

# OBSAH

I. Úvod	5
II. Národní programy tlumení výskytu salmonel	7
Národní programy	7
III. Kontrola výskytu salmonel v krmných surovinách	8
1. Dodání a přebírání surovin – obecné požadavky	9
2. Skladování surovin – obecné podmínky	9
3. Klasifikace surovin	11
4. Monitoring výskytu salmonel v surovinách	11
5. Odběr vzorků a provádění analýz (serotypizace)	12
6. Vyhodnocení rizikových surovin	12
7. Vyhodnocení dodavatele surovin	13
8. Opatření v případech zjištěné kontaminace surovin	14
IV. Kontrola výskytu salmonel v technologických zařízeních v procesu výroby a skladování krmných směsí	15
1. Technologická zařízení	15
2. Kontrola výskytu salmonel jako součást systému HACCP	15
3. Zaměstnanci	16
4. Způsob odběru vzorků a jejich analýza	16
V. Opatření zamezující výskyt salmonel v krmivech	18
VI. Přeprava krmiv	20
VII. Předání krmné směsi odběrateli	21
VIII. Vedení evidence o kontrole výskytu salmonel ve výrobně krmných směsí a prováděných opatřeních	22
IX. Sběr údajů o kontrole výskytu salmonel a prováděných opatřeních v krmivářském průmyslu	22
Vzory tabulek:	24