

## Obsah KAVÁRNA, CUKRÁRNA

### 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
- 303a Studené nápoje
- 309 Ledová tříšť
- 315a Doplnkový prodej – cukrovinky, balené nápoje, atd.
- 316 Porcovaná zmrzlina
- 317 Moučníky, dorty, zákusky – chlazené, zmrazené
- 319 Poháry, palačinky, lívance s ovocem, zmrzlinou, horké ovoce, atd.
- 319a Mléčné koktejly
- 359 Topinky, tousty – obložené, přílohové
- 410 Saláty, bagety, chlebíčky atd. – dodaný výrobek



chci koupit provozní knihu