

..... (nazwa zakładu)	<b>Księga HACCP</b>	<b>Strona</b> ...../.....
--------------------------	---------------------	---------------------------

## Spis treści

### 1. Część wstępna

1.1. Profil Zakładu .....	7
1.2. Schemat organizacyjny .....	9
1.3. Definicje .....	11
1.4. Polityka bezpieczeństwa żywnościowego .....	13
1.5. Zarządzenie o powołaniu Zespołu HACCP .....	15
1.6. Zakres systemu HACCP .....	17
1.7. Szkolenia i świadomość personelu .....	19
1.8. Plan pomieszczeń .....	21

### 2. Część zasadnicza – Ogólny opis systemu HACCP według dwunastu kroków wdrażania, Wytycznych Kodeksu Żywnościowego, na podstawie siedmiu zasad HACCP

2.1. Utworzenie Zespołu HACCP .....	25
2.2. Opis produktu .....	27
2.3. Zidentyfikowanie zamierzonego sposobu użycia produktu .....	29
2.4. Skonstruowanie schematu procesu technologicznego .....	31
2.5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego .....	33
2.6. Przygotowanie listy potencjalnych zagrożeń, przeprowadzenie analizy zagrożeń i ustalenie wszelkich możliwych środków kontrolnych dla zidentyfikowanego zagrożenia .....	35
2.7. Określenie CCP – Krytycznych Punktów Kontrolnych .....	37
2.8. Ustalenie wartości parametrów krytycznych dla każdego CCP .....	39
2.9. Ustalenie systemu monitorowania dla każdego CCP .....	41
2.10. Określenie działań korygujących .....	43
2.11. Określenie systemu weryfikacji .....	45
2.12. Ustanowienie dokumentacji i sposobów przechowywania zapisów .....	47

### 3. Część uzupełniająca

3.1. Dokumenty związane z Księgą HACCP .....	51
3.2. Załączniki .....	53
3.3. Klauzula zmian Księgi HACCP .....	87