

Dokumentacja systemu HACCP, dobrych praktyk produkcyjnych (GMP) i higienicznych (GHP) dla handlu żywnością

Zakres działalności sklepu obejmuje podział żywności ze względu na podatność na procesy psucia:

- Środki spożywcze mrożone np.: mięsa, lody, pieczywo, mrożonki warzywne, ryby mrożone
- Środki spożywcze łatwo psujące się np.: wędliny, drób i mięso pakowane i na wagę, dania gotowe, przetwory mleczne, tłuszcze, jaja w opakowaniach jednostkowych, ser żółty, twaróg, kefir, maślanka, śmietana, zsiadłe mleko, jogurty
- Środki spożywcze jednoskładnikowe, warzywa i owoce np.: ziemniaki pietruszka buraki marchew pomidory ogórki sałata cebula seler por itp. owoce np. jabłka banany, pomarańcze grapefruit, owoce sezonowe itp.- ogólnie warzywa i owoce, garmażerka, ciasta i wyroby cukiernicze,
- Środki spożywcze trwałe w temperaturze otoczenia np.: pieczywo w opakowaniach lub luzem, mąki, kasze, artykuły suche, słodczyce opakowane, słodycz bezcukrowe, napoje gumy do żucia chrupki kukurydziane, wafle ryżowe popcorn
- Przetwory warzywne i owocowe, konserwy, przyprawy, soki, napoje, wody, koncentraty spoż, kawa, herbata, pieczywo cukiernicze (w tym na wagę), przyprawy, konserwy mięsne, konserwy rybne, przetwory owocowe i warzywne, cukier, oleje, słodczyce, groch, fasola, cukier kryształ, cukier puder, czekolady, batony, cukierki, ciastka, gumy, lizaki, piwo
- Środki spożywcze poddane obróbce termicznej: wypieki na miejscu mrożonego pieczywa, ciast, wyrobów cukierniczych,
- Środki spożywcze porcjowane: wędliny, szynka, sery,
- Sprzedaż ciast z chłodni na sklepie
- Artykuły przemysłowe: AGD, artykuły dekoracyjne, sprzętanie, elektryczne i motoryzacyjne, artykuły kuchenne, pojemniki styropianowe, gazety, papierosy, chemia, garnki, karma dla zwierząt, proszki/płyny do prania, drobne urządzenia, artykuły papiernicze, kosmetyki, gazety, itp.,

- Artykuły dziecięce: akcesoria i zabawki, artykuły szkolne, plecaki, piórniki, zeszyty, notesy, przybory szkolne, kosmetyki i higiena, chemia, twój zwierzak, apteczka, czasopisma, higiena i kosmetyka
- Mięso mielone na miejscu.

Opis produktów w tym ich składy ujęte w dokumencie zewnętrznym (etykieta produktu) powinien zawierać wszelkie niezbędne informacje pozwalające na jego pełną identyfikację i na ustalenie właściwych warunków bezpieczeństwa zdrowotnego, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Księga zawiera opracowanie: HACCP / System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Według przepisów prawa + GMP/Dobra Praktyka Produkcyjna +GHP / Dobra praktyka Higieniczna + Mycie i Dezynfekcja Zakładu + Ochroną przed Szkodnikami (gryzoniami, owadami) + Procedurami Systemowymi.

Powołanie zespołu ds. HACCP.

Polityka Bezpieczeństwa Żywnościowego.

Ogólny opis systemu HACCP.

Zakres działalności sklepu.

GMP – Dobra Praktyka Produkcyjna.

Krótki opis produkcji / pracy w sklepie.

Przyjęcie i ocena organoleptyczna artykułów spożywczych.

Instrukcja w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przechowywanie produktów magazynach.

Przechowywanie produktów w lodówkach i zamrażarkach.

Instrukcja monitorowanie, przyjęcie towaru przemysłowego.

Instrukcja przyjęcia surowca mięsnego.

Instrukcja wtórna mięsa przeznaczonego do pieczenia.

Instrukcja obróbki mięsa przeznaczonego do pieczenia.

Obróbka termiczna przeznaczonego mięsa do pieczenia.

Schładzanie potraw które są przeznaczone do przechowywania w lodówce.

Ekspozycja i sprzedaż.

Monitorowania przechowywanie gotowych potraw (w urządzeniach chłodniczych).

Instrukcja wypiek pieczywa.

Drzewko decyzyjne.

Priorytet zagrożeń dla poszczególnych etapów procesu technologicznego.

Schemat procesu – etapy procesów produkcyjnych.

Instrukcja weryfikacji schematu technologicznego w praktyce.

Weryfikacja schematów technologicznych w praktyce.

Zasada 1: Określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec.

Analiza zagrożeń dla poszczególnych etapów procesu technologicznego.

Rodzaje potencjalnych zagrożeń.

Analiza zagrożeń i kontrola – procesów produkcyjnych.

Analiza zagrożeń – Przyjęcie i ocena produktów.

Analiza zagrożeń – Przechowywanie produktów w magazynach.

Analiza zagrożeń – Przechowywanie produktów w urządzeniach chłodniczych (w lodówkach).

Analiza zagrożeń – Przechowywanie produktów w urządzeniach chłodniczych (w zamrażarkach).

Analiza zagrożeń – Obróbka wtórna czysta.

Analiza zagrożeń – Obróbka termiczna (pieczenie).

Analiza zagrożeń – Schładzanie potraw.

Analiza zagrożeń – Porcjowanie i dystrybucja potraw zimnych i gorących.

Analiza zagrożeń – Sprzedaż.

Zasada 2: Określenie Krytycznych Punktów Kontroli (CP / CCP).

Schemat postępowania z artykułami spożywczymi wymagających przechowywania w urządzeniach chłodniczych.

Schemat postępowania z artykułami spożywczymi – zamrożonymi.

Schemat postępowania z artykułami spożywczymi nie wymagających przechowywania w urządzeniach chłodniczych.

Schemat procesu technologicznego – porcjowania, rozdrabnianie.

Schemat procesu technologicznego – wypiek pieczywa.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – procesów przyjęcia towarów.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – żywność w mniejszym stopniu podatna na zepsucie.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – żywność trwała.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – nabiał.

Arkusze identyfikacji zagrożeń i kontroli – produktów ryż, makaron, kasze, produkty sypkie.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – warzywa, owoce.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – zimne produkty.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – produkty ziołowe.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – napoje zimne bezalkoholowe.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – napoje alkoholowe.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – potrawy z półproduktów, potrawy gotowe / garmażeryjne.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – przyjęcie towarów przemysłowych.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – procesów magazynowanie, przechowywanie.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli – wypiek pieczywa.

Arkusz identyfikacji zagrożeń i kontroli CP/CCP.

Zasada 3: Ustalenie granicznych wartości limitów w CCP.

Ustalenie wymagań, monitorowanie i działania korygujące CP1 – przyjęcie produktów.

Ustalenie wymagań, monitorowanie i działania korygujące CCP1 – przechowywanie produktów.

Zasada 4: Ustanowienie i wprowadzenie skutecznych procedur monitorowania CP1 i CCP1

Instrukcja monitorowania CP1 (przyjęcie towaru).

Arkusz oceny nie przyjętego towaru wypełni się w przypadku wystąpienia zdarzenia.

Instrukcja monitorowania CCP1 (magazynowania towaru).

Karta Kontroli w CCP1 przechowywanie w urządzeniach chłodniczych.

Instrukcja wycofania i zniszczenia towaru.

Instrukcja postępowania z towarami wycofanymi z obrotu.

Zasada 5: Ustanowienie działań zapobiegawczych, na wypadek odchyień w CCP.

Określenie działań korygujących i zapobiegawczych.

Instrukcja zapewnienie odpowiedniej temperatury w CCP1.

Instrukcja wykorzystanie wadliwego i niesprzedanego towaru.

Karta z przeglądu CP / CCP.

Zasada 6: Weryfikacja HACCP w celu sprawdzenia, czy zasady 1 – 5 działają skutecznie

Instrukcja weryfikacji systemu HACCP.

Instrukcja przeprowadzenia audytu wewnętrznego.

Plan audytów wewnętrznego i przeglądów.

Powołanie audytora.

Protokół z audytu wewnętrznego systemu HACCP.

Zasada 7: Udokumentowanie zasad 1 – 6.

Opracowanie i prowadzenie dokumentacji.

GHP – Dobra Praktyka Higieniczna.

Opis, lokalizacja i otoczenie zakładu.

Instrukcja kontroli wewnętrznej zakładu.

Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakładu.

Maszyny i urządzenia.

Wymagania dotyczące maszyn i urządzeń z uwzględnieniem aspektów higienicznych.

Instrukcja przy obsłudze maszyny i urządzeń.

Instrukcja obsługi urządzeń chłodniczych.

Użytkowanie urządzenia:

Procesy mycia w dezynfekcji.

Magazynowanie preparatów.

Mycie i dezynfekcja.

Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładzie.

Zaopatrzenie w wodę.

Instrukcja zaopatrzenia zakładu w wodę.

Karta kontroli badań wody.

Odpady żywnościowe.

Instrukcja odpady żywnościowe, ochrona przed szkodnikami.

Zabezpieczenie i monitoring szkodników.

Instrukcja postępowania przy ochronie przed szkodnikami.

Higiena personelu.

Instrukcja higieny osobistej pracowników.

Instrukcja higieny na stanowisku pracy w zakładzie.

Instrukcja higienicznego korzystania z WC.

Instrukcja mycie i dezynfekcja rąk.

Karta, lista pracowników z wykazem badań sanitarno-epidemiologicznych.

Szkolenie personelu.

Instrukcja szkolenia personelu.

Karta lista pracowników przeszkolonych z zasad GMP / GHP / HACCP.

Lista dostawców towaru (stałe umowy).
Przywieszka identyfikacyjna otwartego opakowania.
Procesy obróbki.
Instrukcja higieny produkcji posiłków i potraw.
Wykorzystanie wadliwego i niesprzedanego towaru.
Transport wewnętrzny.
Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych w zakładzie.
Procedura mycia i dezynfekcji sklepu.
Instrukcja utrzymania higieny i czystości sklepu.
Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu drobnego.
Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń.
Instrukcja mycia zaplecza socjalno – sanitarnego.
Instrukcja mycia i dezynfekcji sali sprzedaży.
Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynów środków spożywczych.
Instrukcja mycia i dezynfekcji krawalnicy.
Instrukcja mycia i dezynfekcji wózków i koszy.
Instrukcja mycia i dezynfekcji chłodni.
Instrukcja utrzymania czystości rampy.
Instrukcja obsługi urządzeń chłodniczych, szaf chłodniczych.
Karta mycia i dezynfekcji urządzeń i stref.
Procedura kontroli warunków magazynowania.
Procedura pakowania wyrobów.
Procedura wycofanie produktów.
Procedura mycia i dezynfekcji sklepu.
Instrukcja utrzymania higieny i czystości sklepu.
Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu drobnego.
Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń.
Instrukcja mycia zaplecza socjalno – sanitarnego.
Instrukcja mycia i dezynfekcji sali sprzedaży.
Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynów środków spożywczych.
Instrukcja mycia i dezynfekcji krawalnicy.
Instrukcja mycia i dezynfekcji wózków i koszy.

Instrukcja mycia i dezynfekcji chłodni.

Instrukcja utrzymania czystości rampy.

Instrukcja obsługi urządzeń chłodniczych, szaf chłodniczych.

Karta mycia i dezynfekcji urządzeń i stref.

Dokumentacja Systemu HACCP GHP GMP opracowana pod wymagania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wszystko przygotowane w formie Word doc., można samodzielnie dostosować do własnych potrzeb. Dostosowana do wymagań zagrożenia epidemicznego/epidemiologicznego.