

## Požadavky na odborné znalosti uchazečů o certifikaci Technik-HACCP.

- System HACCP

Znalost a pochopení hlavních principů systému HACCP.

Schopnost praktické aplikace tohoto systému do potravinářských provozů, zejména do provozů veřejného stravování.

Zkušenosti s provozováním, udržováním a ověřováním systému HACCP.

- Postupy správné výrobní a hygienické praxe (GMP/GHP)

Základní činnosti a postupy správné výrobní a hygienické praxe a jejich význam.

- Legislativa

Obecné zásady a požadavky potravinového práva, hygiena potravin a povinnosti provozovatelů potravinářských podniků vyplývající ze současné platné právní úpravy (legislativa EU a národní legislativa).

Dozorové orgány a jejich kompetence.

- Mikrobiologie

Mikrobiologická nebezpečí z potravin.

Příčiny vzniku mikrobiologických nebezpečí.

Základní principy růstu a přežívání mikroorganismů.

Alimentární onemocnění z potravin.

Principy hodnocení zdravotní nezávadnosti potravin a prostředí.

- Základní principy výroby a konzervace potravin

Základy konzervace potravin, principy ovládnutí mikrobiologických nebezpečí

Změny během zpracování a skladování potravin

Hlavní metody konzervace potravin.