

Wpływ systemu HACCP na dystrybucję w hurtowni X

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

Praca magisterska z częścią praktyczną, 84 strony

WSTĘP 3

1. SYSTEM HACCP 5

1.1. Historia systemu 5

1.2. Charakterystyka systemu 8

1.3. Wdrożenia systemu 13

1.4. Normy prawne regulujące system 22

2. DYSTRYBUCJA PRODUKTÓW 27

2.1. Istota dystrybucji 27

2.2. Hurt jako szczebel dystrybucji 32

2.3. Detal jako szczebel dystrybucji 39

2.4. Specyfika dystrybucji żywności 44

3. CHARAKTERYSTYKA HURTOWNI X 48

3.1. Historia firmy 48

3.2. Specyfika i charakter działalności 51

3.3. Przepływ towaru 54

4. FUNKCJONOWANIE SYSTEMU HACCP W HURTOWNI X 66

4.1. Zakres systemu HACCP 66

4.2. Schemat procesów 66

4.3. Lista potencjalnych zagrożeń 69

4.4. Analiza zagrożeń 71

4.5. Parametry CCP 74

PODSUMOWANIE 76

BIBLIOGRAFIA 78

AKTY NORMATYWNE I INNE MATERIAŁY ŹRÓDŁOWE 80

SPIS ILUSTRACJI 82

SPIS RYSUNKÓW 83

SPIS TABEL 84

WSTĘP

Praca składa się z czterech rozdziałów. W rozdziale pierwszym scharakteryzowano system HACCP, opisano 7 zasad stanowiących podstawowe narzędzie panowania nad jakością zdrowotną żywności, przedstawiono też regulacje prawne związane z wdrażaniem przez przedsiębiorców systemu.

Drugi rozdział przedstawia charakterystykę dystrybucji żywności. Opisane zostały części składowe instrumentów i działań związanych z dystrybucją towarów takich jak kanały dystrybucji i fizyczny przepływ towarów. Ukazane także zostały czynniki wpływające na wybór kanałów dystrybucji. Hurt i detal odgrywają istotną rolę w wyżej wymienionym procesie, dlatego w danym rozdziale obie sfery również zostały szczegółowo opisane, co pozwoliło przybliżyć specyficzną dystrybucję żywności.

W rozdziale trzecim skupiono się na hurtowni X. Przedstawiono jej historię oraz działalność. W hurtowni X praca i działanie polegają na przepływie towarów, co również zostało szczegółowo opisane.

W ostatnim, czwartym rozdziale połączono dotychczasowe informacje o systemie HACCP z funkcjonowaniem hurtowni X. Omówiono zagrożenia zdrowotne oraz wskazano cele kontroli wewnętrznej i zewnętrznej. Wskazano zalety i niedociągnięcia.

Praca kończy się podsumowaniem, gdzie omówiono wpływ HACCP-u na działalność hurtowni X. Dołączono spis wykorzystanej literatury oraz rysunków stworzonych na potrzeby pracy. Informacje przedstawione w pracy uzyskano stosując metodę badań dokumentacyjnych.

W niniejszej pracy, ze względu na specyfikę tematu, użyte

zostaną następujące terminy[1]:

Zagrożenie – jest to czynnik mikrobiologiczny, technologiczny, fizyczny i chemiczny, który może stanowić ryzyko dla zdrowia konsumenta.

Ryzyko – jest to oszacowanie prawdopodobieństwa wystąpienia zagrożenia.

Punkt kontroli – jest to miejsce, operacja jednostkowa lub proces, w którym czynnik mikrobiologiczny, fizyczny i chemiczny może być kontrolowany.

Krytyczny punkt kontroli – jest to miejsce, operacja jednostkowa lub proces technologiczny, w którym należy podjąć środki kontrolne w celu zapobiegania, wyeliminowania lub zminimalizowania do akceptowanego poziomu zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności. Dodatkową charakterystyczną cechą jest to, że są one (CCP) pod stałą kontrolą dla każdej serii produkty

Monitoring– jest to planowane i systematyczne sprawdzanie, poprzez obserwację i pomiary w celu stwierdzenia czy dany punkt krytyczny nie „wymyka się” spod kontroli. W procesie monitoring dokonuje się odpowiednich zapisów i rejestracji, w celu umożliwienia realizacji późniejszych analiz i weryfikacji

Działania korygujące – są to procedury postępowania w przypadku przekroczenia limitów krytycznych danym punkcie krytycznym. Działania te winny być prowadzone w celu wyeliminowania przyczyn niezgodności oraz ich efektem winno być stwierdzenie środków zaradczych, które muszą być podjęte w przyszłości aby podobna sytuacja nie miała już miejsca. Wszystkie te działania muszą być odpowiednio udokumentowane w trakcie oraz zakończone stosownym protokołem, który będzie podstawą do zmiany plany HACCP.

Plan HACCP – dokument określający metody i środki zaradcze oraz przebieg działań, które winny być prowadzone w danym

procesie produkcyjnym w celu opanowania zagrożeń dla jakości produktu żywnościowego.

[1] Dowgiałło Z. (red.), *Słownik ekonomiczny dla przedsiębiorcy*, Wydawnictwo Znicz, Szczecin 1996.

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