



System HACCP - gastronomia

Galeria Produktu



SPIS TREŚCI	
	strona
Wprowadzenie do Systemu HACCP	3
Siedem zasad HACCP	4
Dwaście 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 zanieczyszczonego sposobu użycia produktu	24
i) Schemat procesu technologicznego	25
j) Weryfikacja diagramu	26
k) Lista potencjalnych zagrożeń	26
l) Określenie punktów kontroli CCP	26
m) Ustalenie wartości parametrów krytycznych	29
n) Sposób monitorowania	30
o) Działanie naprawcze dla CCP i postępowanie z produktami niezgodnymi	35
p) Opracowanie procedur weryfikacyjnych	35
q) 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
Dodatkowe 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