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

53 strony, 24 pozycje w bibliografii

1. WSTĘP 3

2. PRZEGLĄD PIŚMIENNICTWA 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