

Barbara Jackiewicz

**Poradnik opracowania
zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)
z przykładowo wypełnioną dokumentacją**



Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o.
Gdańsk 2013

Spis treści

Wstęp	5
1. Podstawy ustawodawstwa Unii Europejskiej w zakresie higieny żywności.	6
2. Bezpieczeństwo żywności w krajowym prawie żywnościowym	9
3. Zasady GMP/GHP	12
4. Wymagania w ramach zasad GMP/GHP, które należy uwzględnić przy opracowywaniu programów ogólnych	15
5. Kto musi opracować i stosować zasady GMP/GHP, a kto wdrożyć zasady systemu HACCP.	26
6. Procedury i instrukcje	27
7. Zasady GMP/GHP – Programy ogólne	30
8. „Księga sanitarna” zakładu branży żywnościowej do przedłożenia Państwowej Inspekcji Sanitarnej	34
Akty prawne	36
Przykład dokumentacji sanitarnej według zasad dobrej praktyki higienicznej wraz z zapisami ich przestrzegania, utworzonej dla zakładu żywienia zbiorowego.	41