



System HACCP - gastronomia

Galeria Produktu



SPIS TREŚCI		strona
Wprowadzenie do Systemu HACCP		3
Siedem zasad HACCP		4
Dwanaście etapów wdrożenia HACCP		6
Podstawa prawna		7
Zarządzenie w sprawie powołania Zespołu HACCP		8
Zarządzenie w sprawie ustanowienia i funkcjonowania Zespołu HACCP		9
1. Charakterystyka Firmy		10
2. Definicje		11
3. Analiza HACCP w Firmie		14
a) Odpowiedzialność kierownictwa		14
b) Polityka bezpieczeństwa żywnościowego		15
c) Zakres systemu HACCP		16
d) Kwalifikacje i szkolenia		17
e) Wymagania i plan HACCP i GMP		17
f) Utworzenie HACCP i schemat organizacyjny		19
g) Opis produktu		21
h) Identyfikowanie zamierzonego sposobu użycia produktu		24
i) Schemat procesu technologicznego		25
j) Weryfikacja diagramu		26
k) Lista potencjalnych zagrożeń		26
l) Określenie punktów kontroli CCP		26
l) Ustalenie wartości parametrów krytycznych		29
m) Sposób monitorowania		30
n) Działanie naprawcze dla CCP i postępowanie z produktami niezgodnymi		35
o) Opracowanie procedur weryfikacyjnych		35
p) Dokumentacja i sposób przechowywania		41
4. Dokumenty związane z Księgą HACCP		42
5. Zmiany w Księdze HACCP		43
6. Rejestr pracowników Firmy		44
7. Plan sytuacyjny Firmy		45
Dodatki własne zapisy wg etapów		46

Opis Produktu

Bezpieczeństwo w Twoich rękach:

Ocena przez Inspekcję Sanitarną: Księga ułatwia inspekcji sanitarniej ocenę zaawansowania wdrożenia systemu HACCP na podstawie zgromadzonej dokumentacji.

Pełna Kontrola Procesów: Monitoruj i utrzymuj najwyższe standardy bezpieczeństwa żywnościowego, dbając o dobro Twoich klientów.

Zainwestuj w bezpieczeństwo żywności - Zamów wzorcową księgę HACCP już dziś!

Składniki Produktu:

- Wprowadzenie do Systemu HACCP: podstawy prawne, dane firmy itp.
- Analiza HACCP w firmie: kompleksowa ocena ryzyka związanego z produkcją i przechowywaniem żywności.
- Karty opisu wyrobów: ułatwiające dokumentowanie procesów produkcyjnych i zachowanie zgodności z wymaganiami sanitarnymi.



- Zainwestuj w bezpieczeństwo żywności w swoim biznesie - zamów Wzorcową Księgę HACCP już dziś i zyskaj spokój ducha w prowadzeniu swojej gastronomii!

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
EAN (GTIN)	5908310294186
Kod producenta	TA0157
Marka	Studiocen
Waga produktu z opakowan 1	
Stan	Nowy