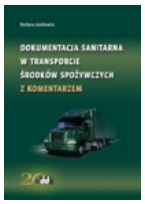


Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna w transporcie środków spożywczych z komentarzem

Zgodnie z obowiązującymi przepisami UE przedsiębiorstwo prowadzące działalność w zakresie m.in. dystrybucji żywności jest przedsiębiorstwem spożywczym (zakładem), a każdy taki zakład ma obowiązek prowadzenia swojej działalności zgodnie z zasadami GMP/GHP oraz na podstawie procedur utworzonych w oparciu o zasady systemu HACCP. Publikacja zawiera komentarz do obowiązujących w transporcie żywności przepisów, podstawowe instrukcje i formularze do zapisów.

SYMBOL: HAC353, STRON: 16, FORMAT: B5, WYDANIE: 2007

CENA: 30,00 zł + 5% VAT (brutto: 31,50 zł)

---

dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Instruktaż prowadzenia Księgi HACCP z dokumentacją

Narzędzie pozwalające przedsiębiorcom samodzielnie opracować, wdrożyć i użytkować system kontroli HACCP w oparciu o wytyczne siedmiu zasad HACCP Kodeksu Żywnościowego oraz rozporządzenia nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Każda strona księgi została opatrzona szczegółową instrukcją jej sporządzenia, praktycznym przykładem zapisów opracowanym dla małej piekarni oraz wzorcową dokumentacją uzupełniającą (Plan HACCP) - w układzie: strony lewe zawierają instruktaż, prawe przykład opracowany dla małej piekarni.

SYMBOL: HAC715, STRON: 124, FORMAT: A4, WYDANIE: 2003

CENA: 120,00 zł + 5% VAT (brutto: 126,00 zł)

---

dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Wzorcowa Księga HACCP z dokumentacją

Przygotowana w formie "gotowca" z miejscami do wypełniania, ułatwia opracowanie oraz prawidłową rejestrację, przechowywanie i archiwizowanie dokumentacji HACCP. Forma skoroszytu z wymiennymi kartami umożliwia dostosowanie Księgi do indywidualnych warunków danego zakładu.

SYMBOL: HAC728, STRON: 88, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 90,00 zł + 23% VAT (brutto: 110,70 zł)

---

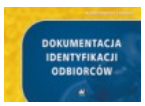
dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Instruktaż prowadzenia Księgi GMP/GHP z dokumentacją

Podstawowym warunkiem wdrożenia skutecznego systemu HACCP jest wcześniejsze wprowadzenie i stosowanie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP jako warunku wstępnego wszystkich systemów zapewnienia jakości żywności. Księga GMP/GHP stanowi przewodnik po zasadach dobrych praktyk produkcyjnych i dobrych praktyk higienicznych, porządkuje dokumentację systemową powstałą podczas wdrażania systemu. Prezentowana publikacja jest wzorcową Księgą GMP/GHP z dokumentacją, ze szczegółowym instruktażem prowadzenia i dokumentowania zasad systemu na przykładzie małego przedsiębiorstwa produkcyjnego. Księga obejmuje dokumentację działań od przyjęcia surowca i jego magazynowania, poprzez wszystkie etapy obróbki, aż do magazynowania i transportu ...

SYMBOL: HAC874, STRON: 120, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 100,00 zł + 5% VAT (brutto: 105,00 zł)



Bezpieczeństwo żywności. Dokumentacja identyfikacji odbiorców

Monitorowanie żywności - nowy obowiązek podmiotów branży spożywczej Art. 18 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym, na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie aż do dystrybucji nowy obowiązek - monitorowanie żywności, a zgodnie z art. 100 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia kto nie wykonuje czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określonemu w art. 18 rozporządzenia nr 178/2002 podlega karze grzywny. Wygodna forma rejestrowania danych wymaganych nowymi przepisami.

SYMBOL: HAC322, STRON: 24, FORMAT: A4 poziomy, WYDANIE: 2007,

CENA: 30,00 zł + 23% VAT (brutto: 36,90 zł)

Bezpieczeństwo żywności. Dokumentacja identyfikacji dostawców

Monitorowanie żywności - nowy obowiązek podmiotów branży spożywczej Art. 18 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 nakłada na podmioty działające na rynku spożywczym, na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, od produkcji pierwotnej przez przetwarzanie aż do dystrybucji nowy obowiązek - monitorowanie żywności, a zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto nie wykonuje czynności w zakresie identyfikacji dostawców lub odbiorców żywności wbrew obowiązkowi określonemu w art. 18 rozporządzenia nr 178/2002 podlega karze grzywny. Wygodna forma rejestrowania danych wymaganych nowymi przepisami.

SYMBOL: HAC323, STRON: 24, FORMAT: A4 poziomy, WYDANIE: 2007,

CENA: 30,00 zł + 23% VAT (brutto: 36,90 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - zakłady żywienia zbiorowego) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC756e, STRON: 102,

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - piekarnia) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC757e, STRON: 102, WYDANIE: 2003,

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - wytwórnie żywności) (z suplememntem elektronicznym)

SYMBOL: DAC758e, STRON: 102,

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Beata Domżalska

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC780e, STRON: 102,

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - magazyn spożywczy mrożonek) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC825e, STRON: 74, FORMAT: A4,

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - mała gastronomia) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC755e, STRON: 108

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

Barbara Jackiewicz

Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (instrukcje, zapisy - sklep spożywczy) (z suplementem elektronicznym)

SYMBOL: DAC738e, STRON: 104

CENA: 120,00 zł + 23% VAT (brutto: 147,60 zł)

---

dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Księga GMP/GHP z dokumentacją (CD)

Księga GMP/GHP stanowi przewodnik po zasadach dobrych praktyk produkcyjnych i dobrych praktyk higienicznych, porządkuje dokumentację systemową powstałą podczas wdrażania zasad systemu. Program opracowano na podstawie Wzorcowej Księgi GMP/GHP z dokumentacją według koncepcji dr Małgorzaty Wiśniewskiej, zawiera szczegółowy instruktaż prowadzenia i dokumentowania zasad systemu na przykładzie małego przedsiębiorstwa produkcyjnego. Charakterystyka programu: a. wbudowany system pomocy kontekstowej, b. wbudowany przewodnik po księdze podpowiadający co należy zrobić, c. możliwość wydruku całości lub fragmentów księgi, d. możliwość tworzenia i edycji kilku ksiąg.

SYMBOL: CD878, WYDANIE: 2004, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, Windows 7 lub nowszy

CENA: 130,00 zł + 23% VAT (brutto: 159,90 zł)

Księga HACCP, dokumenty związane, audit wewnętrzny - program komputerowy (CD)

Program komputerowy Komputerowa wersja księgi HACCP do samodzielnego prowadzenia umożliwiająca opracowanie wymaganej dokumentacji. Gotowe formularze, wzory instrukcji i dokumentów z instruktażem wypełnienia. Program komputerowy "Księga HACCP" powstał na podstawie książki Małgorzaty Wiśniewskiej pt. "Instruktaż prowadzenia Księgi HACCP z dokumentacją". Oprogramowanie pozwala w szybki i łatwy sposób opracować dokumentację opisującą i utrzymującą system HACCP. Aplikacja jest narzędziem umożliwiającym krok po kroku stworzenie całej księgi dzięki przejrzystemu i intuicyjnemu menu użytkownika. Wszystko to w połączeniu z gotowymi wzorcami formularzy, załączników i innych dokumentów, które można na bieżąco wypełniać, daje spore możliwości i powoduje, że system ...

SYMBOL: CD774, NOŚNIK: cd, WYMAGANIA: CD-ROM, Windows 7 lub nowszy

CENA: 260,00 zł + 23% VAT (brutto: 319,80 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP - gastronomia

Kierujący zakładem gastronomicznym ma obowiązek wdrożyć, stosować oraz dokumentować zasady systemu HACCP. Prezentowana publikacja została przygotowana na podstawie "Poradnika opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia" autorstwa Barbary Jackiewicz - specjalisty do spraw nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Służy do udokumentowania funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, zawiera gotowe instrukcje, formularze, schematy technologiczne, arkusze zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych. Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, umożliwia dostosowanie dokumentacji do indywidualnych warunków każdego zakładu gastronomicznego. POLECAMY RÓWNIEŻ WERSJĘ NA PŁYCIE CD

SYMBOL: DAC043, STRON: 182, FORMAT: A4, WYDANIE: 2005

CENA: 90,00 zł + 23% VAT (brutto: 110,70 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP - gastronomia (na płycie CD)

Wersja elektroniczna książki w formacie MS Word Kierujący zakładem gastronomicznym ma obowiązek wdrożyć, stosować oraz dokumentować zasady systemu HACCP. Prezentowana publikacja została przygotowana na podstawie "Poradnika opracowania i wdrażania systemu HACCP". "Gastronomia" autorstwa Barbary Jackiewicz - specjalisty do spraw nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Służy do udokumentowania funkcjonowania w zakładzie systemu HACCP, zawiera gotowe instrukcje, formularze, schematy technologiczne, arkusze zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych. Wersja elektroniczna umożliwia dostosowanie dokumentacji do indywidualnych warunków każdego zakładu gastronomicznego. POLECAMY RÓWNIEŻ WERSJĘ KSIĄŻKOWĄ PUBLIKACJI

SYMBOL: CDH043, WYDANIE: 2006, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, MS Office 97 lub nowszy, Windows 7 lub nowszy

CENA: 100,00 zł + 23% VAT (brutto: 123,00 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP - sklep spożywczy

Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, służy do udokumentowania funkcjonowania w sklepie systemu HACCP. Gotowe formularze, opisy produktów, arkusze zagrożeń, krytyczne punkty kontrolne, instrukcje.

SYMBOL: DAC896, STRON: 124, WYDANIE: 2016

CENA: 90,00 zł + 23% VAT (brutto: 110,70 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP - sklep spożywczy (wersja elektroniczna, MS Word)

Kierujący sklepem spożywczym ma obowiązek wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Elektroniczna wersja Wzorcowej dokumentacji HACCP opracowana przez specjalistę ds. nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej, służy do udokumentowania funkcjonowania w sklepie systemu HACCP. Zawiera gotowe instrukcje, formularze, opisy produktów, arkusze zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych. Dokumentacja przeznaczona do bezpośredniego wykorzystania lub dostosowania do indywidualnych warunków każdego sklepu oraz wprowadzania zmian. Program uruchamia się automatycznie.

SYMBOL: CDH896, WYDANIE: 2004, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, Windows 7 lub nowszy

CENA: 100,00 zł + 23% VAT (brutto: 123,00 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP. Bar gastronomiczny szybkiej obsługi

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także bary gastronomicznej szybkiej obsługi, muszą opracować, wykonywać i utrzymywać procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, a także przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu. Dokumentacja zawiera opis poszczególnych grup potraw, schemat postępowania z daną grupą potraw, na podstawie którego przedstawiona została analiza zagrożeń i wyznaczone krytyczne punkty, które muszą być pod stałą kontrolą, instrukcje systemu HACCP oraz instrukcje dobrej praktyki higienicznej z wzorami formularzy do zapisów. Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi ...

SYMBOL: DAC547, STRON: 158, FORMAT: A4, skoroszyt, WYDANIE: 2009

CENA: 90,00 zł + 23% VAT (brutto: 110,70 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP. Bar gastronomiczny szybkiej obsługi (na płycie CD)

Elektroniczna wersja "Wzorcowej dokumentacji HACCP"(w formacie MS Word), opracowana przez specjalistę do spraw nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej, służy do udokumentowania funkcjonowania systemu HACCP. Zawiera gotowe instrukcje, formularze, schematy technologiczne, arkusze zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych. Dokumentacja przeznaczona do bezpośredniego wykorzystania, umożliwia dostosowanie do indywidualnych warunków każdego baru gastronomicznego. POLECAMY RÓWNIEŻ WERSJĘ KSIĄŻKOWĄ PUBLIKACJI

SYMBOL: CDH547, WYDANIE: 2009, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, MS Office 97 lub nowszy, Windows 7 lub nowszy

CENA: 100,00 zł + 23% VAT (brutto: 123,00 zł)

Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP. Hurtownia ogólnospożywcza (na płycie CD)

Wersja elektroniczna książki w formacie MS Word Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych i ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także hurtownie ogólnospożywcze, są zobowiązane do tego, aby opracować i stosować procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, muszą również przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu. W "Dokumentacji" pokazano obrót artykułami ogólnospożywczymi na przykładzie zakładu, który dysponuje magazynami artykułów: * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach chłodniczych, * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach ujemnych (mroźnia), * spożywczych trwałych opakowanych jednostkowo ...

SYMBOL: CDH369, WYDANIE: 2007, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, MS Office 97 lub nowszy, Windows 7 lub nowszy

CENA: 100,00 zł + 23% VAT (brutto: 123,00 zł)

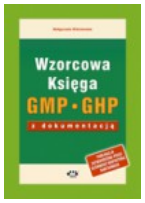
Barbara Jackiewicz

Wzorcowa dokumentacja HACCP. Hurtownia ogólnospożywcza.

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych i ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także hurtownie ogólnospożywcze, są zobowiązane do tego, aby opracować i stosować procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, muszą również przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu. W "Dokumentacji" pokazano obrót artykułami ogólnospożywczymi na przykładzie zakładu, który dysponuje magazynami artykułów: * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach chłodniczych, * spożywczych wymagających przechowywania w temperaturach ujemnych (mroźnia), * spożywczych trwałych opakowanych jednostkowo (niewymagających przechowywania w obniżonych temperaturach). ...

SYMBOL: DAC369, STRON: 198, FORMAT: A4, skoroszyt, WYDANIE: 2007

CENA: 90,00 zł + 23% VAT (brutto: 110,70 zł)



dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Wzorcowa Księga GMP/GHP z dokumentacją

Podstawowym warunkiem wdrożenia skutecznego systemu HACCP jest wcześniejsze wdrożenie i stosowanie zasad dobrej praktyki produkcyjnej GMP i dobrej praktyki higienicznej GHP jako warunku wstępnego wszystkich systemów zapewnienia jakości żywności. Księga GMP/GHP stanowi przewodnik po zasadach dobrych praktyk produkcyjnych i dobrych praktyk higienicznych, porządkuje dokumentację systemową powstałą podczas wdrażania zasad systemu. Przygotowana przez audytora systemu HACCP Wzorcowa Księga GMP/GHP z dokumentacją jest zbiorem dokumentów opisujących wytyczne, praktyki sanitarne i produkcyjne obowiązujące w zakładzie oraz zawiera formularze służące do dokonywania zapisów i do monitorowania systemu. Forma skoroszytu z wymiennymi kartami umożliwia dostosowanie Księgi ...

SYMBOL: HAC878, STRON: 110, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 80,00 zł + 23% VAT (brutto: 98,40 zł)