

# OBSAH

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PŘEDMLUVA</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>OBSAH</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>1 DEFINICE POJMŮ, NÁSTROJE ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....                  | <b>5</b>  |
| 1.1 Jakost a kvalita   | 5         |
| 1.2 Definice kvality a její vnímání  | 6         |
| 1.3 Kvalita potravin a bezpečnost potravin   | 6         |
| 1.4 Hodnocení kvality potravin   | 8         |
| <b>2 LEGISLATIVNÍ A MIMOLEGISLATIVNÍ DOKUMENTY ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> ..... | <b>10</b> |
| 2.1 Zajištění bezpečnosti potravin v ČR – současný stav  | 10        |
| 2.2 Zajišťování kvality v České republice  | 13        |
| 2.3 Legislativní rámec zajištění kvality a bezpečnosti potravin                                | 15        |
| 2.3.1 Evropská legislativa   | 15        |
| 2.3.2 Legislativa České republiky  | 19        |
| 2.4 Mimolegislativní dokumenty - standardy pro kvalitu a bezpečnost potravin                   | 20        |
| <b>3 PROCESNÍ PŘÍSTUP V ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI</b> .....                                 | <b>22</b> |
| 3.1 Obecné principy řízení kvality   | 22        |
| 3.2 Hlavní kroky zavádění systému řízení kvality   | 24        |
| 3.2.1 Procesy v podniku  | 25        |
| 3.2.2 Řízení procesů   | 27        |
| 3.2.3 Dokumentace a evidence   | 28        |
| <b>4 AUDITY SYSTÉMŮ ŘÍZENÍ KVALITY POTRAVIN</b> .....  | <b>30</b> |
| 4.1 Audity   | 30        |
| 4.1.1 Definování auditu a postup při auditu  | 30        |
| 4.1.2 Typy auditů  | 34        |
| 4.1.3 Auditoři   | 35        |
| 4.2 Interní audit  | 36        |
| 4.2.1 Příklad interního auditu v systému HACCP   | 38        |
| 4.3 Certifikace  | 44        |
| <b>5 NORMY PRO AUDITOVÁNÍ SYSTÉMŮ ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....              | <b>46</b> |
| 5.1 Principy a požadavky normy ISO 9001  | 47        |
| 5.2 Principy a požadavky normy ISO 22000   | 50        |
| 5.3 Schéma FSSC 22000  | 55        |
| 5.4 BRC Globální norma pro bezpečnost potravin   | 63        |
| 5.5 Standard IFS   | 70        |
| 5.6 TESCO standard pro výrobu potravin (TFMS)  | 72        |
| 5.7 Makro standard   | 74        |
| <b>6 AKREDITACE SYSTÉMŮ ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....                        | <b>75</b> |
| 6.1 Akreditace a Evropská unie   | 77        |
| 6.2 Systém akreditace v České republice  | 78        |
| 6.3 Akreditace certifikačních orgánů certifikujících systémy řízení                            | 80        |
| <b>7 METROLOGIE V ŘÍZENÍ KVALITY A BEZPEČNOSTI POTRAVIN</b> .....                              | <b>82</b> |
| 7.1 Lidstvo měří   | 82        |
| 7.2 Metrologická legislativa   | 83        |
| 7.2.1 Etalony  | 84        |
| 7.2.2 Další druhy měřidel  | 84        |
| 7.2.3 Kalibrace a ověřování  | 85        |
| 7.3 Metrologický řád   | 87        |
| 7.4 Národní metrologický systém v ČR   | 88        |
| 7.5 Metrologická kontrola hotového baleného zboží označeného symbolem „e“                      | 89        |

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>8</b>  | <b>ŘÍZENÍ POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ .....</b>              | <b>90</b>  |
| 8.1       | Požadavky na řízení alergenů v normách                  | 91         |
| <b>9</b>  | <b>PRINCIP „SLEDOVATELNOSTI“ POTRAVIN.....</b>          | <b>93</b>  |
| 9.1       | System rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) | 95         |
| 9.2       | Zajištění sledovatelnosti                               | 96         |
| 9.3       | Systemy pro sledovatelnost                              | 97         |
| <b>10</b> | <b>LITERATURA .....</b>                                 | <b>100</b> |