

KSIĘGA H.A.C.C.P.
DLA HANDLU ŻYWNOŚCIĄ

Data opracowania: 2008-07-25

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)

