

## Obsah PRODEJNA – BALENÉ MASO, KRÁJENÉ UZENINY

### 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

- ✓ Prodej a krájení uzenin a sýrů
- ✓ Prodej, porcování a odvažování lahůdek, polotovarů atd.
- ✓ Prodej balených uzenin, sýrů, lahůdek, polotovarů a pokrmů
- ✓ Prodej chlazeného baleného masa a mastných výrobků
- ✓ Prodej mléčných výrobků
- ✓ Prodej vajec
- ✓ Prodej pečiva a pekařských výrobků
- ✓ Prodej koloniálu a nápojů – mouka, cukr, koření, olej, sterilované produkty atd.
- ✓ Prodej zmrazených výrobků – zelenina, maso, ryby, polotovary, zmrzlina atd.
- ✓ Prodej ovoce a zeleniny
- ✓ Prodej balených cukrářských výrobků
- ✓ Prodej nebalených cukrářských výrobků



chci koupit provozní knihu