

## Spis treści

Wstęp – komentarz do dokumentacji .....	5
<b>Część I – Magazyn chłodniczy w hurtowni ogólnospożywczej</b> .....	7
1. Plan HACCP dla magazynu hurtowego środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej	
– opis środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej	
– schemat postępowania z artykułami spożywczymi w hurtowni spożywczej wymagającymi przy przechowywaniu temperatury chłodniczej	
– arkusz identyfikacji zagrożeń dla środków spożywczych w sprzedaży hurtowej, wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej	
– arkusz kontroli CCP dla artykułów spożywczych w sprzedaży hurtowej, wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej	
2. Instrukcje systemu HACCP (magazyn hurtowy chłodniczy)	
– Instrukcja monitorowania CCP1 (przyjęcie towaru do magazynu chłodniczego) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP1	
– Instrukcja monitorowania CCP2 (przechowywanie artykułów spożywczych w magazynie chłodniczym) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP2	
– Instrukcja monitorowania CCP3 (transport środków spożywczych w warunkach chłodniczych) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP3	
– Instrukcja weryfikacji systemu HACCP	
– Instrukcja prowadzenia dokumentacji i przechowywania zapisów w hurtowni ogólnospożywczej	
<b>Część II – Magazyn-mroźnia w hurtowni ogólnospożywczej</b> .....	59
1. Plan HACCP dla magazynu hurtowego środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu ujemnej temperatury	
– opis środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu ujemnej temperatury (mrożonki)	
– schemat postępowania z mrożonkami w hurtowni spożywczej (magazyn-mroźnie)	
– arkusz identyfikacji zagrożeń dla mrożonek w sprzedaży hurtowej	
– arkusz kontroli CCP dla mrożonek w sprzedaży hurtowej	
2. Instrukcje systemu HACCP (magazyn hurtowy-mroźnia)	
– Instrukcja monitorowania CCP1 (przyjęcie towaru do magazynu-mroźni) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP1	
– Instrukcja monitorowania CCP2 (przechowywanie mrożonek w hurtowym magazynie-mroźni) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP2	
– Instrukcja monitorowania CCP3 (transport mrożonek) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP3	
– Instrukcja weryfikacji systemu HACCP	
– Instrukcja prowadzenia dokumentacji i przechowywania zapisów w hurtowni ogólnospożywczej	

**Część III – Magazyn artykułów spożywczych trwałych w hurtowni ogólnospożywczej niewymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury ..... 111**

1. Opis środków spożywczych niewymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury
2. Schemat postępowania z artykułami spożywczymi w hurtowni spożywczej niewymagającymi przy przechowywaniu obniżonej temperatury
3. Arkusz identyfikacji zagrożeń dla środków spożywczych w sprzedaży hurtowej, niewymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury

**Część IV – Instrukcje dobrej praktyki higienicznej + Karty zapisów z wykonywanych czynności stosowane w hurtowni ogólnospożywczej składającej się z magazynów: chłodniczych, mroźni, art. spożywczych trwałych niewymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury ..... 117**

1. Utrzymanie higieny otoczenia zakładu
2. Higiena osobista i higiena na stanowisku pracy
3. Utrzymanie czystości i higieny w hurtowni spożywczej
  - Karta kontroli mycia i dezynfekcji magazynu
4. Instrukcja przyjęcia towaru do poszczególnych magazynów hurtowni spożywczej oraz sposób ich magazynowania
  - Karta kontroli przyjęcia towaru do hurtowni
  - Karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych trwałych niewymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury
  - Karta reklamacji towaru
5. Instrukcja załadunku i transportu towaru z magazynu do odbiorcy
6. Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami
7. Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli, osób wizytujących zakład
8. Protokół szkolenia wewnętrznego/zewnętrznego pracowników hurtowni ogólnospożywczej
9. Karta kontroli wewnętrznej