

.....
pieczęć zakładu

KSIĘGA SYSTEMU HACCP

Data opracowania: 10 września 2008 r.

	KSIĘGA H.A.C.C.P.	Nr:	1
	Plan HACCP dla gastronomii	Stron:	2

SPIS TREŚCI KSIĘGI HACCP:

§ 1. ZAKRES SYSTEMU HACCP.	4
§ 2. OPIS PRODUKTÓW.	4
§ 3. PRZEZNACZENIE POTRAW.	4
§ 4. PODZIAŁ POTRAW NA GRUPY.	4
§ 4.1 PRZYGOTOWYWANIE POTRAW.	5
§ 4.2 EKSPEDYCJA.	5
§ 4.3 SCHEMAT OBIEGU SUROWCÓW, PRACOWNIKÓW.	6
§ 5. ZAGROŻENIA W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH.	7
§ 6. DZIAŁANIA W OBSZARZE GHP I GMP.	7
§ 6.1 OGÓLNE ZASADY HIGIENY.	8
§ 6.2 HIGIENA OSOBISTA PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY.	9
§ 6.3 HIGIENA OSOBISTA W TRAKCIE PRACY.	9
§ 6.4 ZATRUCIA I ZAKAŻENIA.	9
§ 6.5 ZAKAŻENIE.	9
§ 7. POTRAWY GORĄCE Z MIĘSA ZWIERZĄT RZEŻNYCH, DROBIU, ITP.	12
§ 7.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY	12
§ 7.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.	12
§ 7.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI.	13
§ 7.4 DRZEWO DECYZYJNE	16
§ 7.5 GRANICE TOLERANCJI DLA KPK, PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE.	16
§ 7.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA MONITORING I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE DLA KPK I PK	16
§ 7.7 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	17
§ 8. POTRAWY GARMAŻERYJNE CIEPŁE, ZIMNE Z MIĘSA ZWIERZĄT RZEŻNYCH, DROBIU, ITP.	18
§ 8.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY	18
§ 8.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.	18
§ 8.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI.	19
§ 8.4 DRZEWO DECYZYJNE	22
§ 8.5 GRANICE TOLERANCJI DLA KPK, PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE.	22
§ 8.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA MONITORING I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE DLA KPK I PK	22
§ 8.7 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	23
§ 8. POTRAWY GORĄCE Z MIĘSA RYB ŚWIEŻYCH I MROŻONYCH.	24
§ 8.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY	24
§ 8.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.	24
§ 8.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI.	25
§ 8.4 DRZEWO DECYZYJNE	28
§ 8.5 GRANICE TOLERANCJI DLA KPK, PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE.	28

	KSIĘGA H.A.C.C.P.	Nr:	1
	Plan HACCP dla gastronomii	Stron:	3

§ 8.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA MONITORING I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE DLA KPK.....	28
§ 8.7 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	29
§ 9. ZUPY, SOSY GORĄCE.....	30
§ 9.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY	30
§ 9.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.	30
§ 9.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI.....	31
§ 9.4 DRZEWO DECYZYJNE.....	34
§ 9.5 GRANICE TOLERANCJI DLA KPK I PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE.....	34
§ 9.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA MONITORING I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE DLA KPK I PK	34
§ 9.7 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	35
§ 10. POTRAWY NA PODSTAWIE KASZ, RYŻU, MAKARONU, POTRAWY MĄCZNE, ITP...36	
§ 10.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY.	36
§ 10.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.....	36
§ 10.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I OKREŚLENIE KRYTYCZNYCH PUNKTÓW KONTROLI.....	37
§ 10.4 DRZEWO DECYZYJNE.....	40
§ 10.5 GRANICE TOLERANCJI DLA KPK I PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE.....	40
§ 10.6 ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA MONITORING I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE DLA KPK I PK.....	40
§ 10.7 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	40
§ 11. POTRAWY Z WARZYW, OWOCÓW– WARZYWA, OWOCY JAKO DODATKI DO INNYCH POTRAW.....42	
§ 12.1 SCHEMAT TECHNOLOGICZNY.	42
§ 12.2 ZGODNOŚĆ SCHEMATU TECHNOLOGICZNEGO ZE STANEM FAKTYCZNYM.....	42
§ 12.3 ANALIZA ZAGROŻEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI.	43
§ 12.4 DRZEWO DECYZYJNE.....	45
§ 12.5 GRANICE TOLERANCJI DLA PK I DZIAŁANIA KORYGUJĄCE	45
§ 12.6 POSTĘPOWANIE Z WYROBEM NIEZGODNYM	45

	KSIĘGA H.A.C.C.P.	Nr:	1
	Załącznik nr 1 – Składniki alergenne	Stron:	46

Składniki alergenne

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych Dz. U. z 2007 r. Nr 137, poz. 966.

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies zwyczajny, pszenica oplewiona / orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe)
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne / orzeszki arachidowe
6. Nasiona soi
7. Mleko (łącznie z laktozą)
8. Orzechy, tj. migdał (*Amygdalus communis* L.), orzech laskowy (*Corylus avellana*), orzech włoski (*Juglans regia*), nerkowiec (*Anacardium occidentale*), orzech pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzech brazylijski (*Bertholletia excelsa*), pistacja, orzech pistacjowy (*Pistacia vera*), orzech makadamia (*Macadamia ternifolia*)
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin
14. Mięczaki