

# 1) OBSAH

1)	<b>OBSAH</b> .....	7
2)	<b>ÚVOD</b> .....	10
3)	<b>CO PŘÍRUČKA OBSAHUJE, JAK A K ČEMU PŘÍRUČKU POUŽÍT</b> .....	12
4)	<b>PŘEHLED VYBRANÝCH POŽADAVKŮ LEGISLATIVY</b> .....	14
	NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 O HYGIENĚ POTRAVIN .....	16
	PŘÍLOHA II .....	18
	KAPITOLA I - OBECNÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÉ PROVOZY (KROMĚ PROSTOR UVEDENÝCH V KAPITOLE III) .....	19
	KAPITOLA II - ZVLÁŠTNÍ POŽADAVKY NA PROSTORY PRO PŘÍPRAVU, OŠETŘENÍ NEBO ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN (S VÝJIMKOU PROSTOR PRO STRAVOVÁNÍ A PROSTOR UVEDENÝCH V KAPITOLE III).....	25
	KAPITOLA III - POŽADAVKY NA POJÍZDNÉ NEBO PŘECHODNÉ PROSTORY (NAPŘ. PRODEJNÍ STANY, STÁNKY NA TRHU, POJÍZDNÉ PRODEJNY), PROVOZY UŽÍVANÉ V PRVNÍ ŘADĚ JAKO SOUKROMÝ OBYTNÝ DŮM, V NĚMŽ SE VŠAK PRAVIDELNĚ PŘIPRAVUJÍ POTRAVINY K UVEDENÍ NA TRH, A NA PRODEJNÍ AUTOMATY .....	27
	KAPITOLA IV - PŘEPRAVA .....	30
	KAPITOLA V - POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ.....	32
	KAPITOLA VI - POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY .....	33
	KAPITOLA VII - ZÁSOBOVÁNÍ VODOU.....	35
	KAPITOLA VIII - OSOBNÍ HYGIENA .....	36

	KAPITOLA IX - USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE POTRAVIN .	38
	KAPITOLA X - USTANOVENÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO BALENÍ A DALŠÍHO BALENÍ POTRAVIN.....	44
	KAPITOLA XII - ŠKOLENÍ.....	44
	NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) Č. 178/2002, KTERÝM SE STANOVÍ OBECNÉ ZÁSADY A POŽADAVKY POTRAVINOVÉHO PRÁVA, ZŘIZUJE SE EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN A STANOVÍ POSTUPY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POTRAVIN.....	47
<b>5)</b>	<b>ZDRAVOTNÍ NEBEZPEČÍ Z POTRAVIN .....</b>	<b>51</b>
	5.1 CHEMICKÁ KONTAMINACE.....	51
	5.2 FYZIKÁLNÍ KONTAMINACE.....	53
	5.3 MIKROBIÁLNÍ KONTAMINACE .....	55
	5.4 OBECNĚ O MIKROORGANISMECH .....	58
	5.4.1 ROZMNOŽOVÁNÍ MIKROORGANISMŮ A JEJICH ŽIVOT V POTRAVINĚ .....	59
<b>6)</b>	<b>DEFINICE, VYSVĚTLENÍ POJMŮ.....</b>	<b>63</b>
	6.1 HACCP .....	63
	6.2 SPRÁVNÁ PRAXE (SPRÁVNÁ HYGIENICKÁ A VÝROBNÍ PRAXE), SOUVISLOST S HACCP.....	65
	6.3 POSTUPY VYCHÁZEJÍCÍ Z PRINCIPŮ HACCP .....	65
	6.4 POSTUPY ZJEDNODUŠENÍ SYSTÉMU V MALÝCH PROVOZOVNÁCH PODLE NÁVRHU DG SANCO.....	66
	6.4.1 UPŘESNĚNÍ TYPŮ, ZAŘÍZENÍ, PRO KTERÉ JE PRUŽNÉ UPLATNĚNÍ POŽADAVKŮ NAŘÍZENÍ (ES) Č. 852/2004 VHODNÉ.....	67
	6.4.2 VYSVĚTLENÍ POJMU „POSTUP ZALOŽENÝ NA PRINCIPECH HACCP“ .....	67
	6.4.3 DEFINOVÁNÍ BEZPODMÍNEČNĚ NUTNÝCH POŽADAVKŮ,.....	68

6.4.4	ROZDĚLENÍ TYPŮ PROVOZOVEN, SHRnutí POŽADAVKŮ.....	69
6.4.5	VYSVĚTLENÍ MOŽNÝCH ZJEDNODUŠENÍ PŘÍSTUPŮ K HACCP .....	71
7)	<b>POSTUP ZAVÁDĚNÍ „PLNÉHO“ HACCP .....</b>	<b>77</b>
8)	<b>JAK ZAVÉST POSTUP ZALOŽENÝ NA PRINCÍPECH HACCP V PODMÍNKÁCH MALÉ PROVOZOVNY .....</b>	<b>86</b>
8.1	PODMÍNKY PROVOZOVNY – A DALŠÍ NEZBYTNÉ PŘEDPOKLADY .....	87
8.2	VYMEZENÍ SORTIMENTU A PROVÁDĚNÝCH ČINNOSTÍ.....	91
8.3	VYMEZENÍ SUROVIN .....	92
8.4	VYTVOŘENÍ POPISU / DIAGRAMU VÝROBNÍHO PROCESU .....	93
8.5	ANALÝZA NEBEZPEČÍ.....	96
9)	<b>DOKUMENTACE A ZÁZNAMY.....</b>	<b>106</b>
10)	<b>SYSTÉMY SLEDOVÁNÍ KVALITY SLUŽEB, CERTIFIKACE (HACCP, ISO 22000), INSPEKCE (ISO 17020).....</b>	<b>108</b>
11)	<b>SLOVNÍK TERMÍNŮ A ZKRATEK.....</b>	<b>110</b>
12)	<b>PŘEHLED DOSUD VYDANÝCH TITULŮ V RÁMCI PUBLIKAČNÍ ŘADY NÁRODNÍ POLITIKY PODPORY JAKOSTI.....</b>	<b>116</b>