

# KSIĘGA SYSTEMU

# HACCP

EGZEMPLARZ ELEKTRONICZNY NADZOROWANY, PODLEGA AKTUALIZACJI

OPRACOWAŁ:	ZATWIERDZIŁ:

PRZEGLĄDY DOKUMENTU		
L.p.	Data przeglądu:	Dokonujący przeglądu

KARTA ZMIAN			
l.p.	Podstawa	Treść zmiany	Uwagi

## SPIS TREŚCI:

<b>1. ZAKRES NORMY</b> .....	<b>5</b>
<b>2. POWOŁANIA NORMATYWNE</b> .....	<b>6</b>
<b>3. TERMINY I DEFINICJE</b> .....	<b>8</b>
<b>4. SYSTEM ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI</b> .....	<b>10</b>
4.1 WYMAGANIA OGÓLNE.....	10
4.2 WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTACJI.....	11
<b>5. ODPOWIEDZIALNOŚĆ KIEROWNICTWA</b> .....	<b>11</b>
5.1 ZAANGAŻOWANIE KIEROWNICTWA.....	11
5.2 POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI.....	11
5.3 ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UPRAWNIENIA.....	12
5.4 PRZEWODNICZĄCY ZESPOŁU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI.....	12
5.5 KOMUNIKACJA W ZAKRESIE HACCP.....	12
5.6 GOTOWOŚĆ I REAGOWANIE NA SYTUACJE KRYZYSOWE.....	13
5.7 PRZEGLĄD SYSTEMU.....	13
<b>6. PLANOWANIE I REALIZACJA BEZPIECZNYCH PRODUKTÓW</b> .....	<b>15</b>
6.1 PROGRAMY WSTĘPNE (GHP).....	15
6.2 ETAPY WSTĘPNE UMOŻLIWIAJĄCE ANALIZĘ ZAGROŻEŃ.....	16
6.3 WŁAŚCIWOŚCI PRODUKTÓW.....	16
6.4 WŁAŚCIWOŚCI WYROBÓW GOTOWYCH.....	17
6.5 ZAMIERZONE UŻYCIEM.....	17
6.6 SCHEMAT PROCESU MAGAZYNOWANIA.....	18
6.7 WERYFIKACJA SCHEMATU.....	19
6.8 OPIS ETAPÓW PROCESU I ŚRODKÓW NADZORU.....	19
6.9 ANALIZA ZAGROŻEŃ.....	19
6.10 ANALIZA ZAGROŻEŃ W SYSTEMIE HACCP (TAB. NR 3).....	20
6.11 OCENA ZAGROŻEŃ.....	22
6.12 WYBÓR I OCENA ŚRODKÓW NADZORU.....	23
6.13 USTANOWIENIE PLANU HACCP.....	23
6.14 IDENTYFIKACJA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (CCP).....	24
6.15 OKREŚLENIE WARTOŚCI KRYTYCZNYCH DLA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (CCP).....	26
6.16 OKREŚLENIE WARTOŚCI DLA PUNKTÓW SZCZEGÓLNEJ KONTROLI (POA).....	26
6.17 PLAN HACCP (TAB. NR 5).....	27
6.18 WYBÓR I OCENA ŚRODKÓW NADZORU NAD CCP I POA.....	29
6.19 WALIDACJA CCP I POA.....	29
6.20 SYSTEM MONITOROWANIA KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (CCP 1).....	30
6.21 DZIAŁANIA PODEJMOWANE GDY WYNIKI MONITOROWANIA WYKAZUJĄ PRZEKROCZENIE WARTOŚCI KRYTYCZNYCH (TAB. NR 6).....	30
6.22 PLANOWANIE WERYFIKACJI.....	30
6.23 SYSTEM IDENTYFIKOWALNOŚCI.....	31
6.24 NADZÓR NAD NIEZGODNOŚCIĄ.....	31
6.25 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM POTENCJALNIE NIEZGODNYM.....	31
6.26 WYCOFANIE Z RYNKU.....	31
<b>7. WALIDACJA, WERYFIKACJA I DOSKONALENIE SYSTEMU HACCP</b> .....	<b>32</b>
7.1 POSTANOWIENIA OGÓLNE.....	32
7.2 WALIDACJA KOMBINACJI ŚRODKÓW NADZORU.....	32
7.3 NADZOROWANIE MONITOROWANIA I POMIARÓW.....	32

7.4	WERYFIKACJA SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI.....	32
7.5	DOSKONALENIE.....	33
7.6	AKTUALIZACJA SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM ŻYWNOŚCI.....	33
<b>ZAŁĄCZNIK NR 1 – WYKAZ PRODUKTÓW OBJĘTYCH SYSTEMEM .....</b>		<b>34</b>
	SUBSTANCJE DODATKOWE DO ŻYWNOŚCI .....	34
	ŚRODKI SPOŻYWCZE / DODATKI TECHNOLOGICZNE .....	34
<b>ZAŁĄCZNIK NR 2 – POWOŁANIE ZESPOŁU DS. HACCP.....</b>		<b>35</b>
<b>ZAŁĄCZNIK NR 3 - DRZEWO DECYZYJNE WG CODEX ALIMENTARIUS.....</b>		<b>36</b>