Dane aktualne na dzień: 06-07-2025 07:12

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 mrożonek w magazynie mroźni) i działań korygujących + Karta monitorowania CCP 2
   c. Instrukcja monitorowania CCP 3 (transport mrożonek) 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.