

| | |
|--|----|
| 1. Úvod | 6 |
| Pomůcka pro obchodníky | |
| 2. Co je HACCP (systém kritických bodů), co je správná hygienická praxe, výklad povinností | 8 |
| 2.1 HACCP | 8 |
| 2.2 Správná hygienická praxe | 9 |
| 2.3 Souvislosti mezi správnou hygienickou praxí a HACCP, praktické důsledky pro výklad povinností zavedení a udržování HACCP v distribuci potravin | 10 |
| 3. K čemu je dobrý systém kritických bodů, proč se tím musím zabývat | 12 |
| 4. Zdravotní nebezpečí z potravin, příčiny vzniku nebezpečí | 14 |
| 4.1 Nebezpečí biologická, chemická a fyzikální | 14 |
| 4.2 Vybrané informace z potravinářské mikrobiologie | 15 |
| 4.2.1 Všeobecně o mikroorganismech | 15 |
| 4.2.2 Rozmnožování mikroorganismů | 16 |
| 4.2.3 Faktory ovlivňující rozmnožování mikroorganismů | 17 |
| 4.2.4 Klasifikace potravin podle rizika | 18 |
| 5. Správná praxe při uvádění potravin do oběhu | 22 |
| 5.1. Hygienické požadavky na umístění, členění a vybavení potravinářské prodejny | 22 |
| 5.2 Hygienické požadavky na prodej, skladování a uchovávání potravin | 25 |
| 5.3 Sanitární zařízení | 28 |
| 5.4 Odpadky | 29 |
| 5.5 Škůdci | 29 |
| 5.6 Zásady provozní hygieny | 32 |
| 5.7 Zásady osobní hygieny | 33 |
| 5.8 Neznalost nebo nedbalost? | 36 |
| 6. Kde se často chybuje | 38 |
| 7. Jak zavést HACCP ve vaší provozovně | 40 |
| 8. Příručka systému kritických bodů (HACCP) | 46 |
| 8.1 Sortiment zboží | 44 |
| 8.2 Analýza nebezpečí. Jaká nebezpečí hrozí, jakým způsobem nebezpečím předcházíte | 46 |
| 8.3 Určení znaků, mezí, postupů sledování pro systematické sledování významných činností | 50 |
| 8.4 Ověřování systému | 56 |
| Příloha č. 1 | |
| Přehled podmínek skladování | 58 |
| Příloha č. 2 | |
| Příklady související dokumentace | 64 |
| Popis provozního režimu | 65 |
| Sanitační řád | 66 |
| Příloha č. 3 | |
| Slovníček vybraných pojmů | 68 |