

Spis treści

1	HACCP – system zapewnienia bezpieczeństwa żywności
1/1	Istota systemu
1/2	Cele działań przy projektowaniu i wdrażaniu systemu HACCP do praktyki przemysłowej
1/3	Warto wiedzieć przed wdrażaniem systemu HACCP
1/4	Wstęp do projektowania systemu HACCP
1/4.1	Powiązanie systemu HACCP z bezpieczeństwem i jakością żywności
1/4.2	Standardy przy projektowaniu i wdrażaniu systemu HACCP
1/4.3	Schemat postępowania przy projektowaniu i wdrażaniu systemu HACCP
1/4.4	Certyfikacja systemu HACCP
1/4.5	Praktyczne wskazówki dotyczące wdrożenia systemu HACCP
1/5	Ustalenie stanu wyjściowego
1/6	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
1/6.1	Warunki sanitarne produkcji i obrotu żywności
1/6.1.1	Wymagania dotyczące jakości zdrowotnej żywności
1/6.2	Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
1/6.3	Zasady GMP i GHP
1/6.3.1	Postępowanie z odpadami gastronomicznymi
1/6.3.2	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności
1/6.4	Wyposażenie kuchni a wymagania HACCP
1/6.5	Identyfikacja i identyfikowalność w systemie HACCP
1/7	Dobra Praktyka Cateringowa
1/7.1	Selekcja przyjmowanych surowców
1/7.2	Magazynowanie surowców
1/7.3	Obróbka wstępna surowców
1/7.4	Rozmrażanie surowców
1/7.5	Obróbka termiczna potraw
1/7.6	Przechowywanie potraw gotowych
1/7.7	Warunki transportu potraw gotowych
1/7.8	Serwowanie i ekspozycja potraw
1/7.9	Gospodarka odpadami pokonsumpcyjnymi
1/7.10	Eliminacja zakażeń krzyżowych
1/8	ISO 22000:2005 – Nowy standard dla branży spożywczej
1/8.1	Powiązania ISO 22000:2005 z systemem HACCP i Kodeksem Żywnościowym
1/8.2	Co nowego zawiera Norma Międzynarodowa zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności

2 Praktyka projektowania i wdrażania systemu HACCP

FAZA I – USTALENIE STANU WYJŚCIOWEGO

- 2/1 Przygotowanie organizacji do wdrażania systemu HACCP
- 2/1.1 Podstawy wdrażania
- 2/1.2 Polityka bezpieczeństwa żywności i odpowiedzialność kierownictwa.
Obszar stosowania systemu
- 2/1.3 Harmonogram działań
- 2/1.4 Organizacja przedsiębiorstwa
- 2/1.5 Etap 1 – Utworzenie zespołu HACCP
- 2/1.5.1 Kryteria doboru i skład zespołu
- 2/1.5.2 Akt powołania zespołu
- 2/2 Etap 2 i 3 – Opis produktu i przeznaczenia do spożycia
- 2/2.1 Opis produktu oraz specyfikacje surowców
- 2/2.2 Określenie przeznaczenia konsumenckiego produktu
- 2/2.3 Konieczność informowania konsumentów
- 2/2.3.1 Znakowanie środków spożywczych
- 2/2.3.2 Informacja o żywności genetycznie modyfikowanej
- 2/2.3.3 Informacja dotycząca alergenów
- 2/2.3.4 Produkty regionalne i tradycyjne
- 2/3 Etap 4 i 5 – Opracowanie schematu procesu produkcji i sprawdzenie jego rzeczywistego przebiegu
- 2/3.1 Tworzenie schematu procesu produkcyjnego
- 2/3.1.1 Plan obszaru procesu produkcyjnego, w którym wdrażany będzie system HACCP
- 2/3.1.2 Ideogram procesu produkcyjnego
- 2/3.1.3 Diagram przepływu surowców, półproduktów i wyrobów w obszarze produkcyjnym. Potencjalne konsekwencje błędów
- 2/3.1.4 Wstępny schemat procesu
- 2/3.1.5 Schemat procesu produkcyjnego
- 2/3.1.6 Opis jednostkowych procesów technologicznych
- 2/3.2 Etap 5 – Sprawdzenie zgodności sporządzonego schematu procesu technologicznego z jego rzeczywistym przebiegiem w analizowanym obszarze

FAZA II – ANALIZA

- 2/4 Etap 6 – Analiza zagrożeń – I ZASADA systemu HACCP
- 2/4.1 Zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności
- 2/4.1.1 Zagrożenia biologiczne
- 2/4.1.2 Zagrożenia chemiczne
- 2/4.1.3 Zagrożenie fizyczne
- 2/4.2 Prowadzenie analizy zagrożeń
- 2/4.2.1 Identyfikacja zagrożeń w obszarze wdrażania systemów

- 2/4.2.2 Działania zapobiegawcze
- 2/4.2.3 Ryzyko związane z zagrożeniami oraz priorytet zagrożeń
- 2/5 Etap 7 – Określenie Krytycznych Punktów Kontroli – II ZASADA systemu HACCP
- 2/5.1 Krytyczne punkty kontroli
- 2/5.1.1 Wyznaczenie CCP w etapach krytycznych dla jakości zdrowotnej produktu
- 2/5.1.2 Pomoc w postaci drzew decyzyjnych
- 2/5.1.3 Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) w kuchni ciepłej Restauracji „SUDETY” – studium przypadku
- 2/5.2 Dokumentowanie wyboru krytycznych punktów kontroli CCP

FAZA III – KONTROLA

- 2/6 Etap 8 – Ustalenie limitów krytycznych – III ZASADA systemu HACCP
- 2/7 Etap 9 – Ustalenie monitorowania CCP – IV ZASADA systemu HACCP
- 2/8 Etap 10 – Ustalenie działań korygujących CCP – V ZASADA systemu HACCP

FAZA IV – WERYFIKACJA

- 2/9 Etap 11 – Weryfikacja systemu HACCP – VI ZASADA systemu HACCP
- 2/9.1 Weryfikacja systemu HACCP
- 2/9.1.1 Weryfikacja jako wyraz realizacji szóstej zasady HACCP
- 2/9.1.2 Metody weryfikacji

FAZA V – DOKUMENTACJA

- 2/10 Etap 12 – Dokumentowanie – VII ZASADA systemu HACCP
- 2/10.1 Zasady tworzenia dokumentacji
- 2/10.1.1 Dokumentacja jako wyraz siódmej zasady HACCP
- 2/10.1.2 Główne składniki dokumentacji systemu HACCP
- 2/10.2 Studium przypadku – Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dla sklepu spożywczo-przemysłowego
- 2/10.3 Spis treści Księgi HACCP

3 Systemy wspomagające

- 3/1 RASFF UE – System ostrzegania o zagrożeniu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności Unii Europejskiej

4 Zmiany przepisów prawnych

- 4/1 Zmiana wymagań prawnych dotyczących wprowadzenia systemu HACCP
- 4/2 Przepisy rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

- 4/3 Przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- 4/3.1 Zakres rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
- 4/4 Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- 4/4.1 Procedury urzędowych kontroli żywności
- 4/4.2 Procedura pobierania próbek do badań w ramach nadzoru bieżącego
- 4/4.3 Procedura kontroli zgodności z wymaganiami zdrowotnymi przywożonej z zagranicy żywności, składników żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 4/4.4 Krajowy ramowy program kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia
- 4/4.5 Krajowy ramowy program kontroli tematycznych obiektów żywności i żywienia
- 4/5 Wskazówki do interpretowania rozporządzenia (WE) nr 178/2002 w zakresie bezpieczeństwa żywności
- 4/6 Wytyczne w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą
- 4/6.1 Wprowadzenie
- 4/6.2 Składniki odżywcze
- 4/6.3 Zasady umieszczania informacji na temat składników odżywczych
- 4/6.4 Znakowanie ilości składników odżywczych w środku spożywczym
- 4/6.5 Zasady umieszczania informacji o wartości odżywczej
- 4/6.6 Wyjątki od obowiązujących zasad znakowania wartości odżywczej
- 4/7 Rejestracja i zatwierdzanie zakładów podległych Sanepidowi
- 4/8 Wymagania jakościowe dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi
- 4/9 Arkusze oceny stanu sanitarnego
- 4/10 Oznakowanie środków spożywczych wartością GDA – Wskazanym Dziennym Spożyciem
- 4/11 Wymagania w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety
- 4/12 Zasady ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego
- 4/13 Wymagania w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych
- 4/14 GMP w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- 4/15 Nowe uprawnienia Inspekcji Handlowej do nakładania grzywnien
- 4/16 Wytyczne oznaczania zanieczyszczeń dotyczących środków spożywczych... suszonych, rozcieńczonych, przetworzonych i złożonych