

Obsah

Díl I.	
1.	Úvod do problematiky - cíl publikace 7
2.	Prodej ze dvora - pojem, legislativa 8
3.	Obecné veterinární a hygienické podmínky 10
3.1	Pojem místní maloobchodní prodejna 10
3.2	Obecné veterinární a hygienické podmínky prodeje malých množství vlastních produktů 11
4.	Jednotlivé produkty z prvovýroby 12
4.1	Živá drůbež a králíci 12
4.2	Čerstvé drůbeží maso a čerstvé králíčí maso 12
4.3	Nebalená čerstvá vejce 13
4.4	Med 14
4.5	Mléko a syrová smetana 16
4.6	Živé ryby 19
5.	Zvěřina 20
6.	Farmový chov zvířete, povinnosti chovatelů zvířete 23
6.1	Farmový chov zvířete 27
6.2	Povolení k porážce 27
6.3	Označování a evidence farmové zvířete 25
7.	Nová právní úprava týkající se potravinářských podniků s malým objemem výroby a potravinářských podniků provozujících maloobchodní činnost 29
7.1	Úlevy pro potravinářské podniky s malým objemem výroby 30
7.2	Farmy provozující maloobchodní činnost 32
8.	Dozor 35
8.1	Dozorové orgány 35
8.2	Veterinární lékaři 35
8.3	Povinnosti chovatele a postavení krajské veterinární správy 36
8.4	Další povinnosti chovatele 36
9.	Vybrané okruhy dotazů a odpovědi 39
Díl II.	
1.	Úvod do problematiky 43
2.	Základní předpisy, vyhlášky a zákony 44
3.	Porážka a zpracování masa a masných výrobků v rámci vlastního hospodářství - záměr 47
4.	Metodika - obecné požadavky 48
4.1	Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství 48

4.2	Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat	49
4.3	Vybavení a zajištění porážky	50
4.4	Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa	54
4.5	Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků	57
4.6	HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)	60
4.7	Doplňující otázky	61
5.	Seznam zařízení pro provozování porážky a zpracování	63
5.1	Příhon a ustájení	63
5.2	Porážka	63
5.3	Bourárna	64
5.4	Balírna	64
5.5	Masná výroba	65
6.	Faremní zpracování masa a výroba masných výrobků	66
6.1	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny - vepř, skot, ovce, kozy	66
6.2	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků - zařízení a jejich orientační ceny - drůbež, králíci, ryby	68
7.	Zrání masa	69
8.	Dusitanová solicí směs	70
8.1	Způsob působení a legislativa	71
8.2	Možnosti náhrady dusitanové solicí směsí	72
9.	HACCP - porážka (seznam dokumentů)	72
9.1	Schéma výrobních prostor	73
9.2	Provozní řád	73
9.3	Sanitační řád	73
9.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	73
9.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	74
9.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	74
9.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	74
9.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	75
9.9	Popis plánu kritických bodů	76
9.10.	Analýza HACCP	77
10.	HACCP - masná výroba (seznam dokumentů)	86
10.1	Schéma výrobních prostor	86
10.2	Provozní řád	86
10.3	Sanitační řád	86
10.4	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	87
10.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	87

10.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	87
10.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	88
10.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných	88
10.9	Popis plánu kritických bodů	89
10.10	Analýza HACCP	90
11.	Vzory	97
11.1	Provozní řád	97
11.2	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	97
11.3	Plán DDD - deratizace, dezinfekce, dezinfekce	97
11.4	Sanitační řád	99
11.5	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	99
11.6	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	100
11.7	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	100
11.8	Popis plánu kritických bodů	101
12.	Literatura a užitečné internetové odkazy	101
13.	Přehled přímých prodejců - okres Cham a Klatovy	102