5.5 Požadavky na pokrmy uváděné do oběhu	73	Příloha č. 2: Nejvýznamnější onemocnění z potravin a pokrmů podle původců	171
5.6 Značení	73	Příloha č. 3: Kontrolní seznamy	175
		Příloha č. 4: Vyjimatelné prázdné formuláře	