

**HACCP: Prodejna potravin/smíšeného zboží s jednoduchým občerstvením (nápoje, uzeniny, pečivo)**

[www.gastronom.cz](http://www.gastronom.cz)

## **Obsah PRODEJNA POTRAVIN/SMÍŠENÉHO ZBOŽÍ S JEDNODUCHÝM OBČERSTVENÍM (NÁPOJE, UZENINY, PEČIVO)**

### **PRODEJNA POTRAVIN/SMÍŠENÉHO ZBOŽÍ S JEDNODUCHÝM OBČERSTVENÍM (NÁPOJE, UZENINY, PEČIVO) – Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah**

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce/provozovatele
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Stanovení kritických bodů a jejich evidence – legislativní rámec
- Popis výroby pokrmů
- Postupy v HACCP
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Výrobní diagramy
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Školení pracovníků a záznam o školení
- Harmonogram provádění ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- Potvrzení diagramu výrobního procesu provozu
- Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu
- Kontrolní listy CCP (kontrolních kritických bodů)

### **Seznam výrobních diagramů**

- 012a čistá příprava čerstvé zeleniny
- 091 prodej zboží
- 091c balení a prodej zboží
- 092b krájení, odvažování uzenin, sýrů, lahůdek a prodej v celku
- 095 příprava nápojů
- 301 teplé nápoje
- 098 rozpékání, dopékání pekařských produktů – polotovarů
- 909a Regenerace – ohřev potravin (např. uzeniny, sekaná apod.)/pokrmů – chlazené, zmrazené



[CHCI OBJEDNAT PROVOZNÍ KNIHU](#)