

Úvod	9	Prodej balených potravin.....	39
Výklad pojmů.....	10	Prodej potravin vyžadujících specifikované podmínky úchovy.....	39
Základní požadavky na kontrolní postupy.....	12	Prodej hluboce zmrazených a zmrazených balených potravin.....	39
Analýza nebezpečí, stanovení rizika a monitorovací postupy.....	12	Prodej chlazených balených potravin.....	39
Obecné monitorovací postupy a požadavky na pracovníky zabezpečující monitorování.....	13	Prodej potravin vyžadujících jiné specifikované podmínky úchovy.....	40
Druhy nebezpečí v potravinách.....	15	Prodej ostatních potravin	40
Nebezpečí chemické – Látky přídatné.....	15	Kontrola označení potraviny.....	41
Nebezpečí chemické – Látky kontaminující	15	Podmínky prodeje potravin s prošlou dobou minimální trvanlivosti.....	41
Nebezpečí mikrobiologické.....	16	V. Postup při ochutnávkách potravin a propagačních akcích prováděných v provozovnách potravinářského maloobchodu	41
Křížová mikrobiologická kontaminace	18	VI. Postup při mimořádné události nebo havárii v provozovně potravinářského podniku	42
Fyzikální kontaminanty	18	VII. Informace o Systému rychlého varování při vzniku rizika (RASFF). 42	
Potravinové alergeny.....	18	VIII. Odpovědnost provozovatelů potravinářských podniků za potraviny	42
Seznam alergenních složek:	19	Požadavky na jednotlivé potravinové komodity	43
Obecné a zvláštní požadavky na provozovny potravinářského maloobchodu	20	Mléko a mléčné výrobky.....	43
1. Okolí provozoven.....	20	Mléko, tekuté mléčné výrobky, zahuštěné mléčné výrobky, kysané mléčné výrobky, smetanové krémy	43
2. Přístup do provozovny	20	Identifikovaná nebezpečí	44
3. Přeprava a manipulace s potravinami.....	20	Přijem, skladování a prodej	44
4. Potravinářské prostory – obecné požadavky.....	20	Zahuštěné a sušené mléko, zahuštěná a sušená smetana.....	44
5. Zvláštní požadavky na potravinářské prostory.....	21	Identifikovaná nebezpečí	44
6. Sanitární a pomocná zařízení.....	23	Přijem, skladování a prodej	44
7. Obecné požadavky na potravinářská zařízení a výrobky určené pro styk s potravinami (včetně obalů a obalových materiálů)	24	Nezrající sýry – čerstvé sýry a tvarohy	44
8. Potravinářské odpady.....	25	Identifikovaná nebezpečí.....	44
9. Zásobování vodou	25	Přijem, skladování a prodej	45
10. Zásady osobní hygieny	26	Sýry přírodní zrající a sýry tavené	45
11. Základní požadavky na potraviny uváděné do oběhu v potravinářském maloobchodu	27	Identifikovaná nebezpečí.....	45
12. Požadavky na první a další balení potravin	28	Přijem, skladování a prodej.....	45
13. Školení	29	Máslo, máselný koncentrát, máselný tuk, pomazánkové máslo.....	46
Obecné požadavky na provádění běžného úklidu, na čisticí a desinfekční prostředky a na plány úklidu	30	Identifikovaná nebezpečí.....	46
Kontrola živočišných škůdců.....	31	Přijem, skladování a prodej	46
Charakteristika nejvýznamnějších skupin škůdců.....	31	Maso (včetně drůbeže, ryb a výrobků z nich)	46
Identifikovaná nebezpečí	32	Maso (včetně mletého masa a polotovarů).....	47
Kontrola a kontrolní opatření.....	32	Identifikovaná nebezpečí	47
Hygienická pravidla při prodeji potravin a souvisejících manipulacích v potravinářském maloobchodu	34	Kontrola a opatření.....	47
I. Kontrola potravin před přejímkou do provozovny.....	34	Masné výrobky (kromě konzerv a polokonzerv)	47
II. Přejímka do skladovacích prostor.....	35	Identifikovaná nebezpečí	47
III. Kontrola potravin ve skladovacích prostorách.....	35	Kontrola a opatření.....	48
IV. Příprava, nabídka k prodeji a prodej potravin	36	Konzervy a polokonzervy	48
Prodej nebalených potravin vložených do obalu za přítomnosti spotřebitele obslužným způsobem	36	Identifikovaná nebezpečí	48
Prodej nebalených potravin samoobslužným způsobem	37	Kontrola a opatření.....	48
Prodej potravin zabalených v provozovně potravinářského maloobchodu.....	37	Produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové a výrobky z nich.....	48
		Identifikovaná nebezpečí	48
		Kontrola a opatření.....	48
		Vejce a výrobky z nich.....	48
		Vejce	48
		Identifikovaná nebezpečí	49
		Kontrola a opatření.....	49

Vaječné výrobky	49	Kontrolní a nápravná opatření.....	59
Pekařské výrobky	49	Čokoláda a čokoládové cukrovinky	59
Chléb a běžné pečivo	49	Identifikovaná nebezpečí.....	59
Identifikovaná nebezpečí.....	49	Kontrolní a nápravná opatření.....	59
Kontrola a opatření.....	50	Nečokoládové cukrovinky	60
Jemné pečivo a běžné pečivo se zapečenou náplní a zdobením	50	Identifikovaná nebezpečí.....	60
Identifikovaná nebezpečí.....	50	Příjem, skladování a prodej.....	60
Kontrolní a nápravná opatření.....	50	Doplňky stravy	60
Rozpékání zmrazených pekařských polotovarů	51	Houby a výrobky z hub	61
Cukrářské výrobky a těsta	51	Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované	61
Cukrářské výrobky	51	Seznam volně rostoucích a pěstovaných jedlých hub	
Identifikovaná nebezpečí.....	51	určených k přímému prodeji nebo dalšímu průmyslovému	
Kontrolní a nápravná opatření.....	52	zpracování pro potravinářské účely	61
Těsta	52	Identifikovaná nebezpečí.....	61
Identifikovaná nebezpečí.....	52	Kontrola a opatření.....	62
Kontrolní a nápravná opatření.....	53	Výrobky z hub	62
Trvanlivé pečivo	53	Identifikovaná nebezpečí.....	62
Identifikovaná nebezpečí.....	53	Kontrola a opatření.....	62
Těstoviny	53	Dehydratované výrobky, ochucovadla a studené omáčky, hořčice	62
Identifikovaná nebezpečí.....	53	Dehydratované výrobky	62
Kontrolní a nápravná opatření.....	53	Identifikovaná nebezpečí.....	62
Mlýnské obilné výrobky	54	Příjem, skladování a prodej.....	62
Identifikovaná nebezpečí.....	54	Studené omáčky, dresinky a hořčice	62
Kontrolní a nápravná opatření.....	54	Potraviny určené pro zvláštní výživu	63
Knedlíky	54	Identifikovaná nebezpečí.....	63
Identifikovaná nebezpečí.....	54	Příjem, skladování a prodej.....	63
Kontrolní a nápravná opatření.....	54	Jedlé tuky a oleje	63
Lahůdky	54	Identifikovaná nebezpečí.....	63
Výrobky tzv. studené kuchyně	54	Příjem, skladování a prodej.....	64
Identifikovaná nebezpečí.....	55	Čerstvé ovoce a zelenina	64
Kontrola a kontrolní opatření.....	55	Identifikovaná nebezpečí.....	64
Teplota.....	55	Kontrolní a nápravná opatření.....	64
Hygiena při přepravě, manipulaci a prodeji.....	56	Příjem.....	64
Senzorické vlastnosti.....	56	Skladování.....	64
Výrobky tzv. teplé kuchyně	56	Prodej.....	64
Identifikovaná nebezpečí.....	56	Konzumní brambory	65
Kontrola a kontrolní opatření.....	57	Identifikovaná nebezpečí.....	65
Pivo	57	Kontrolní a nápravná opatření.....	65
Identifikovaná nebezpečí.....	57	Příjem.....	65
Kontrola a opatření.....	57	Skladování.....	65
Nealkoholické nápoje, balené vody a koncentráty k přípravě		Prodej.....	65
nealkoholických nápojů	58	Výrobky z brambor, škrob	65
Identifikovaná nebezpečí.....	58	Identifikovaná nebezpečí.....	65
Kontrolní a nápravná opatření.....	58	Kontrolní a nápravná opatření.....	66
Kontrola označení a vzhledu balených vod.....	58	Příjem.....	66
Skladování, nabídka k prodeji a prodej	58	Skladování.....	66
Lihoviny	59	Prodej.....	66
Identifikovaná nebezpečí.....	59	Víno	66
Kontrola a opatření.....	59	Identifikovaná nebezpečí.....	66
Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem	59	Kontrolní a nápravná opatření.....	66
Identifikovaná nebezpečí.....	59	Příjem.....	66

Skladování.....	66	Med	70
Prodej.....	66	Identifikovaná nebezpečí.....	70
Ovocná a dezertní vína	66	Kontrolní a nápravná opatření.....	70
Suché skořápkové plody	67	Příjem.....	70
Identifikovaná nebezpečí.....	67	Skladování.....	70
Kontrolní a nápravná opatření.....	67	Prodej.....	70
Příjem.....	67	Ozářené potraviny	70
Skladování.....	67	Identifikované nebezpečí.....	71
Prodej.....	67	Kontrolní a nápravná opatření.....	71
Čaj, káva, kávoviny	67	Zmrazené potraviny	71
Identifikovaná nebezpečí.....	67	Biopotraviny	72
Kontrolní a nápravná opatření.....	67	Látky přídatné určené k přímému prodeji spotřebiteli	72
Příjem.....	67	Závěr	72
Skladování.....	67		
Prodej.....	67		
Zpracované ovoce a zpracovaná zelenina	67	Příloha č. 1 Seznam některých souvisejících právních předpisů Evropských společenství, národních právních předpisů a mezinárodních doporučení.....	74
Identifikovaná nebezpečí.....	68	Příloha č. 2 povinnosti provozovatelů potravinářského podniku stanovené zákonem č. 110/1997 s.b, o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění.....	75
Kontrolní a nápravná opatření.....	68	Příloha č. 3 Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), prostory používané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty.....	77
Příjem.....	68	Příloha č. 4 Způsoby tepelné úpravy potravin.....	77
Skladování.....	68	Příloha č. 5 Potraviny, u nichž není vyžadováno označení datem minimální trvanlivosti.....	78
Poznámka.....	68	Příloha č. 6 Hygienické minimum a základní potravinářská pravidla pro zaměstnance potravinářského maloobchodu.....	79
Luštěníny a olejnatá semena	68	Příloha č. 7 Doporučený postup kontroly stanovených teplot.....	81
Identifikovaná nebezpečí.....	68	Požadavky na teploměry.....	81
Kontrolní a nápravná opatření.....	68	Popis měření teploty.....	81
Příjem.....	68	Opatření.....	81
Skladování.....	69	Příloha č. 8 Podmínky úchovy jednotlivých druhů potravin.....	82
Prodej.....	69	Příloha č. 9 Kontrola teploty: formulář pro zapisování výsledku měření.....	85
Koření	69	Příloha č. 10 Kontrola hygienických podmínek provedená dne.....	86
Identifikovaná nebezpečí.....	69	Příloha č. 11 Přehled některých přídatných látek označených číselným kódem E.....	87
Kontrolní a nápravná opatření.....	69	Příloha č. 12 Záznam o zjištění nevyhovujícího výrobku při přejínce do prodejny.....	90
Příjem.....	69		
Skladování.....	69		
Prodej.....	69		
Jedlá sůl	70		
Identifikovaná nebezpečí.....	70		
Kontrolní a nápravná opatření.....	70		
Příjem.....	70		
Skladování.....	70		
Prodej.....	70		
Přírodní sladidla	70		
Identifikovaná nebezpečí.....	70		
Kontrolní a nápravná opatření.....	70		
Příjem.....	70		
Skladování.....	70		
Prodej.....	70		