

Link do produktu: <https://ksiegarnia.warszawa.pl/wzorcowa-dokumentacja-haccp-hurtownia-ogolnospozywcza-p-20085.html>



Wzorcowa dokumentacja HACCP Hurtownia ogólnospożywcza

Cena	110,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod producenta	DAC369

Opis produktu

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych i ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także hurtownie ogólnospożywcze, są zobowiązane do tego, aby opracować i stosować procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, muszą również przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu.

W „Dokumentacji” pokazano obrót artykułami ogólnospożywczymi na przykładzie zakładu, który dysponuje magazynami artykułów:

- * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach chłodniczych,
- * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach ujemnych (mroźnia),
- * spożywczych trwałych opakowanych jednostkowo (niewymagających przechowywania w obniżonych temperaturach).

„Dokumentacja” zawiera opisy środków spożywczych przechowywanych w odpowiednich magazynach, schemat postępowania z daną grupą środków spożywczych, arkusze identyfikacji zagrożeń i krytyczne punkty kontrolne oraz instrukcje systemu HACCP i dobrej praktyki higienicznej z wzorami formularzy do zapisów.

Wstęp - komentarz do dokumentacji

Część I - magazyn chłodniczy w hurtowni ogólnospożywczej

1. Plan HACCP dla magazynu hurtowego środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej
 - a. opis środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej
 - b. schemat postępowania z artykułami spożywczymi w hurtowni spożywczej wymagającymi przy przechowywaniu temperatury chłodniczej
 - c. arkusz identyfikacji zagrożeń dla środków spożywczych w sprzedaży hurtowej, wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej
 - d. arkusz kontroli CCP dla art. spożywczych w sprzedaży hurtowej, wymagających przy przechowywaniu temperatury chłodniczej
2. Instrukcje systemu HACCP (magazyn hurtowy chłodniczy)
 - a. Instrukcja monitorowania CCP 1 (przyjęcie towaru do magazynu chłodniczego) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 1
 - b. Instrukcja monitorowania CCP 2 (przechowywanie artykułów spożywczych w magazynie chłodniczym) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 2
 - c. Instrukcja monitorowania CCP 3 (transport środków spożywczych w warunkach chłodniczych) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 3
 - d. Instrukcja weryfikacji systemu HACCP
 - e. Instrukcja prowadzenia dokumentacji i przechowywania zapisów w hurtowni ogólnospożywczej

Część II - magazyn mroźnia w hurtowni ogólnospożywczej

1. Plan HACCP dla magazynu hurtowego środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu ujemnej temperatury
 - a. opis środków spożywczych wymagających przy przechowywaniu ujemnej temperatury
 - b. schemat postępowania z mrożonkami w hurtowni spożywczej
 - c. arkusz identyfikacji zagrożeń dla mrożonek w sprzedaży hurtowej
 - d. arkusz kontroli CCP dla mrożonek w sprzedaży hurtowej
2. Instrukcje systemu HACCP (magazyn hurtowy mroźnia)
 - a. Instrukcja monitorowania CCP 1 (przyjęcie towaru do magazynu mroźni) i działań korygujących + Karta

-
- monitorowania CCP 1
 - b. Instrukcja monitorowania CCP 2 (przechowywanie mrozonek w magazynie mroźni) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 2
 - c. Instrukcja monitorowania CCP 3 (transport mrozonek) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 3
 - d. Instrukcja weryfikacji systemu HACCP
 - e. Instrukcja prowadzenia dokumentacji i przechowywania zapisów w hurtowni ogólnospożywczej

Część III - magazyn artykułów spożywczych w hurtowni ogólnospożywczej nie wymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury

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

Część IV - Instrukcje dobrej praktyki higienicznej + Karty zapisów z wykonywanych czynności

1. Utrzymanie higieny otoczenia zakładu.
2. Higiena osobista i higiena na stanowisku pracy.
3. Utrzymanie czystości i higieny w hurtowni spożywczej.
 - a. Karta kontroli mycia i dezynfekcji magazynu
4. Instrukcja przyjęcia towaru do poszczególnych magazynów hurtowni spożywczej oraz sposób ich magazynowania.
 - a. Karta kontroli przyjęcia towaru do hurtowni
 - b. Karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych trwałych nie wymagających przy przechowywaniu obniżonej temperatury
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.