

Úvod .....	10
Výklad pojmů .....	12
<b>Část všeobecná</b> .....	14
<b>Základní požadavky na kontrolní postupy</b> .....	16
Analýza nebezpečí, stanovení rizika a monitorovací postupy .....	16
Obecné monitorovací postupy a požadavky na pracovníky zabezpečující monitorování .....	17
<b>Druhy nebezpečí v potravinách</b> .....	18
Nebezpečí chemické - Látky přídatné .....	18
Nebezpečí chemické - Látky kontaminující .....	18
Nebezpečí mikrobiologické .....	19
Křížová mikrobiologická kontaminace .....	20
Fyzikální kontaminanty .....	20
Potravinové alergie .....	21
Seznam alergenních složek .....	21
<b>Obecné a zvláštní požadavky na provozovny potravinářského maloobchodu</b> .....	22
1. Okolí provozoven .....	22
2. Přístup do provozovny .....	22
3. Přeprava a manipulace s potravinami .....	22
4. Potravinářské prostory - obecné požadavky .....	22
5. Zvláštní požadavky na potravinářské prostory .....	23
6. Sanitární zařízení a pomocná zařízení .....	24
7. Obecné požadavky na potravinářská zařízení a výrobky určené pro styk s potravinami (včetně obalů a obalových materiálů) .....	25
8. Potravinářské odpady .....	26
9. Zásobování vodou .....	27
10. Zásady osobní hygieny .....	27
11. Základní požadavky na potraviny uváděné v potravinářském maloobchodu do oběhu .....	28
12. Požadavky na první a další balení potravin .....	29
13. Školení .....	29
<b>Obecné požadavky na provádění běžného úklidu, na čisticí a desinfekční prostředky a na plány úklidu</b> .....	30
<b>Kontrola živočišných škůdců</b> .....	31
Charakteristika nejvýznamnějších skupin škůdců .....	31
Identifikovaná nebezpečí .....	31
Kontrola a kontrolní opatření .....	31
<b>Část speciální</b> .....	34
<b>Hygienická pravidla při prodeji potravin a souvisejích manipulacích v potravinářském maloobchodu</b> .....	34
I. Kontrola potravin před přejímkou do provozovny .....	34
II. Přejímka do skladovacích prostor .....	34
Kontrola potravin ve skladovacích prostorách .....	35
III. Příprava, nabídka k prodeji a prodej potravin .....	35
Prodej nebalených potravin, vložených do obalu za přítomnosti spotřebitele obsluhujícím způsobem .....	35
Prodej nebalených potravin samoobsluhujícím způsobem .....	36
Prodej potravin zabalенých v provozovně potravinářského maloobchodu .....	37
Prodej balených potravin .....	38
Prodej potravin vyžadujících specifikované podmínky úchovy .....	38
Prodej hluboce zmrazených a zmrazených balených potravin .....	38
Prodej chlazených balených potravin .....	38
Prodej potravin vyžadujících jiné specifikované podmínky úchovy .....	39
Prodej ostatních potravin .....	39
Kontrola označení potravin .....	40
Podmínky prodeje potravin s prošlou dobou minimální trvanlivosti .....	40
IV. Postup při ochutnávkách potravin a propagačních akcích prováděných v provozovnách potravinářského maloobchodu .....	40
V. Postup při mimořádné události nebo havárii v provozovně potravinářského podniku .....	40

<b>Část odborná:</b>	<b>44</b>
Požadavky na jednotlivé potravinové komodity	44
Mléko a mléčné výrobky	44
Mléko, tekuté mléčné výrobky, zahuštěné mléčné výrobky, kysané mléčné výrobky, smetanové krémy	44
Identifikovaná nebezpečí	44
Příjem, skladování a prodej	44
Zahuštěné a sušené mléko, zahuštěná a sušená smetana	45
Identifikovaná nebezpečí	45
Příjem, skladování a prodej	45
Nezrající sýry - čerstvé sýry a tvarohy	45
Identifikovaná nebezpečí	45
Příjem, skladování a prodej	45
Sýry přírodní zrající a sýry tavené	45
Identifikovaná nebezpečí	45
Příjem, skladování a prodej	45
Máslo, máselný koncentrát, máselný tuk, pomazánkové máslo	46
Identifikovaná nebezpečí	46
Příjem, skladování a prodej	46
Maso (včetně drůbeže, ryb a výrobků z nich)	47
Maso (včetně mletého masa a polotovarů)	47
Identifikovaná nebezpečí	47
Kontrola a opatření	47
Masné výrobky (kromě konzerv a polokonzerv)	48
Identifikovaná nebezpečí	48
Kontrola a opatření	48
Konzervy a polokonzervy	48
Identifikovaná nebezpečí	48
Kontrola a opatření	48
Ryby a ostatní vodní živočichové a výrobky z nich	48
Identifikovaná nebezpečí	48
Kontrola a opatření	48
Vejsce a výrobky z nich	49
Vejsce	49
Identifikovaná nebezpečí	49
Kontrola a opatření	49
Vaječné výrobky	49
Pekařské výrobky	50
Chléb a běžné pečivo	50
Identifikovaná nebezpečí	50
Kontrolní opatření	50
Jemné pečivo a běžné pečivo se zapečenou náplní a zdobením	50
Identifikovaná nebezpečí	50
Kontrolní a nápravná opatření	50
Rozpékání zmrazených pekařských polotovarů	51
Cukrářské výrobky a těsta	52
Cukrářské výrobky	52
Identifikovaná nebezpečí	52
Kontrolní a nápravná opatření	52
Těsta	53
Identifikovaná nebezpečí	53
Kontrolní a nápravná opatření	53
Trvanlivé pečivo	53
Identifikovaná nebezpečí	53
Těstoviny	55
Identifikovaná nebezpečí	54
Kontrolní a nápravná opatření	54
Mlýnské obilné výrobky	54
Identifikovaná nebezpečí	54
Kontrolní a nápravná opatření	54

<b>Knedlíky</b> .....	<b>54</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	54
Kontrolní a nápravná opatření .....	54
<b>Lahůdky</b> .....	<b>55</b>
<b>Výrobky tzv. studené kuchyně</b> .....	<b>55</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	55
Kontrola a kontrolní opatření.....	56
Hygiena při přepravě, manipulaci a prodeji .....	56
Senzorické vlastnosti.....	56
<b>Výrobky tzv. teplé kuchyně</b> .....	<b>57</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	57
Kontrola a kontrolní opatření.....	57
<b>Pivo</b> .....	<b>57</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	58
Kontrolní opatření.....	58
Nápravná opatření .....	58
<b>Nealkoholické nápoje, balené vody a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů</b> .....	<b>58</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	58
Kontrolní a nápravná opatření .....	59
Příjem.....	59
Skladování, nabídka k prodeji a prodej .....	59
<b>Lihoviny</b> .....	<b>59</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	59
Kontrola a opatření .....	59
<b>Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem</b> .....	<b>59</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	59
Kontrolní a nápravná opatření .....	59
<b>Čokoláda a čokoládové cukrovinky</b> .....	<b>59</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	59
Kontrolní a nápravná opatření .....	60
<b>Nečokoládové cukrovinky</b> .....	<b>60</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	60
Příjem, skladování a prodej.....	60
<b>Doplňky stravy</b> .....	<b>60</b>
<b>Houby a výrobky z hub</b> .....	<b>61</b>
<b>Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované</b> .....	<b>61</b>
<b>Seznam volně rostoucích a pěstovaných jedlých hub určených k prodeji nebo zpracování pro potravinářské účely</b> .....	<b>61</b>
A. Houby volně rostoucí.....	61
B. Houby pěstované.....	61
Kontrola a opatření .....	62
<b>Výrobky z hub</b> .....	<b>62</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	62
Kontrola a opatření .....	62
<b>Dehydratované výrobky, ochucovadla a studené omáčky, hořčice</b> .....	<b>62</b>
<b>Dehydratované výrobky</b> .....	<b>62</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	62
Příjem, skladování a prodej.....	62
<b>Studené omáčky, dresinky a hořčice</b> .....	<b>62</b>
<b>Potraviny určené pro zvláštní výživu</b> .....	<b>63</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	63
Příjem, skladování a prodej.....	63
<b>Jedlé tuky a oleje</b> .....	<b>63</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	63
Příjem, skladování a prodej.....	64
<b>Čerstvé ovoce a zelenina</b> .....	<b>64</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	64
Kontrolní a nápravná opatření .....	64
Příjem.....	64
Skladování .....	64
Prodej.....	64

<b>Konzumní brambory</b> .....	<b>64</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	65
Kontrolní a nápravná opatření .....	65
Příjem.....	65
Skladování .....	65
Prodej.....	65
<b>Výrobky z brambor, škrob</b> .....	<b>65</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	65
Kontrolní a nápravná opatření .....	65
Příjem.....	65
Skladování .....	65
Prodej.....	66
<b>Víno</b> .....	<b>66</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	66
Kontrolní a nápravná opatření .....	66
Příjem.....	66
Skladování .....	66
Prodej.....	66
<b>Ovocná a dezertní vína</b> .....	<b>66</b>
<b>Suché skořápkové plody</b> .....	<b>66</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	66
Kontrolní a nápravná opatření .....	67
Příjem.....	67
Skladování .....	67
Prodej.....	67
<b>Čaj, káva, kávoviny</b> .....	<b>67</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	67
Kontrolní a nápravná opatření .....	67
Příjem.....	67
Skladování .....	67
Prodej.....	67
<b>Zpracované ovoce a zpracovaná zelenina</b> .....	<b>67</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	67
Kontrolní a nápravná opatření .....	67
Příjem.....	67
Skladování .....	68
Poznámka .....	68
<b>Luštěniny a olejnatá semena</b> .....	<b>68</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	68
Kontrolní a nápravná opatření .....	68
Příjem.....	68
Skladování .....	68
Prodej.....	68
<b>Koření</b> .....	<b>68</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	69
Kontrolní a nápravná opatření .....	69
Příjem.....	69
Skladování .....	69
Prodej.....	69
<b>Jedlá sůl</b> .....	<b>69</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	69
Kontrolní a nápravná opatření .....	69
Příjem.....	69
Skladování .....	69
Prodej.....	69
<b>Přírodní sladidla</b> .....	<b>69</b>
Identifikovaná nebezpečí .....	69
Kontrolní a nápravná opatření .....	69
Příjem.....	69
Skladování .....	69
Prodej.....	69

## Podrobnější informace o odborných aktivitách

Med .....	69
Identifikovaná nebezpečí .....	70
Kontrolní a nápravná opatření .....	70
Příjem .....	70
Skladování .....	70
Ozářené potraviny .....	70
Identifikované nebezpečí .....	70
Kontrolní a nápravná opatření .....	70
Zmrazené potraviny .....	70
Biopotraviny .....	71
Látky přidatné určené k přímému prodeji spotřebiteli .....	71
Závěr .....	71
<b>Přílohová část:</b> .....	72
<b>Příloha č. 1</b> .....	72
Související právní předpisy Evropských společenství, národní právní předpisy a mezinárodní doporučení .....	72
<b>Příloha č. 2</b> .....	73
Požadavky na pojizdné nebo přechodné prostory, prostory používané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty .....	73
<b>Příloha č. 3</b> .....	74
Způsoby tepelné úpravy potravin .....	74
<b>Příloha č. 4</b> .....	75
Hygienické minimum a základní potravinářská pravidla pro zaměstnance potravinářského maloobchodu .....	75
<b>Příloha č. 5</b> .....	77
Potraviny, u nichž není vyžadováno označení datem minimální trvanlivosti .....	77
<b>Příloha č. 6</b> .....	77
Doporučený postup kontroly stanovených teplot .....	77
Požadavky na teploměry: .....	77
Popis měření teploty .....	77
Opatření .....	78
<b>Příloha č. 7</b> .....	78
Podmínky úchovy jednotlivých druhů potravin .....	78
<b>Příloha č. 8</b> .....	82
Kontrola teploty: formulář pro zapisování výsledku měření .....	82
<b>Příloha č. 9</b> .....	83
Kontrola hygienických podmínek provedená dne .....	83
<b>Příloha č. 10</b> .....	84
Záznam o zjištění nevyhovujícího výrobku při přejímce do prodejny .....	84

## Speciality od **Váhalů** pro Vaše pochutnání



- Certifikát normy ISO 9001:2001 získala firma v roce 2000
- Certifikát systému kritických bodů HACCP získala firma v roce 2002

VÁHALA a spol. s r.o.  
výroba a prodej masných a lahůdkářských výrobků  
753 66 Hustopeče nad Bečvou 97, ČR  
[www.vahala.cz](http://www.vahala.cz)

