

## Obsah JEDNODUCHÉ POKRMY A NÁPOJE

### Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Stanovení kritických bodů podle zákona
- Způsob stanovení kritických bodů
- Systém evidence
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Popis výroby pokrmů
- Zásady osobní a provozní hygieny
- 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)
- Výrobní diagramy
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu

### Seznam výrobních diagramů

- 301 Teplé nápoje
- 303 Studené nápoje
- 315 Doplnkový prodej produktů – cukrovinky, nanuky, atd.
- 316 Porcovaná zmrzlina
- 317 Moučníky, dorty, zákusky – chlazené, zmrazené
- 335 Pokrmy instantní, sterilované, chlazené, zrazené (polévky, omáčky, přílohy, masa)
- 359 Topinky, tousty – obložené, přílohové
- 402 Příprava pečiva
- 410 Saláty, bagety, chlebíčky atd. – dodaný výrobek
- 416 Podávání tlačenky, utopence, salám s cibulí atd.
- 431 Smažené bramborové výrobky a polotovary
- 435 Grilované polotovary atd.
- 501 Uzeniny, polotovary - ohřívané, opékané, grilované (párek v rohlíku)
- 512 Regenerace pokrmů – chlazené, zmrazené
- 513a Expedice / Výdej – dodaných pokrmů
- 517 Pizza, langoše, pečivo, moučníky, atd. – mražené, chlazené, ochranná atmosféra



chci koupit provozní knihu