Spis instrukcji

1. Instrukcja utrzymania higieny otoczenia wytwórni żywności
2. Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy
3. Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników zakładu produkcji garmażu
4. Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych i sprzętu
5. Instrukcja wymiany tłuszczu i mycia patelni elektrycznej
6. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego
7. Instrukcja mycia okapu nad stanowiskiem gotowania i smażenia
8. Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych
9. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych
10. Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych
11. Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk
12. Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania
13. Instrukcja postępowania z surowcem mięsnym
14. Instrukcja postępowania z warzywami do produkcji surówek, sałatki jarzynowej (ziemniaki, cebula, marchew, buraki, seler, kapusta itd.)
15. Instrukcja postępowania z jajami stosowanymi do produkcji w zakładzie garmażeryjnym
16. Instrukcja postępowania z wyrobami mącznymi
17. Instrukcja kontroli procesów obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie)
18. Instrukcja odkładania próbek gotowych wyrobów – garmażu
19. Instrukcja pakowania i znakowania wyrobu gotowego
20. Instrukcja kontroli surowców oraz wyrobów gotowych
21. Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych
22. Instrukcja zabezpieczenia zakładu garmażeryjnego przed szkodnikami
23. Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład
24. Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej