Procedury GHP/GMP i HACCP

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy:	**NIP:**
Typ lokalu:	**Data wdrożenia:**

1. Procedura przyjmowania dostaw

Cel:

Zapewnienie, że przyjmowane surowce i produkty spełniają wymagania jakościowe i bezpieczeństwa żywności.

Zakres:

Wszystkie dostawy surowców i produktów spożywczych.

Odpowiedzialność:

Osoba przyjmująca dostawy / kierownik zmiany.

Postępowanie:

1. Sprawdź stan opakowania (brak uszkodzeń, zanieczyszczeń)
2. Zmierz temperaturę produktów chłodzonych/mrożonych
3. Sprawdź daty ważności
4. Zweryfikuj zgodność z zamówieniem
5. Oceń organoleptycznie (wygląd, zapach)
6. Zapisz w Rejestrze Przyjęcia Dostaw

Kryteria odrzucenia:

- Mięso mielone powyżej +2°C, podroby powyżej +3°C, drób i wyroby mięsne powyżej +4°C, pozostałe mięso powyżej +7°C
- Inne produkty chłodzone powyżej temperatury z etykiety, a bez wskazań powyżej +4°C
- Świeże ryby wyraźnie cieplejsze niż topniejący lód
- Mrożonki powyżej -15°C (norma to -18°C lub niżej, w transporcie dopuszczalne krótkie wahanie do 3°C)
- Uszkodzone opakowanie
- Brak lub nieczytelna etykieta
- Przekroczona data ważności

2. Procedura przechowywania żywności

Cel:

Zapewnienie prawidłowych warunków przechowywania żywności.

Postępowanie:

1. Przechowuj produkty zgodnie z zaleceniami producenta
2. Stosuj zasadę FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło)
3. Kontroluj temperaturę min. 2x dziennie
4. Zapisuj wyniki w Dzienniku Kontroli Temperatur
5. Nie przechowuj żywności na podłodze
6. Oddzielaj produkty surowe od gotowych

Temperatury przechowywania:

Produkt	Temperatura
Mięso surowe, drób, gotowe potrawy, inne produkty łatwo psujące się	0°C do +4°C
Mięso mielone / podroby	do +2°C / do +3°C albo zgodnie z etykietą
Świeże ryby	temperatura zbliżona do topniejącego lodu
Nabiał	zgodnie z etykietą, a bez wskazań 0°C do +4°C
Jaja	stała temperatura, sucho, czysto, bez słońca
Warzywa, owoce	tak nisko, aby nie traciły jakości; zgodnie z etykietą
Produkty mrożone	-18°C lub niżej

Ten wzór to 1 z 11 dokumentów

Na kontroli Sanepid patrzy na cały system: temperatury, mycie, dostawy, szkolenia, alergeny i plan HACCP. Komplet GastroTarczy:

1. Instrukcja użytkowania dokumentacji
2. Dziennik kontroli temperatur (12 miesięcy)
3. Rejestr mycia i dezynfekcji
4. Rejestr przyjęcia dostaw
5. Procedury GHP/GMP i HACCP
6. Dokumentacja szkoleń pracowników
7. Plan HACCP
8. Karty alergenów
9. Rejestr kontroli szkodników (DDD)
10. Harmonogram mycia i dezynfekcji
11. Książeczki zdrowia — Przewodnik i Rejestr

Standard 199 zł · Kompletny 299 zł

Kompletny dodaje: checklist przed kontrolą, poradnik "podczas kontroli", plan działań naprawczych, wzór odwołania od decyzji.

PDF i DOCX z nazwą i NIP Twojej firmy. Plan HACCP ułożony pod Twój rodzaj lokalu. Link na maila od razu po płatności BLIK lub kartą, jednorazowo, 14 dni na zwrot.

gastrotarcza.pl/generator