

Link do produktu: <https://ksiegarnia.warszawa.pl/poradnik-opracowania-i-wdrazania-systemu-haccp-gastronomia-p-20011.html>



Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP – gastronomia

| | |
|--------------|------------------|
| Cena | 94,50 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 48 godzin |

Opis produktu

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, **kierujący zakładem ma obowiązek wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP.**

Autorka – specjalista Państwowej Inspekcji Sanitarnej do spraw nadzoru nad żywnością w sposób przystępny, na podstawie przykładowej restauracji, wyjaśnia, jak wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym. **Każdy etap wdrażania zasad systemu**, szczegółowe opisy produktów, analiza zagrożeń, wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych, **zostały zilustrowane odpowiednimi przykładami.**