1. **Podle ustanovení článku 5 odstavce 1 nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin jsou provozovatelé potravinářských podniků:**
2. povinni vytvořit a zavést jeden stálý postup založený na zásadách HACCP
3. povinni vytvořit a zavést více stálých postupů založených na zásadách HACCP
4. povinni vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP
5. **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin představuje minimální hygienický standard:**
6. v oblasti výroby, přípravy, skladování, přepravy a jakýchkoli dalších činností při manipulaci s potravinami
7. v oblasti výroby, přípravy, skladování, přepravy a jakýchkoli dalších činností při manipulaci s chemikáliemi
8. v oblasti výroby, přípravy, skladování, přepravy a jakýchkoli dalších činností při manipulaci s potravinami a chemikáliemi
9. **HACCP je termín vycházející z anglického názvu, který v překladu znamená:**
10. analýza nebezpečí a kritické kontrolní body
11. analytické nebezpečí a kritické kontrolní body
12. analytické nebezpečí a jakostní kontrolní body

**4. Mezi základní body systému HACCP nepatří:**

1. zavedení dokumentace
2. zavedení sanitace
3. zavedení ověřovacích postupů

**5. Mezi základní body systému HACCP patří:**

1. určení nápravných opatření
2. určení systémů dezinsekce a deratizace
3. určení termínu školení hygienického minima

 **6. HACCP je systém samokontroly, který by měl vést:**

1. ke snížení nákladů na suroviny, zařízení a pracovníky
2. ke snížení rizika ohrožení zdraví spotřebitele
3. ke snížení znečištění životního prostředí

 **7. Provedení analýzy nebezpečí zahrnuje:**

1. vytvoření seznamu potenciálních pracovních úrazů
2. vytvoření seznamu nebezpečných výrobních strojů a zařízení
3. vytvoření seznamu potenciálních zdravotních nebezpečí pro spotřebitele

**8. Nejvýznamnějším nebezpečím (co do počtu postižených a vážnosti následků) je nebezpečí:**

1. biologické
2. chemické
3. fyzikální

 **9. Listerióza patří mezi nebezpečí:**

1. biologické
2. chemické
3. fyzikální

 **10. Úlomky kostí, zbytky skořápek a peří patří mezi nebezpečí:**

1. biologické
2. chemické
3. fyzikální

**11. Jestliže jsou původně zdravotně nezávadné suroviny kontaminované mikroorganismy z prostředí – např. z nástrojů, z rukou pracovníků, mluvíme o kontaminaci:**

1. primární
2. sekundární
3. terciární

 **12. Kritický kontrolní bod (CCP) je:**

1. technologický úsek v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin, ve kterém je prováděno senzorické a analytické hodnocení jakosti výrobku
2. technologický úsek v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin, ve kterém je nejvyšší riziko porušení zdravotní nezávadnosti výrobku
3. technologický úsek v procesu výroby, distribuce a prodeje potravin, ve kterém je kontrolována činnost podřízených pracovníků

 **13. U každého kritického kontrolního bodů je nutné určit:**

1. znak a kritickou mez
2. riziko a kontrolní výkon
3. infekční dávku

 **14. Záznamy o sledování kritického kontrolního bodu podepisuje:**

1. auditor
2. odpovědný pracovník
3. nadřízený pracovník

**15.** **Činnosti uplatňované v případě, kdy dojde k překročení stanovených kritických mezí, se označují:**

1. kritická opatření
2. jakostní opatření
3. nápravná opatření

**16. Ověřovací postupy jsou postupy, kterými se ověřuje, zda:**

1. systém HACCP nezvyšuje náklady a nesnižuje zisky
2. systém HACCP funguje správně a účinně
3. systém HACCP nenarušuje vztahy mezi podřízenými a nadřízenými pracovníky

 **17. Evidence systému HACCP zahrnuje dokumentaci:**

1. osobní a provozní
2. popisnou a provozní
3. osobní, popisnou a provozní

 **18. Diagram výrobního procesu znázorňuje:**

1. veškerý vyráběný sortiment včetně popisu složení výrobků
2. veškerá školení včetně školení z hygienického minima
3. veškeré výrobní fáze včetně kritických kontrolních bodů

 **19. Nesprávné tvrzení o vnitřním auditu je:**

1. vnitřní audit je dokumentován
2. vnitřní audit je prováděn nejméně jednou za rok
3. vnitřní audit provádí auditor, který nese přímou odpovědnost za systém HACCP

 **20. Kritickým kontrolním bodem v maloobchodní prodejně je:**

1. kontrola při přijmu zaměřená na neporušenost obalů, úplnost značení, DMT a DP
2. dodržování skladovacích podmínek pro daný druh potraviny
3. dodržování osobní hygieny a hygieny prostředí