

Link do produktu: <https://ksiegarnia.warszawa.pl/procedury-i-instrukcje-zakladowego-systemu-haccp-z-formularzami-do-zapisow-p-20039.html>



## Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów

Cena	<b>151,20 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>

### Opis produktu

symbol: HAC789

objętość: 196 str.

format: A4

wydanie: 2004

ISBN: 83-71879-42-3

Zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Funkcjonowanie systemu powinno być dokumentowane. Opracowanie przygotowane przez doświadczonego technologa, przewodniczącego zespołu HACCP w zakładzie branży spożywczej, obejmuje wzorcowe procedury i instrukcje wraz z formularzami służącymi do dokonywania zapisów, niezbędne przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP. Nadzorowanie stanu sanitarnego

Budynki i pomieszczenia

Instrukcja dopuszczenia do pracy pracownika zatrudnionego bezpośrednio w produkcji

Instrukcja pracy na stanowisku pracownika produkcji

Instrukcja pracy na stanowisku pracownika odbioru surowca

Instrukcja pracy na stanowisku operatora pakowaczki

Instrukcja wprowadzania gości i osób wizytujących zakład

Procedura

Kontrola i badanie procesu i wyrobu

Nadzorowanie dodatków i opakowań do produkcji

Przechowywanie i dostarczanie wyrobów gotowych

Nadzorowanie dokumentów dotyczących wyrobu

Postępowanie z wyrobem niezgodnym w procesie produkcyjnym

Postępowanie reklamacyjne

Mycie i dezynfekcja

Instrukcja postępowania ze środkami myjącymi i dezynfekującymi

Instrukcja mycia i dezynfekcji grupy sprzętu czystego

Instrukcja mycia i dezynfekcji grupy sprzętu brudnego

---

Instrukcja postępowania w czasie usuwania awarii  
Instrukcja mycia mechanicznego w obiegu zamkniętym  
Instrukcja mycia w systemie CIP  
Instrukcja mycia ręcznego  
Instrukcja badania czystości linii technologicznych  
Deratyzacja i dezynsekcja  
Instrukcja nadzorowania śmieci, odpadów i ścieków  
Instrukcja nadzorowania szkodników  
Nadzorowanie maszyn i urządzeń do produkcji  
Nadzorowanie wyposażenia do kontroli i badań  
Nadzorowanie sprzętu do kontroli i badań na produkcji  
Nadzorowanie podłoży i odczynników chemicznych  
Nadzorowanie czynników energetycznych  
Nadzorowanie środków transportu  
Badanie wody  
Nadzorowanie wody  
Instrukcja postępowania w przypadku wyników badania wody niezgodnych z wymaganiami  
Odbiór surowca do produkcji  
Audyt systemu HACCP  
Nadzorowanie przepisów  
Działania korygujące i zapobiegawcze