

Opakování

OPR

**System hodnocení HACCP při prodeji
masa a masných výrobků**

System analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) ve výrobě potravin je jeden ze základních nástrojů, jak účinně předcházet rizikům ohrožujícím bezpečnost potravin.

Tento systém je určen pro všechny potravinářské podniky zajišťující výrobu, zpracování a distribuci potravin a také pro podniky, které svými produkty do potravinového řetězce vstupují.

Přínosy HACCP

- jednoznačná identifikace a kontrola rizika zdravotní nezávadnosti potravin
- minimalizace možnosti výskytu zdravotně závadných potravin
- splnění legislativních požadavků na výrobce potravin
- věrohodné potvrzení funkčnosti a efektivnosti zavedeného systému nezávislou třetí stranou
- zvýšení důvěry veřejnosti a státních kontrolních orgánů

Vlastní práce

Vypracujte krátký text v rozsahu 1A4.

Text bude obsahovat odpovědi na následující otázky:

1. Co je systém HACCP?
2. Kde vznikl?
3. Proč je důležitý?
4. Co je to KRITICKÝ KONTROLNÍ BOD?
5. Konkrétní příklad z praxe.

Hotovou práci zašlete na můj školní mail.