

Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów

Zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Funkcjonowanie systemu powinno być dokumentowane. Opracowanie przygotowane przez doświadczonego technologa, przewodniczącego zespołu HACCP w zakładzie branży spożywczej, obejmuje wzorcowe procedury i instrukcje wraz z formularzami służącymi do dokonywania zapisów, niezbędne przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP.

SYMBOL: HAC789, STRON: 196, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004,

CENA: 160,00 zł + 5% VAT (brutto: 168,00 zł)



Agnieszka Budzyńska

HACCP. Arkusze identyfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w piekarni

System HACCP bazuje na siedmiu zasadach, z których pierwsza to przeprowadzenie analizy zagrożeń, druga zaś - określenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP). Opracowanie pozwoli samodzielnie, bez pomocy konsultanta, zidentyfikować zagrożenia na każdym etapie procesu technologicznego, przeprowadzić ich analizę, ustalić źródło i przyczyny zagrożeń, a także określić środki umożliwiające ich kontrolę, czyli procedury i instrukcje, oraz wyznaczyć punkty kontrolne i krytyczne punkty kontrolne w każdej piekarni. Niniejszy materiał jest prezentacją identyfikacji i analizy zagrożeń przedstawioną na przykładzie trzech produktów: pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego. Winien być traktowany jako wzór, dzięki któremu w oparciu o własne instrukcje technologiczne (schematy ...

SYMBOL: HAC814, STRON: 200, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 170,00 zł + 5% VAT (brutto: 178,50 zł)



Agnieszka Budzyńska

HACCP. Arkusze identyfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w cukierni

System HACCP bazuje na siedmiu zasadach, z których pierwsza to przeprowadzenie analizy zagrożeń, druga zaś - określenie krytycznych punktów kontrolnych (CCP). Opracowanie pozwoli samodzielnie, bez pomocy konsultanta, zidentyfikować zagrożenia na każdym etapie procesu technologicznego, przeprowadzić ich analizę, ustalić źródło i przyczyny zagrożeń, a także określić środki umożliwiające ich kontrolę, czyli procedury i instrukcje, oraz wyznaczyć punkty kontrolne i krytyczne punkty kontrolne w każdej cukierni. Niniejszy materiał jest prezentacją identyfikacji i analizy zagrożeń przedstawioną na przykładzie trzech produktów: babki drożdżowej, ciastka francuskiego i lodów. Winien być traktowany jako wzór, dzięki któremu w oparciu o własne instrukcje technologiczne ...

SYMBOL: HAC916, STRON: 152, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 170,00 zł + 5% VAT (brutto: 178,50 zł)



Agnieszka Budzyńska

Arkusze identyfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w cukierni (na płycie CD, MS Word)

Wersja elektroniczna opracowania książkowego. Pełna identyfikacja i analiza zagrożeń na każdym etapie procesu produkcyjnego z wyznaczeniem krytycznych punktów kontrolnych CCP oraz środków zapobiegawczych dla trzech produktów: babki drożdżowej, ciastka francuskiego z marmoladą i lodów. Najtrudniejszy etap opracowania HACCP - do zastosowania w każdej cukierni.

SYMBOL: CDH916, STRON: 200, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: CD-ROM, Windows 7 lub nowszy

CENA: 200,00 zł + 23% VAT (brutto: 246,00 zł)



Agnieszka Budzyńska

Arkusze identyfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w piekarni (CD)

Wersja elektroniczna książki w formacie MS Word Opracowanie pozwoli samodzielnie, bez pomocy konsultanta, zidentyfikować zagrożenia na każdym etapie procesu technologicznego, przeprowadzić ich analizę, ustalić źródło i przyczyny zagrożeń, a także określić środki umożliwiające ich kontrolę, czyli procedury i instrukcje, oraz wyznaczyć punkty kontrolne i krytyczne punkty kontrolne w każdej piekarni. Niniejszy materiał jest prezentacją identyfikacji i analizy zagrożeń przedstawioną na przykładzie trzech produktów: pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego. Każda procedura, instrukcja czy formularz, przygotowany w oddzielnych plikach MS Word, przeznaczony jest do bezpośredniego drukowania, kopiowania lub dostosowania do własnych potrzeb przez każdą piekarnię.

SYMBOL: CDH814, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: Windows 7 lub nowszy, MS Word

CENA: 200,00 zł + 23% VAT (brutto: 246,00 zł)



Dobra praktyka higieniczna w sklepie spożywczym i hurtowni. Wzorcowe instrukcje z wyjaśnieniami

Celem opracowania dobrej praktyki higienicznej jest prowadzenie obrotu artykułami spożywczymi w należytych warunkach sanitarnych i higienicznych zapewniających właściwą jakość zdrowotną wprowadzanych do obrotu środków spożywczych. W pierwszej części niniejszego opracowania przedstawiono zasady higieny według dobrych praktyk higienicznych, jakie powinny być stosowane w każdym sklepie spożywczym, dotyczące m.in. lokalizacji sklepu, utrzymania porządku i czystości, higieny personelu, warunków technicznych maszyn i urządzeń, systemu zaopatrzenia w wodę. W drugiej części zamieszczono wzorcowe instrukcje higieniczne dla sklepu spożywczego wraz z odpowiednimi wyjaśnieniami.

SYMBOL: HAC791, STRON: 50, WYDANIE: 2003

CENA: 90,00 zł + 5% VAT (brutto: 94,50 zł)



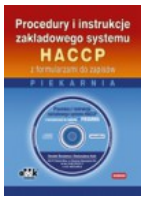
Agnieszka Budzyńska

Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów - piekarnia

Wszystkie zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP, którego celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Aby ten cel osiągnąć, należy wszystkie techniki i metody pracy oraz zalecenia higieniczne opracować w formie procedur i instrukcji. Opracowanie przygotowane przez doświadczonego technologa, przewodniczącego zespołu HACCP w zakładzie branży spożywczej, obejmuje wzorcowe procedury i instrukcje wraz z formularzami do zapisów, niezbędne przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP. Dokumentacja przeznaczona jest do bezpośredniego wykorzystania na własne potrzeby każdego zakładu. Ten zestaw procedur i instrukcji wykorzystano również w innej publikacji tejże autorki Arkusze identyfikacji ...

SYMBOL: HAC836, STRON: 200, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 130,00 zł + 5% VAT (brutto: 136,50 zł)



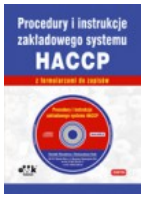
Agnieszka Budzyńska

Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów - piekarnia (CD)

Opracowanie obejmuje wzorcowe procedury i instrukcje wraz z formularzami służącymi do dokonywania zapisów, niezbędne przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP w piekarni.

SYMBOL: CDH836, NOŚNIK: CD, WYMAGANIA: Windows 7 lub nowszy, MS Word

CENA: 140,00 zł + 23% VAT (brutto: 172,20 zł)



Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów (CD)

Wersja elektroniczna książki w formacie MS Word Zgodnie z rozporządzeniem nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszystkie zakłady prowadzące działalność w zakresie produkcji i obrotu żywnością muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Funkcjonowanie systemu powinno być dokumentowane. Opracowanie przygotowane przez doświadczonego technologa, przewodniczącego zespołu HACCP w zakładzie branży spożywczej, obejmuje wzorcowe procedury i instrukcje wraz z formularzami służącymi do dokonywania zapisów, niezbędne przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP.

SYMBOL: CDH789, WYDANIE: 2004, NOŚNIK: CD, WERSJA: CD-ROM, Windows 7 lub nowszy

CENA: 180,00 zł + 23% VAT (brutto: 221,40 zł)
