

OBSAH	1
PŘEDMLUVA	4
1 OBECNÁ ČÁST (MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA).....	5
1.1 POJEM KVALITA POTRAVIN, PYRAMIDA KVALITY, PRVKY PRO ZAJIŠTĚNÍ KVALITY	5
1.1.1 Definice kvality, pyramida kvality	5
1.1.2 Předpoklady zajištění kvality	8
1.1.3 Historické souvislosti zajišťování kvality	10
1.1.4 Kvalita a ekonomika	14
1.1.5 Řízení procesů	15
1.1.6 Obecné zásady řízení kvality	16
1.2 LEGISLATIVNÍ RÁMEC ZAJIŠTĚNÍ KVALITY POTRAVIN	18
1.2.1 Legislativa EU	18
1.2.2 Legislativa ČR.....	22
1.2.3 Systém HACCP.....	23
1.3 MEZINÁRODNÍ STANDARDY PRO KVALITU POTRAVIN (Ing. Miroslav Šuška)	24
1.3.1 Codex Alimentarius	25
1.3.2 ISO 9001, ISO 22000.....	26
1.3.3 GFSI.....	30
1.3.3.1 BRC Globální norma pro bezpečnost potravin	31
1.3.3.2 IFS.....	38
1.3.3.3 FSSC22000	40
1.3.4 TESCO standard pro výrobu potravin (TFMS)	48
2 ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ MASA (MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA).....	51
2.1 ŘÍZENÍ KVALITY V JATEČNICTVÍ	51
2.1.1 Požadavky na produkt	51
2.1.1.1 Legislativní požadavky na jatečně upravená těla a droby.....	51
2.1.1.2 Další požadavky na produkt.....	54
2.1.2 Prostředky zajištění kvality	55
2.1.2.1 Zdroje.....	55
2.2 ŘÍZENÍ KVALITY PŘI DALŠÍM ZPRACOVÁNÍ MASA	58
2.2.1 Řízení kvality při bourání masa	58
2.2.1.1 Požadavky na produkt.....	58
2.2.2 Mleté maso, masné polotovary, strojně oddělené maso.....	62
2.2.2.1 Požadavky na produkt.....	62
2.2.3 Masné výrobky.....	64
2.2.3.1 Zásady řízení kvality při produkci masných výrobků.....	64
2.2.3.2 Požadavky na masné výrobky.....	68
2.3 SENZORICKÉ HODNOCENÍ MASNÝCH VÝROBKŮ (Ing. Josef Jandásek, PhD.).....	74
2.3.1 Senzorická analýza obecně	74
2.3.2 Odběr a příprava vzorků pro senzorickou analýzu	79
2.3.3 Senzorické metody využitelné pro potřeby hodnocení kvality masa a masných výrobků	81
3 ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE (Ing. Šárka Nedomová, PhD.)	86

3.1	TECHNOLOGIE ZPRACOVÁNÍ DRŮBEŽE A PRINCIPY ŘÍZENÍ KVALITY	86
3.1.1	Nákup a transport drůbeže, příprava na porážení.....	87
3.1.2	Navěšování, omračování a vykrvování drůbeže	89
3.1.3	Paření a škubání	90
3.1.4	Kuchání	90
3.1.5	Chlazení.....	90
3.1.6	Vážení drůbeže, balení a expedice drůbeže	91
4	ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ RYB (Doc. MVDr. Hana Buchtová, PhD.)	93
4.1	ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ PRAXE	93
4.1.1	Technologické postupy/zásady	94
4.2	SPECIFIKACE VÝROBKŮ/PODNIKOVÉ NORMY	104
4.2.1	Živé sladkovodní ryby.....	104
4.2.2	Živí mlži	105
4.2.3	Živí koryši	106
4.2.4	Čerstvé (ledované, chlazené) produkty rybolovu.....	106
4.2.5	Čerství měkkýši.....	106
4.2.6	Čerství koryši	107
4.2.7	Čerstvé chrupavčité ryby (paryby).....	107
4.2.8	Čerstvé mořské a sladkovodní ryby	107
4.2.9	Hluboce zmrazené produkty rybolovu	108
4.2.10	Rozmrazené produkty rybolovu	109
4.2.11	Potraviny s chráněným označením původu nebo s chráněným zeměpisným označením	109
4.3	SENZORICKÉ HODNOCENÍ/ZÁSADY	111
4.3.1	Obecné zásady.....	111
4.3.2	Odběr a přeprava vzorků	111
4.3.3	Příprava vzorků pro zkoušení.....	112
4.3.4	Postupy senzorického posuzování - příklady	114
5	ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ MLÉKA (MVDr. Jiří Hlaváček)	117
5.1	PRVOVÝROBA MLÉKA	117
5.2	ZPRACOVÁNÍ MLÉKA	119
5.2.1	Nákup mléka	119
5.2.2	Základní mlékárenské ošetření mléka.....	120
5.3	VÝROBA MLÉČNÝCH VÝROBKŮ Z PASTEROVANÉHO MLÉKA	126
5.3.1	Výroba konzumního mléka a smetany	127
5.3.2	Výroba kysaných mléčných výrobků.....	135
5.3.3	Výroba másla	139
5.3.4	Výroba tvarohu.....	144
5.3.5	Výroba sýrů	149
5.3.6	Ostatní výrobky	153
6	ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ VAJEC (Ing. Šárka Nedomová, PhD.)	154
6.1	TECHNOLOGIE TŘÍDĚNÍ SKOŘÁPKOVÝCH VAJEC A PRINCIPY ŘÍZENÍ KVALITY	154
6.1.1	Příjem a sběr skořápkových vajec	154
6.1.2	Skládování netříděných vajec a jejich transport.....	154
6.1.3	Třídění vajec.....	155

6.1.4	Balení vajec	158
6.1.5	Skladování tříděných vajec	158
6.1.6	Zásady laboratorního vyšetření vajec.....	159
6.1.7	Senzorické hodnocení vajec	159
6.2	TECHNOLOGIE V OBORU ZPRACOVÁNÍ VAJEC NA VAJEČNÉ VÝROBKY	
	A PRINCIPY ŘÍZENÍ KVALITY	161
6.2.1	Vytloukání vajec	161
6.2.2	Filtrace a homogenizace.....	162
6.2.3	Pasterace.....	162
6.2.4	Vaječné výrobky	163
6.2.5	Ochucené vaječné hmoty	169
6.2.6	Ostatní vaječné výrobky.....	169
6.2.7	Majonézy	169
6.2.8	Zásady laboratorního vyšetření vaječných výrobků a senzorické hodnocení vaječných výrobků.....	169
7	ŘÍZENÍ KVALITY V OBORU ZPRACOVÁNÍ MEDU (Ing. Antonín Přidal, PhD.).....	173
7.1	ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ PRAXE MEDU	173
7.1.1	Stanoviště	173
7.1.2	Používání léčiv	175
7.1.3	Medobraní	176
7.2	TECHNOLOGICKÉ POSTUPY A ZÁSADY	178
7.2.1	Čištění medu, filtrace a plnění do obalu.....	178
7.2.2	Zahřívání a dekrystalizace medu.....	179
7.2.3	Skladování medu.....	179
7.2.4	Technologické postupy snižující kvalitu medu.....	180
7.2.5	Pastování medu	181
7.2.6	Technologie pláštěčkového medu	181
7.3	SPECIFIKACE VÝROBKŮ, PODNIKOVÉ NORMY A OCHRANNÉ ZNÁMKY	
	KVALITY A PŮVODU	183
7.3.1	Hodnocení medu	183
7.3.1.1	Typy medu	183
7.3.1.2	Druhy medu – botanický původ medu.....	184
7.3.1.3	Další kategorizace medů pro jeho hodnocení	184
7.3.2	Označování medu	184
7.3.3	Zkoušení medu	185
7.3.4	Podniková norma	189
7.4	SENZORICKÉ HODNOCENÍ A ZÁSADY	191