

INSTRUKCJE HIGIENICZNO - SANITARNE [GHP]

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia rąk | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia trzonu kuchennego gazowego |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja higieny osobistej pracowników | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia trzonu kuchennego elektrycznego |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych | <input type="checkbox"/> Instrukcja sprzedaży w sklepie spożywczym |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja usuwania odpadów i ścieków | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia kuchenki mikrofalowej |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja myci i dezynfekcji środków transportu | <input type="checkbox"/> Instrukcja ochrony przed szkodnikami |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja dla osób odwiedzających zakład | <input type="checkbox"/> Instrukcja przygotowania roztworów środków chemicznych |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynu | <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia mięsa świeżego i drobiu |
| <input type="checkbox"/> Ogólna instrukcja mycia i dezynfekcja | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji noży |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych | <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia materiałów i opakowań |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń stołowych | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia środków transportu żywności |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji krajalnicy | <input type="checkbox"/> Instrukcja zaopatrzenia zakładu w wodę |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia towaru do zakładu gastronomicznego | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia form aluminiowych / stalowych |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji wyposażenia zakładu | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia miesiarki do ciasta |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia towaru do zakładu (punkty handlowe) | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia naczyń kuchennych |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji wózków i koszy | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia chłodni / mroźni |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia lady/szafy chłodniczej | <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia opakowań do zakładu |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja BHP dla kierowcy | <input type="checkbox"/> Instrukcja higieny termo-portów |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji narzędzi mających kontakt z żywnością | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń ekspedycyjnych |
| | <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia produktów w łańcuchu chłodniczym |
| | <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia bamaru |

Instrukcje DOBRYCH PRAKTYK PRODUKCYJNYCH [GMP]

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Instrukcja przygotowania warzyw, owoców, ziemniaków | <input type="checkbox"/> Instrukcja przyjęcia towarów do gastronomii |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja ekspedycji potraw | <input type="checkbox"/> Instrukcja obróbki cieplnej |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja obróbki wstępnej i właściwej | <input type="checkbox"/> Instrukcja higieniczna pionu konsumenckiego |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja mycia sali konsumenckiej | <input type="checkbox"/> Instrukcja składowania przygotowanych potraw |
| <input type="checkbox"/> Instrukcja rozmrażania surowców/półproduktów | <input type="checkbox"/> Instrukcja dla kelnera, sprzedawcy |

WZORCOWE KARTY KONTROLI [GHP, GMP]

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Karta kontroli higieny pracowników | <input type="checkbox"/> Rejestr przyjęcia dostaw do zakładu |
| <input type="checkbox"/> Karta reklamacji wraz z raportem | <input type="checkbox"/> Raport z likwidacji artykułów |
| <input type="checkbox"/> Rejestr środków wycofanych z obrotu | <input type="checkbox"/> Rejestr urządzeń kontrolno - pomiarowych |
| <input type="checkbox"/> Księga reklamacji dostaw surowców | <input type="checkbox"/> Karta kontroli procesów mycia i dezynfekcji |
| <input type="checkbox"/> Zaświadczenie o odbytych szkoleniach | |
| <input type="checkbox"/> Karta szkoleń pracowników | |

PROCEDURY GMP i HACCP

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Procedura przyjęcia osoby niepełnosprawnej do zakładu | <input type="checkbox"/> Procedura postępowania z reklamacjami |
| <input type="checkbox"/> Procedura postępowania z mięsem świeżym i mielonym w zakładzie | <input type="checkbox"/> Procedura usuwania odpadów i ścieków |
| <input type="checkbox"/> Procedura postępowania z wyrobem niezgodnym | <input type="checkbox"/> Procedura obiegu dokumentacji |
| <input type="checkbox"/> Procedura planowania i organizowania szkoleń w firmie | <input type="checkbox"/> Procedura poboru próbek przez zakłady żywienia zbiorowego |
| <input type="checkbox"/> Procedura wzorcowania urządzeń kontrolno - pomiarowych | <input type="checkbox"/> Procedura konserwacji maszyn |
| | <input type="checkbox"/> Ogólna procedura mycia i dezynfekcji |

PROCEDURY SPECJALISTYCZNE

- Procedura kalibracji termometrów i wyposażenia kontrolno - pomiarowego
- Procedura paczkowania towarów w zakładzie (kontrola wagi)
- Procedura identyfikacji i identyfikowalności produktów
- Procedura audytu wewnętrznego

AUDYT GHP/GMP oraz HACCP

- Check-lista audytu wewn. GHP, GMP i HACCP (pakiet 4 dokumentów)

MATERIAŁY SZKOLENIOWE

- Materiały szkoleniowe dla pracowników z HACCP GHP/GMP (pakiet 5 dokumentów)

WZORCOWY PLAN SYSTEMU HACCP

- Plan systemu HACCP (wzorcowe tabele analizy zagrożeń)
 - Procedury związane z planem HACCP (10 wzorcowych procedur systemu HACCP)
-

Dane zamawiającego:

Nazwa firmy (Imię i nazwisko):

Miejscowość: , kod pocztowy:

Ulica i numer domu / lokalu:

Numer telefonu:

Adres e-mail:

Numer NIP:

Faktura pro forma (w przypadku firm) TAK / NIE

Adres wysyłkowy (jeżeli inny niż powyżej):

Forma płatności:

Płatność przelewem (przed wysyłką):

Płatność za pobraniem (przy odbiorze):

Sposób dostawy:

Poczta Polska:

Firma kurierska

Uwagi:

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w zamówieniu dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu zamówienia (zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.97 roku o Ochronie Danych Osobowych Dz. Ust. Nr 133 poz. 883)