

Ogólne zasady systemu bezpieczeństwa żywności na przykładzie Spółdzielni Mleczarskiej „Michowianka”

Jeśli potrzebują Państwo więcej informacji o tej pracy, to proszę pisać - [kontakt](#)

53 strony, 24 pozycje w bibliografii

1. WSTĘP 3
2. PRZEGLĄD PIŚMIENICTWA 5
 - 2.1. Uwarunkowania prawne w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 5
 - 2.2. System HACCP jako narzędzie zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności 6
 - 2.3. Zasady systemu HACCP i etapy jego wdrażania 7
 - 2.3.1. Działania związane z wdrażaniem zasada systemu HACCP 25
 - 2.3.2. Analiza zagrożeń 26
 - 2.3.3. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli 28
 - 2.3.4. Ustalenie limitów krytycznych 30
 - 2.3.5. Ustalenia systemu monitorowania każdego CCP 30
 - 2.3.6. Ustalenie działań korygujących 31
 - 2.3.7. Opracowanie procedur weryfikacji 32
 - 2.3.8. Prowadzenie dokumentacji i zapisów 32
 - 2.4. Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej 35
 - 2.4.1. Lokalizacja i otoczenie zakładu 36
 - 2.4.2. Budynki produkcyjne 36
 - 2.4.3. Maszyny i urządzenia 38
 - 2.4.4. Procesy mycia i dezynfekcji 39
 - 2.4.5. Zaopatrzenie w wodę 40
 - 2.4.6. Kontrola odpadów 40
 - 2.4.7. Zabezpieczenie przed szkodnikami 40

- 2.4.8. Szkolenie personelu 41
- 2.4.9. Higiena i stan zdrowia personelu 41
- 2.4.10. Dokumentacja i zapisy 42
- 3. MATERIAŁ I METODYKA 44
- 4. OMÓWIENIE WYNIKÓW 46
- 5. PODSUMOWANIE 50
- 6. LITERATURA 52

Jeśli chcesz zamówić pisanie pracy od podstaw, to zapraszamy na stronę [pisanie prac](#) - sprawdzony serwis