

KSIĘGA HACCP - WZÓR

Nazwa zakładu / punktu gastronomicznego : _____

Adres : _____

Osoba odpowiedzialna za prowadzenie księgi HACCP : _____

Data rozpoczęcia prowadzenia księgi : _____

I. Opis zakładu i zakres działalności

Proszę wprowadzić szczegółowy opis zakładu, charakterystykę produkcji oraz zakres działalności gastronomicznej.

II. Zespół HACCP

Proszę podać skład zespołu odpowiedzialnego za wdrożenie i monitorowanie systemu HACCP.

III. Opis produktów i procesów

Proszę opisać wszystkie produkty spożywcze oraz procesy technologiczne stosowane w zakładzie.

IV. Analiza zagrożeń i identyfikacja punktów krytycznych (CCP)

Proszę przeprowadzić analizę zagrożeń biologicznych, chemicznych oraz fizycznych i określić CCP.

V. Monitorowanie CCP

Proszę opisać metody i częstotliwość monitorowania punktów krytycznych.

VI. Działania korygujące

Proszę określić procedury postępowania w przypadku przekroczenia limitów krytycznych.

VII. Weryfikacja systemu HACCP

Proszę opisać metody weryfikacji skuteczności wdrożonego systemu.

VIII. Prowadzenie dokumentacji i zapisów

Proszę wymienić wszystkie dokumenty i zapisy prowadzone w ramach systemu HACCP.

IX. Szkolenia personelu

Proszę opisać zakres i częstotliwość szkoleń pracowników w zakresie HACCP.

X. Inne uwagi i zalecenia

Miejsce na dodatkowe uwagi, zalecenia i notatki dotyczące systemu HACCP.

Podpis osoby odpowiedzialnej

Oryginalne źródło tego dokumentu:

<https://dokumenty-master.comksiega-haccp-wzor/>

Czy ten wzor był dla Ciebie pomocny?

Zobacz więcej zaktualizowanych wzorow na stronie:

<https://dokumenty-master.com>

Zobacz więcej wzorow

Ten wzor jest przeznaczony wyłącznie do użytku osobistego i niekomercyjnego.
Każde udostępnienie lub publikacja musi zawierać wskazanie źródła.

Ten wzor ma charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowi porady prawnej.
W przypadku konkretnych sytuacji zaleca się konsultację z wykwalifikowanym specjalistą.