

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

Data opracowania: 2008-07-25

ZTH "SERWIS".	<b>KSIĘGA H.A.C.C.P.</b>	Nr:	1.0
	<b>System HACCP dla handlu</b>	Strona:	2
Opracował:		Zatwierdził:	

## Spis treści:

<b>§ 1. WYROBY, SUROWCE, TOWARY OPAKOWANE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE NIEWYMAGAJĄCE WARUNKÓW CHŁODNICZYCH.....</b>	<b>5</b>
§ 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
<b>§ 2 WYROBY, SUROWCE, TOWARY NIEOPANOWANE, NIEWYMAGAJĄCE WARUNKÓW CHŁODNICZYCH .....</b>	<b>12</b>
§ 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
<b>§ 3. MLEKO I WYROBY MLECZNE. ....</b>	<b>19</b>
§ 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
<b>§ 4. WĘDLINY OPAKOWANE W OPAKOWANIA JEDNOSTKOWE, WĘDLINY PORCJOWANE .....</b>	<b>29</b>
§ 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".	<b>KSIĘGA H.A.C.C.P.</b>	Nr:	1.0
	<b>System HACCP dla handlu</b>	Strona:	3
Opracował:		Zatwierdził:	

§ 4.12 ZAPISY .....	37
<b>§ 5. MIĘSO SUROWE ORAZ MIĘSO MIELONE.....</b>	<b>38</b>
§ 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
<b>§ 6. WARZYWA, OWOCE, ZIEMNIAKI .....</b>	<b>49</b>
§ 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
<b>§ 7. WYROBY GARMAŻERYJNE .....</b>	<b>53</b>
§ 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
<b>§ 8. PRODUKTY MROŻONE.....</b>	<b>60</b>
§ 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".	<b>KSIĘGA H.A.C.C.P.</b>	Nr:	1.0
	<b>Warunki składowania niektórych towarów</b>	Strona:	66
Opracował:		Zatwierdził:	

<b>Nazwa towaru:</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Wilgotność %</b>	<b>Czas składowania</b>
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".	<b>KSIĘGA H.A.C.C.P.</b>	Nr:	1.0
	<b>Drzewo decyzyjne</b>	Strona:	67
Opracował:		Zatwierdził:	

### Drzewo decyzyjne zgodne z Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy)

