

Obsah

1	ÚVOD	3
2	ZÁKLADNÍ PŘEDPISY, VYHLÁŠKY A ZÁKONY	3
3	PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ V RÁMCI VLASTNÍHO HOSPODÁŘSTVÍ – ZÁMĚR	6
4	METODIKA – OBECNÉ POŽADAVKY	7
4.1	Specifické požadavky pro porážku a zpracování v podmínkách ekologického zemědělství	7
4.2	Vybavení a zajištění příhonu jatečných zvířat	7
4.3	Vybavení a zajištění porážky	8
4.4	Vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa	11
4.5	Vybavení a zajištění masné výroby a balení výrobků	13
4.6	HACCP (systém kontrolních a kritických bodů)	15
4.7	Doplňující otázky	16
5	SEZNAM ZAŘÍZENÍ PRO PROVOZOVÁNÍ PORÁŽKY A ZPRACOVÁNÍ	17
5.1	Příhon a ustájení	17
5.2	Porážka	17
5.3	Bourárna	18
5.4	Balárna	18
5.5	Masná výroba	18
6	FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ MASA A VÝROBA MASNÝCH VÝROBKŮ Z FAREMNÍCH PRODUKTŮ	19
6.1	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – vepř, skot, ovce, kozy	19
6.2	Zpracování masa a výroba některých druhů masných výrobků – zařízení a jejich orientační ceny – drůbež, králci, ryby	21
7	ZRÁNÍ MASA	22
8	DUSITANOVÁ SOLÍČÍ SMĚS	23
8.1	Způsob působení a legislativa	23
8.2	Možnosti náhrady dusitanové soličí směsi	23
9	HACCP – PORÁŽKA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	24
9.1	Schéma výrobních prostor	24
9.2	Provozní řád	24
9.3	Sanitační řád	24
9.4	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	24
9.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	25
9.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	25
9.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	25
9.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	25
9.9	Popis plánu kritických bodů	26
9.10	Analýza HACCP – vzor plánu	27
10	HACCP – MASNÁ VÝROBA (SEZNAM DOKUMENTŮ)	34
10.1	Schéma výrobních prostor	34
10.2	Provozní řád	34
10.3	Sanitační řád	34
10.4	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	34
10.5	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	35
10.6	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	35
10.7	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	35
10.8	Vymezení výrobních činností při zpracování masných výrobků tepelně opracovaných	35
10.9	Popis plánu kritických bodů	36
10.10	Analýza HACCP – vzor plánu	37
11	VZORY	41
11.1	Provozní řád	41
11.2	Pohotovostní plán pro případ výskytu nebezpečných nákaz a nemocí přenosných na člověka	41
11.3	Plán DDD – deratizace, desinsekce, desinfekce	41
11.4	Sanitační řád	42
11.5	Schéma odběrních míst a plán odběru pitné vody	42
11.6	Schéma pohybu suroviny, odpadů a osob	42
11.7	Vymezení výrobních činností při zpracování masa	42
11.8	Popis plánu kritických bodů	42
12	PRODEJ ZE DVORA	43
13	FINANČNÍ PODPORY V OBLASTI ZPRACOVÁNÍ MASA	44
14	LITERATURA A UŽITEČNÉ INTERNETOVÉ ODKAZY	45
15	FOTOPŘÍLOHA / PORÁŽKA	46