

OBSAH

PŘEDMLUVA.....	5
I. ÚVOD.....	6
II. JAKOST POTRAVIN.....	9
II. 1. DEFINICE POTRAVIN, POŽIVATIN	9
II. 2. HLAVNÍ ZÁSADY A POJMY UŽÍVANÉ PŘI HODNOCENÍ	10
II. 3. JAKOST	17
III. HODNOCENÍ JAKOSTI POTRAVIN	18
III. 1. SMYSLOVÉ HODNOCENÍ POTRAVIN	18
III. 2. CHEMICKÉ HODNOCENÍ POTRAVIN	21
III. 3. MIKROBIOLOGICKÉ HODNOCENÍ POTRAVIN	25
IV. OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN	33
IV. 1. HLAVNÍ ZÁSADY	33
IV. 2. ZPŮSOB OZNAČOVÁNÍ	35
IV. 3. PŘÍPUSTNÉ ODCHYLKY MNOŽSTVÍ VÝROBKU	38
V. ZÁKON O POTRAVINÁCH	44
V. 1. VÝZNAM ZÁKONA O POTRAVINÁCH	44
V. 2. PŘEHLED ZÁKLADNÍCH POJMŮ PRO ÚČELY ZÁKONA O POTRAVINÁCH	45
V. 3. ČESKÝ POTRAVINOVÝ KODEX	47
VI. POVINNOSTI PODNIKATELŮ.....	51
VI. 1. POVINNOSTI VÝROBCŮ POTRAVIN	51
VI. 2. UVÁDĚNÍ POTRAVIN DO OBĚHU.....	53
VII. POŽADAVKY NA PRODEJ POTRAVIN	57
VII. 1. VYBAVENÍ PRODEJNY.....	57
VII. 2. PRODEJ POTRAVIN.....	61

VIII. KONTROLA JAKOSTI V ČR	64
VIII. 1. ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE (ČZPI).....	64
VIII. 2. STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVA (SVS).....	67
VIII. 3. ORGÁNY HYGIENICKÉ SLUŽBY.....	68
VIII. 4. ČESKÁ OBCHODNÍ INSPEKCE (ČOI).....	70
VIII. 5. STÁTNÍ ROSTLINOLÉKAŘSKÁ SPRÁVA (SRS).....	70
VIII. 6. MINISTERSTVO OBRANY.....	73
IX. SYSTÉMY ŘÍZENÍ KVALITY A KONTROLY ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI	75
IX. 1. NORMY ŘADY ISO 9000 A CERTIFIKACE.....	75
IX. 2. SYSTÉM HACCP.....	81
X. PROKAZOVÁNÍ SHODY	101
X. 1. ZPŮSOB A ROZSAH POSUZOVÁNÍ SHODY.....	102
X. 2. PÍSEMNÉ PROHLÁŠENÍ O SHODĚ.....	103
X. 3. ZPŮSOB ODBĚRU VZORKŮ POTRAVIN VÝROBCEM.....	106
X. 4. LABORATORNÍ VYŠETŘOVÁNÍ POTRAVIN PRO POSUZOVÁNÍ SHODY.....	108
XI. CERTIFIKACE PŘI DOVOZU, VÝVOZU A TRANZITU	117
XI. 1. CERTIFIKACE ŽIVÝCH ZVÍŘAT A ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ.....	117
XI. 2. CERTIFIKACE ROSTLINNÝCH PRODUKTŮ.....	122
XI. 3. DODATKOVÝ PROTOKOL MEZI ČR A EU.....	124
XII. POŽADAVKY NA CERTIFIKACI PODLE KOMODIT	150
XII. 1. POTRAVINY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU.....	151
XII. 2. POTRAVINY ROSTLINNÉHO PŮVODU.....	166