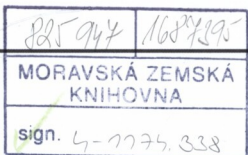


# Obsah



Úvod .....	5	5.9. Školení zaměstnanců .....	57	
<b>1. Legislativní požadavky na provozovatele stravovacích služeb a změny v oblasti výkonu státního zdravotního dozoru .....</b>	<b>6</b>	<b>6. Zjednodušení systému v malých provozech podle doporučení „Příručky správné praxe SOCR ČR“ .....</b>	<b>58</b>	
1.1 Úvod .....	6	<b>7. Jak postupy založené na principech HACCP zavést .....</b>	<b>62</b>	
1.2 Nařízení č. 178/2002 .....	7	7.1 Jsem si vědom všech možných problémů a znám dostatečně postupy správné praxe? .....	62	
1.3 Nařízení č. 852/2004 .....	7	7.2 Odpovídají použité postupy správné praxi? .....	62	
1.4 Nařízení č. 1935/2004 .....	8	7.3 Jsou postupy správné praxe v mé provozovně kontrolovány? .....	62	
1.5 Nařízení č. 882/2004 .....	8	7.4 Vím co bych měl doložit a jsem toho schopen? .....	64	
<b>2. HACCP – nesrozumitelná zkratka, zakladadlo, co to je? .....</b>	<b>10</b>	7.5. Jak budu v mé provozovně postupovat prakticky? .....	68	
<b>3. K čemu je dobrý systém na principech HACCP? .....</b>	<b>12</b>	<b>Příloha č. 1</b>		
<b>4. Zdravotní nebezpečí z potravin, příčiny vzniku nebezpečí .....</b>	<b>14</b>	<b>Přehled podmínek skladování potravin podle požadavků platné legislativy (aktuální stav k 1.7.2006) .....</b>	<b>80</b>	
<b>5. „Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny“ první krok při budování HACCP, správná praxe .....</b>	<b>18</b>	<b>Příloha č. 2</b>	<b>Alimentární náказы a otravy .....</b>	<b>88</b>
5.1 Hygienické požadavky na provozovny a zařízení .....	18	<b>Příloha č. 3</b>	<b>Hygiena potravin – pomůcka pro školení zaměstnanců .....</b>	<b>92</b>
5.2 Požadavky na suroviny .....	23	<b>Příloha č. 4</b>	<b>Slovník termínů a zkratk .....</b>	<b>96</b>
5.3 Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami – dodržování technologických postupů, dodržování teplotních řetězců, zabránění křížení v provozovnách .....	24	<b>Adresář firem .....</b>	<b>98</b>	
5.4 Bezpečné nakládání s odpadem .....	46	<b>Prázdné formuláře .....</b>	<b>103</b>	
5.5 Bezpečné postupy regulace škůdců (dezinfekce, deratizace) .....	46			
5.6 Sanitační opatření, čištění a desinfekce .....	49			
5.7. Zajištění kvality vody .....	52			
5.8. Zdravotní stav zaměstnanců, dodržování osobní hygieny .....	52			