

KSIĘGA SYSTEMU HACCP DLA HANDLU

EGZEMPLARZ ELEKTRONICZNY NADZOROWANY, PODLEGA AKTUALIZACJI

| OPRACOWAŁ: | ZATWIERDZIŁ: |
|------------|--------------|
| | |
| | |
| | |

| | | | |
|---------------|--------------------------------|--------------|-----|
| ZTH "SERWIS". | KSIĘGA H.A.C.C.P. | Nr: | 1.0 |
| | System HACCP dla handlu | Strona: | 2 |
| Opracował: | | Zatwierdził: | |

Spis treści:

| | |
|---|-----------|
| § 1. WYROBY, SUROWCE, TOWARY OPAKOWANE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE NIEWYMAGAJĄCE WARUNKÓW CHŁODNICZYCH..... | 5 |
| § 1.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE TOWARY:..... | 5 |
| § 1.2 OPIS TOWARÓW:..... | 5 |
| § 1.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: | 6 |
| § 1.5 OPIS ETAPÓW | 6 |
| § 1.6 ANALIZA ZAGROZEŃ | 8 |
| § 1.7 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 9 |
| § 1.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 10 |
| § 1.9 MONITOROWANIE..... | 10 |
| § 1.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE | 10 |
| § 1.11 WERYFIKACJA | 11 |
| § 1.12 ZAPISY | 11 |
| § 2 WYROBY, SUROWCE, TOWARY NIEOPANOWANE, NIEWYMAGAJĄCE WARUNKÓW CHŁODNICZYCH | 12 |
| § 2.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE TOWARY:..... | 12 |
| § 2.2 OPIS TOWARÓW:..... | 12 |
| § 2.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: | 13 |
| § 2.4 WERYFIKACJA SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO | 13 |
| § 2.5 OPIS ETAPÓW | 13 |
| § 2.6 ANALIZA ZAGROZEŃ | 15 |
| § 2.7 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 16 |
| § 2.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 17 |
| § 2.9 MONITOROWANIE..... | 17 |
| § 2.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE | 17 |
| § 2.11 WERYFIKACJA | 18 |
| § 2.12 ZAPISY | 18 |
| § 3. MLEKO I WYROBY MLECZNE. | 19 |
| § 3.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE TOWARY:..... | 19 |
| § 3.2 OPIS TOWARÓW:..... | 19 |
| § 3.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: | 20 |
| § 3.4 WERYFIKACJA SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO | 21 |
| § 3.5 OPIS ETAPÓW | 21 |
| § 3.6 ANALIZA ZAGROZEŃ | 23 |
| § 3.7 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 25 |
| § 3.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 27 |
| § 3.9 MONITOROWANIE..... | 27 |
| § 3.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE | 27 |
| § 3.11 WERYFIKACJA | 28 |
| § 3.12 ZAPISY | 28 |
| § 4. WĘDLINY OPAKOWANE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE, WĘDLINY PORCJOWANE | 29 |
| § 4.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE TOWARY:..... | 29 |
| § 4.2 OPIS TOWARÓW:..... | 29 |
| § 4.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: | 30 |
| § 4.4 WERYFIKACJA SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO | 31 |
| § 4.5 OPIS ETAPÓW | 31 |
| § 4.6 ANALIZA ZAGROZEŃ | 32 |
| § 4.7 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 34 |
| § 4.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 36 |
| § 4.9 MONITOROWANIE..... | 36 |
| § 4.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE | 36 |
| § 4.11 WERYFIKACJA | 37 |

| | | | |
|---------------|--------------------------------|--------------|-----|
| ZTH "SERWIS". | KSIĘGA H.A.C.C.P. | Nr: | 1.0 |
| | System HACCP dla handlu | Strona: | 3 |
| Opracował: | | Zatwierdził: | |

| | |
|--|-----------|
| § 4.12 ZAPISY | 37 |
| § 5. MIĘSO SUROWE ORAZ MIĘSO MIELONE..... | 38 |
| § 5.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE NASTĘPUJĄCE TOWARY:..... | 38 |
| § 5.2 OPIS TOWARÓW:..... | 38 |
| § 5.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: | 39 |
| § 5.4 WERYFIKACJA SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO | 40 |
| § 5.5 OPIS ETAPÓW | 40 |
| § 5.6 ANALIZA ZAGROZEŃ | 45 |
| § 5.7 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 46 |
| § 5.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 47 |
| § 5.9 MONITOROWANIE..... | 47 |
| § 5.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE..... | 47 |
| § 5.11 WERYFIKACJA..... | 48 |
| § 5.12 ZAPISY | 48 |
| § 5.13 ZAŁĄCZNIKI | 48 |
| § 6. WARZYWA, OWOCE, ZIEMNIAKI | 49 |
| § 6.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE: | 49 |
| § 6.2 OPIS | 49 |
| § 6.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY | 50 |
| § 6.4 WERYFIKACJA SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO | 50 |
| § 6.5 ANALIZA ZAGROZEŃ | 50 |
| § 6.6 OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI (KPK) | 51 |
| § 6.7 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 52 |
| § 6.8 MONITOROWANIE..... | 52 |
| § 6.9 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE..... | 52 |
| § 6.10 WERYFIKACJA..... | 52 |
| § 6.11 ZAPISY | 52 |
| § 7. WYROBY GARMAŻERYJNE | 53 |
| § 7.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE: | 53 |
| § 7.2 CHARAKTERYSTYKA OBIEGU ŁAŃCUCHA CHŁODNICZEGO W PRZYPADKU WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH: | 53 |
| § 7.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY:..... | 55 |
| § 7.4 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM | 56 |
| § 7.5 ANALIZA ZAGROZEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI:..... | 56 |
| § 7.6 ANALIZA ZAGROZEŃ DLA WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH PORCJOWANYCH I ODWAŻANYCH | 57 |
| § 7.7 OKREŚLENIE DZIAŁAŃ KORYGUJĄCYCH DLA KPK: | 58 |
| § 7.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE..... | 59 |
| § 7.9 MONITOROWANIE..... | 59 |
| § 7.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE..... | 59 |
| § 7.11 WERYFIKACJA..... | 59 |
| § 7.12 ZAPISY | 59 |
| § 8. PRODUKTY MROŻONE..... | 60 |
| § 7.1 SYSTEM HACCP OBEJMUJE | 60 |
| § 8.2 CHARAKTERYSTYKA OBIEGU ŁAŃCUCHA CHŁODNICZEGO W PRZYPADKU WYROBÓW MROŻONYCH: | 60 |
| § 8.3 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY:..... | 61 |
| § 8.4 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM | 61 |
| § 8.5 ANALIZA ZAGROZEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI:..... | 61 |
| § 8.6 ANALIZA ZAGROZEŃ DLA WYROBÓW MROŻONYCH..... | 62 |
| § 8.7 OKREŚLENIE DZIAŁAŃ KORYGUJĄCYCH DLA KPK: | 63 |
| § 8.8 WARTOŚCI KRYTYCZNE DLA MROŻONEK..... | 64 |
| § 8.9 MONITOROWANIE..... | 64 |
| § 8.10 DZIAŁANIA KORYGUJĄCE..... | 64 |
| § 8.11 WERYFIKACJA..... | 64 |
| § 8.12 ZAPISY | 64 |

| | | | |
|---------------|---|--------------|-----|
| ZTH "SERWIS". | KSIĘGA H.A.C.C.P. | Nr: | 1.0 |
| | Warunki składowania niektórych towarów | Strona: | 66 |
| Opracował: | | Zatwierdził: | |

| Nazwa towaru: | Temperatura (°C) | Wilgotność % | Czas składowania |
|---|-----------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Mięso | -1 - +6°C | 80 – 85 | do 2 dni |
| Słonina słona | 0 - 3 | 80 – 85 | Ok. 1 roku |
| Wędliny świeże | +2 - +6 | 80 – 85 | 1 – 2 tygodnie |
| Konserwy mięsne | 0 - +2 | 70 – 80 | Ponad rok |
| Ryby w lodzie | -2 - 0 | 90 – 100 | 1 – 2 tygodnie |
| Ryby wędzone | -6 - +8 | 80 – 85 | Do 1 tygodnia |
| Jaja | -1 - 0 | 80 – 85 | 9 – 10 miesięcy |
| Masło | +2 - 4 | 75 – 80 | 4 – 6 tygodni |
| Produkty suche w opakowaniach jednostkowych | Do +22°C | 80 – 85 | Zgodnie z zaleceniami producenta |
| Margaryna | +2 - 4 | 75 | Do 2 miesięcy |
| Mleko | +1 - 2 | - | 2 dni |
| Ser twardy | +2 - 3 | 75 – 80 | 6 – 8 miesięcy |
| Ser twarogowy | 0 - +1 | 75 – 80 | Kilka tygodni |
| Jabłka | -1 - +4 | 85 – 90 | 6 – 9 miesięcy |
| Truskawki | 0 - +2 | 85 – 90 | 7 – 10 dni |
| Owoce cytrusowe | +2 - 5 | 85 | 4 miesiące |
| Winogrona | -0,5 - +0,5 | 85 – 90 | 4 – 6 miesięcy |
| Szparagi | +0,5 - 1 | 90 | 4 tygodnie |
| Cebula | 0 - 2 | 80 – 85 | 6 – 7 miesięcy |
| Fasola szparagowa | 0 - 1 | 90 | 2 – 4 tygodnie |

| | | | |
|---------------|--------------------------|--------------|-----|
| ZTH "SERWIS". | KSIĘGA H.A.C.C.P. | Nr: | 1.0 |
| | Drzewo decyzyjne | Strona: | 67 |
| Opracował: | | Zatwierdził: | |

Drzewo decyzyjne zgodne z Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy)

