

Realizacja wytycznych systemu HACCP w przemyśle piekarniczym na przykładzie produkcji chleba graham w „PHU XYZ Piekarnia – Ciastkarnia”.

Wstęp..... 3

Rozdział 1

Charakterystyka systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

1.1. Podstawowe informacje o systemie HACCP..... 5

1.2. GMP i GHP jako podstawa wprowadzania HACCP..... 8

1.3. Zasady systemu HACCP..... 14

1.4. Polskie ustawodawstwo żywnościowe dotyczące bezpieczeństwa żywności oraz GHP, GMP i HACCP w Codex Alimentarius i ustawodawstwie żywnościowym unijnym i polskim..... 22

Rozdział 2

Charakterystyka przedsiębiorstwa „XYZ”.

2.1. Podstawowe informacje o przedsiębiorstwie..... 25

2.2. Struktura organizacyjna..... 29

2.3. Informacje o personelu i obowiązujących zasadach higieny..... 30

2.4. Przebieg procesu technologicznego produkcji chleba graham..... 31

Rozdział 3

Opis i ocena funkcjonowania systemu HACCP w Piekarni – Cukierni „XYZ”

3.1. Identyfikacja zagrożeń związana z otoczeniem produkcji, przyjęciem surowców i magazynowaniem..... 39

3.2. Model oceny ryzyka oraz analiza zagrożeń i ocena ryzyka..... 44

3.3. Identyfikacja Krytycznych Punktów Kontrolnych (CCP)..... 57

3.4. Ocena funkcjonowania HACCP..... 64

Podsumowanie..... 69

Bibliografia70

Spis Tabel71

Spis rysunków..... 72