

Contents	Page	Obsah	Strana
Foreword.....	iv	Předmluva	iv
Introduction	v	Úvod	v
1 Scope	1	1 Předmět normy.....	1
2 Normative reference	1	2 Související normy	1
3 Terms and definitions.....	2	3 Termíny a definice	2
4 Food safety management system	6	4 Systém managementu bezpečnosti potravin	6
4.1 General requirements	6	4.1 Všeobecné požadavky	6
4.2 Documentation requirements	6	4.2 Požadavky na dokumentaci	6
5 Management responsibility	8	5 Odpovědnost managementu	8
5.1 Management commitment.....	8	5.1 Osobní angažovanost a aktivita managementu	8
5.2 Food safety policy.....	8	5.2 Politika bezpečnosti potravin	8
5.3 Food safety management system planning	8	5.3 Plánování systému managementu bezpečnosti potravin	8
5.4 Responsibility and authority	8	5.4 Odpovědnost a pravomoc	8
5.5 Food safety team leader	9	5.5 Vedoucí týmu pro bezpečnost potravin	9
5.6 Communication.....	9	5.6 Komunikace	9
5.7 Contingency preparedness and response.....	10	5.7 Připravenost na nepředvídané události a reakce na ně	10
5.8 Management review.....	11	5.8 Přezkoumání systému managementu	11
6 Resource management.....	11	6 Management zdrojů	11
6.1 Provision of resources	11	6.1 Poskytování zdrojů	11
6.2 Human resources	12	6.2 Lidské zdroje	12
6.3 Infrastructure	12	6.3 Infrastruktura	12
6.4 Work environment.....	12	6.4 Pracovní prostředí	12
7 Planning and realization of safe products.....	13	7 Plánování a realizace bezpečných produktů	13
7.1 General.....	13	7.1 Všeobecně	13
7.2 Prerequisite program(s)	13	7.2 Program(y) nezbytných předpokladů	13
7.3 Preliminary steps to enable hazard analysis.....	15	7.3 Předběžné kroky k umožnění analýzy nebezpečí	15
7.4 Hazard analysis	18	7.4 Analýza nebezpečí	18
7.5 Design and redesign of the operational PRPs.....	20	7.5 Návrh a přepracování návrhu operativních PNP	20
7.6 Design and redesign of the HACCP plan	20	7.6 Návrh a přepracování návrhu plánu HACCP	20
7.7 Updating of preliminary information and documents specifying the PRP(s) and the HACCP plan	22	7.7 Aktualizace předběžných informací a dokumentů specifikujících program nezbytných předpokladů a plán HACCP	22
7.8 Verification planning.....	22	7.8 Plánování ověřování	22
7.9 Operation of the food safety management system	23	7.9 Fungování systému managementu bezpečnosti potravin	23
8 Verification, validation and improvement of the food safety management system	26	8 Ověřování, validace a zdokonalování systému managementu bezpečnosti potravin	26
8.1 General.....	26	8.1 Všeobecně.....	26
8.2 Monitoring and measuring.....	26	8.2 Monitorování a měření	26
8.3 Food safety management system verification.....	27	8.3 Ověřování systému managementu bezpečnosti potravin	27
8.4 Validation of control measure combinations	29	8.4 Validace kombinace ovládacích opatření	29
8.5 Improvement.....	30	8.5 Zdokonalování	30
Annex A (informative) Guidance on the use of the standard	32	Příloha A (informativní) Směrnice k použití normy	32
Annex B (informative) Correspondence between ISO 22000:200X and ISO 9001:2000.....	56	Příloha B (informativní) Vzájemný vztah mezi ISO 22000:200X a ISO 9000:2000	56
Annex C (informative) Codex References providing Examples of Control Measures, including Prerequisite Programs and guidance for Their Selection and Use	59	Příloha C (informativní) Odkazy na Zásady poskytující Příklady ovládacích opatření včetně programů předběžných opatření a směrnice pro jejich výběr a použití	59
Bibliography	64	Literatura	64