

OBSAH

Předmluva	4
PRVNÍ DÍL: PRINCIPY A PLÁNOVÁNÍ SYSTÉMU HACCP	
1. Úvod	6
2. Součásti systému HACCP	6
3. Definice a vysvětlení pojmů	7
4. Doporučené symboly užívané při plánování systému HACCP	9
5. Analýza nebezpečí a posouzení jeho závažnosti a rizika	10
5.1. Klasifikace alimentárních nákaz a otrav podle etiologických patogenních činitelů (nebezpečí)	11
5.2. Faktory, které nejčastěji přispívají ke kontaminaci potravin	11
5.3. Faktory vedoucí k přežívání mikroorganismů	12
5.4. Faktory podporující mikrobiální růst (rozmnožování)	12
5.5. Základní otázky používané při analýze nebezpečí	13
5.6. Analýza závažnosti nebezpečí	14
5.7. Analýza rizika nebezpečí	16
5.8. Sumarizace dat získaných při analýze mikrobiálního nebezpečí	16
6. Kritické kontrolní / ochranné body	17
6.1. Osud patogenních bakterií na úrovni kritických kontrolních / ochranných bodů	19
6.2. Časté kritické / ochranné body	20
6.3. Přehled kritických / ochranných bodů, na nichž bývá nejčastěji narušena dobrá hygienická a technologická praxe	21
6.4. Pomůcka k identifikaci kritických kontrolních/ochranných bodů	22
7. Kritéria	23
8. Monitoring	27
9. Bezprostřední intervence - provedení nápravných opatření	29
10. Kvantitativní aspekty, záznamy a dokumentace	30
11. Ověřování funkce systému HACCP (verifikace)	30
Literatura k předmluvě a k prvnímu dílu	31
DRUHÝ DÍL: PŘÍKLADY APLIKACE SYSTÉMU HACCP DO PRAXE	
1. Úvod	34
2. Přehled druhů potravinových surovin a potravin, které jsou vulnerabilními pro uvedené patogenní mikroorganismy	35
3. Příklady přístupů ke zpracování podkladů k zavedení systému HACCP do praxe	42
Aplikace systému HACCP do kuchyňské přípravy jídla (všeobecně)	42
Vaření rýže	44
Rostované hovězí maso (roast beef)	45
Pečené kuře	47
Hamburgery	50

Fermentované masné výrobky	51
Saláty s majonézou	53
Jahody	55
Příklad aplikace systému HACCP k ochraně proti otravě enterotoxinem <i>Clostridium perfringens</i>	57
Chov prasat, skotu a ovcí	59
Mlékárenské ošetření mléka	60
Sušené mléko	61
Sušený kokos	62
Zmrazené krevety	62
Literatura k druhému dílu	63

TŘETÍ DÍL: MĚŘÍCÍ PŘÍSTROJE POUŽITELNÉ V MONITORINGU

1. Seznam vybraných firem	66
2. Příklady měřících přístrojů	68
Literatura ke třetímu dílu	72

ČTVRTÝ DÍL: VÝUKA A VÝCHOVA

1. Skupiny lidí vyžadující záměrnou výuku a výchovu v hygieně potravin	74
2. Znalosti, dovednosti a postoje pracovníků, kteří provádějí analýzu nebezpečí a uvádějí systém HACCP do praxe.	75
3. Znalosti, dovednosti a postoje pracovníků, kteří vykonávají operace na kritických kontrolních / ochranných bodech	76
4. Znalosti, dovednosti a postoje pracovníků, kteří monitorují kritické kontrolní / ochranné body	77
5. Znalosti, dovednosti a postoje pracovníků, kteří kontrolují funkci systému HACCP	78
Literatura ke čtvrtému dílu	78
Souhrn	79
Obsah	84



1. 1. dubna 2004