

Wdrażanie systemu HACCP.

Wstęp4

Cel i zakres pracy..... 5

Rozdział 1.

System HACCP jako element zapewnienia bezpieczeństwa żywności

1.1 Historia systemu HACCP6

1.2 Definicje i pojęcia związane z HACCP7

1.3 Istota systemu..... 8

1.4 Polityka jakości i bezpieczeństwa żywieniowego9

Rozdział 2.

Opis systemu HACCP według 12-stopniowej sekwencji działań na podstawie siedmiu zasad HACCP w Domu Pomocy Społecznej

2.1 Podstawa prawna11

2.2 Utworzenie Zespołu HACCP12

2.3 Opis produktu i zidentyfikowanie zamierzonego sposobu użycia13

2.4 Skonstruowanie schematu procesu technologicznego14

2.5 Weryfikacja schematu procesu technologicznego..... 15

2.6 Zasady systemu HACCP..... 16

2.6.1 Przeprowadzenie analizy zagrożeń w systemie HACCP16

2.6.2 Określenie CCP – Krytycznych Punktów Kontroli17

2.6.3 Ustalenie wartości parametrów krytycznych dla każdego CCP18

2.6.4 Ustalenie sposobu monitorowania każdego CCP18

2.6.5 Określenie działań korygujących..... 19

2.6.6 Określenie systemu weryfikacji19

2.6.7 Ustanowienie dokumentacji i sposobów przechowywania zapisów..... 20

Rozdział 3.

Charakterystyka Zakładu Domu Pomocy Społecznej

3.1 Profil Zakładu	22
3.2 Struktura organizacyjna	23
3.3 Plan pomieszczeń.....	24
3.4 Szkolenia i świadomość personelu	24
3.5 Efektywność systemu HACCP w opinii kierownictwa Zakładu i pensjonariuszy	25

Zakończenie.....	27
-------------------------	-----------

Bibliografia	28
---------------------------	-----------

Spis rysunków i tabel	29
------------------------------------	-----------

Aneks	30
--------------------	-----------

Streszczenie	47
---------------------------	-----------