

1) OBSAH

1)	OBSAH.....	5
2)	ÚVOD.....	7
3)	CO PŘINÁŠÍ PRAKTICKÁ ČÁST PŘÍRUČKY SPRÁVNÉ PRAXE, PŘÍRUČKA II. ČÁST	9
4)	VYSVĚTLENÍ PRINCIPŮ HACCP FORMOU OTÁZEK A ODPOVĚDÍ.....	11
5)	FORMULÁŘE, VZORY DOKUMENTACE.....	28
	5.1 PROVOZOVNY, KDE SE NEPROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA, ANI ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN.	28
	5.2 MALÉ PROVOZOVNY S MALÝM POČTEM ZAMĚSTNANCŮ, KDE SE PROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA A ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN, A KDE SE UPLATŇUJÍ POSTUPY ZALOŽENÉ NA PRINCÍPECH HACCP DOLOŽENÍM PODMÍNEK SPRÁVNÉ PRAXE.	31
	5.3 PROVOZOVNA, KDE SE PROVÁDÍ VÝROBA, PŘÍPRAVA A ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN.	36
6)	DOTAZNÍK PRO SEBEHODNOCENÍ PROVOZOVNY	58
7)	KUCHYŇSKÁ TECHNIKA VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH A HYGIENA (HACCP).....	66
	7.1 VÝBĚR TECHNIKY S OHLEDEM NA HYGIENU.....	66
	7.2 KUCHYŇSKÁ TECHNIKA A JEJÍ ČISTITELNOST.....	68
	7.3 OCHRANA POKRMŮ PŘED CIZORODÝMI LÁTKAMI A KUCHYŇSKÁ TECHNIKA	69
	7.4 POLOHA ZAŘÍZENÍ A HYGIENA	69
	7.5 KUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ A JEJICH ČIŠTĚNÍ.....	70

7.6 ZAŘÍZENÍ PRO MYTÍ A ÚKLID.....	71
7.7 SERVIS KUCHYŇSKÉ TECHNIKY A HYGIENA	75
7.8 ZÁSADY OBSLUHY KUCHYŇSKÉ TECHNIKY A HYGIENA	75
7.9 PŘÍKLADY ZAŘÍZENÍ A POMŮCEK, VHODNÝCH PRO ZVÝŠENÍ HYGIENICKÉ ÚROVNĚ	76
8) SLOVNÍK TERMÍNŮ A ZKRATEK.....	79
9) PŘEHLED DOSUD VYDANÝCH TITULŮ V RÁMCI PUBLIKAČNÍ ŘADY NÁRODNÍ POLITIKY PODPORY JAKOSTI.....	85