

OBSAH

1. Úvod.....	5
2. Určení a využití příručky.....	6
3. Definice a vysvětlení pojmů.....	6
4. Obecné principy systému kritických bodů (HACCP).....	10
4.1. Sled a popis pracovních operací při základním zpracování sladkovodních ryb	12
5. Požadavky na provozy.....	14
5.1. Dokumentace zpracoven produktů rybolovu.....	14
5.2. Všeobecné hygienické podmínky pro prostory a zařízení.....	15
5.3. Všeobecné hygienické podmínky použitelné pro personál.....	17
5.4. Podmínky pro manipulaci s rybami ve zpracovnách.....	17
5.5. Požadavky na jakost	19
6. Technologické postupy.....	20
6.1. Základní technologický postup výroby chlazených, zmrazených a půlených či jinak porcovaných sladkovodních ryb.....	21
6.2. Základní technologický postup výroby uzených ryb.....	22
6.3. Základní technologické požadavky na rozmrazování ryb.....	23
6.4. Základní technologické požadavky pro marinování mořských ryb.....	24
6.5. Základní technologické požadavky na uzené výrobky z mořských ryb.....	25
6.6. Základní technologické požadavky na solené výrobky z mořských ryb.....	26
6.7. Kaviár	27
7. Skladování.....	28
8. Základní legislativní předpisy.....	28
Příloha I.	
Rozšíření opatření k bodu 5: Požadavky na provozy.....	31
Příloha II.	
Odlišnosti technologického postupu při skladování a záruční době u čerstvých a chlazených výrobků ze sladkovodních ryb.....	34
Příloha III.	
Sledovatelnost	35
Příloha IV.	
Příklady plánu HACCP pro základní zpracování sladkovodních ryb.....	36