

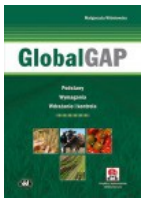
mgr inż. Marek R. Zadernowski, dr inż. Anna Zadernowska, prof. dr hab. inż. Mieczysław W. Obiedziński, prof. SGGW, prof. dr hab. inż. Ryszard Zadernowski

HACCP - Katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych

Prawidłowa identyfikacja zagrożeń, ich poznanie i świadome panowanie nad nimi stanowi podstawę zarządzania bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym. Książka prezentuje katalog wybranych zagrożeń - autorzy dokonali podziału na zagrożenia biologiczne, fizyczne i chemiczne, dołączając krótką charakterystykę ich podstawowych cech, występowania i sposobu eliminacji. Publikacja jest przeznaczona dla członków zespołu HACCP, na których spoczywa obowiązek wdrożenia HACCP. Pozwoli na zidentyfikowanie zagrożeń, które dotyczą ich procesu, jak również da podstawową wiedzę ułatwiającą dalsze poszukiwania poszczególnych cech charakterystycznych dla wymienionych zagrożeń i zagrożeń im pokrewnych. Książka jest również dobrym przykładem sposobu dokumentowania zagrożeń ...

SYMBOL: HAC443, STRON: 96, FORMAT: B5, WYDANIE: 2008

CENA: 76,50 zł + 5% VAT (brutto: 80,33 zł)



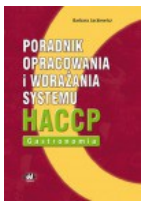
dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

GlobalGAP. Podstawy, wymagania, wdrażanie i kontrola (z suplementem elektronicznym)

System GlobalGAP to ważny, niezależny, dobrowolny system służący zapewnieniu bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji podstawowej. Zainteresowanie tym systemem, zarówno w świecie, jak i w Polsce, wynika przede wszystkim z rosnących oczekiwań i świadomości konsumentów oraz z wymagań sieci detalicznych, dla których certyfikat GlobalGAP jest wiarygodnym potwierdzeniem spełnienia wysokich standardów produkcji rolnej. W książce omówiono główne założenia i zasady systemu, ze szczególnym wskazaniem standardu dotyczącego zintegrowanego zapewnienia bezpieczeństwa i jakości w gospodarstwie i jego roli w kształtowaniu zrównoważonej produkcji rolniczej. Skoncentrowano się na wymaganiach opisanych w tzw. zakresie bazowym dla wszystkich gospodarstw. Przedstawiono ...

SYMBOL: HAC717e, STRON: 128, WYDANIE: 2011

CENA: 144,50 zł + 5% VAT (brutto: 151,72 zł)



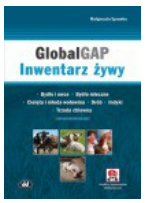
Barbara Jackiewicz

Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP - gastronomia

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, które jest aktem nadrzędnym stosowanym bezpośrednio we wszystkich krajach Unii Europejskiej oraz z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kierujący zakładem ma obowiązek wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Autorka - specjalista Państwowej Inspekcji Sanitarnej do spraw nadzoru nad żywnością w sposób przystępny, na podstawie przykładowej restauracji, wyjaśnia, jak wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym. Każdy etap wdrażania zasad systemu, szczegółowe opisy produktów, analiza zagrożeń, wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych, zostały zilustrowane odpowiednimi przykładami.

SYMBOL: HAC855, STRON: 92, FORMAT: A4, WYDANIE: 2013,

CENA: 85,00 zł + 5% VAT (brutto: 89,25 zł)



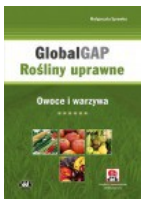
dr inż. Małgorzata Sprawka

GlobalGAP. Inwentarz żywy. Bydło i owce. Bydło mleczne. Cielęta i młoda wołowina. Drób. Indyki. Trzoda chlewna (z suplementem elektronicznym)

W ostatnich latach producenci zaczęli bardziej dbać o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanej żywności. Coraz częściej zwraca się uwagę na źródło pochodzenia inwentarza, na warunki, w jakich był hodowany, i na gwarancje związane z tym pochodzeniem. Gdy zwiększa się ryzyko zagrożeń, a zmniejsza zaufanie klientów, większość producentów żywności stara się przedstawić dowody swojej umiejętności identyfikowania i nadzorowania zagrożeń, również na etapie produkcji pierwotnej. Jednym z narzędzi umożliwiających spełnienie tego warunku jest standard GlobalGAP. Standard ten zaczyna obecnie zdobywać popularność wśród rolników. Coraz więcej sieci handlowych chce współpracować wyłącznie z producentami posiadającymi system bezpieczeństwa dla produkcji pierwotnej. Niniejsza ...

SYMBOL: HAC709e, STRON: 176, WYDANIE: 2011

CENA: 102,00 zł + 5% VAT (brutto: 107,10 zł)



dr inż. Małgorzata Sprawka

GlobalGAP. Rośliny uprawne. Owoce i warzywa (z suplementem elektronicznym)

W ostatnich latach producenci zaczęli bardziej dbać o jakość i bezpieczeństwo wytwarzanej żywności. Coraz częściej zwraca się uwagę na źródło pochodzenia produktu, na warunki, w jakich był uprawiany, i na gwarancje związane z tym pochodzeniem. Gdy zwiększa się ryzyko zagrożeń, a zmniejsza zaufanie klientów, większość producentów żywności stara się przedstawić dowody swojej umiejętności identyfikowania i nadzorowania zagrożeń, również na etapie produkcji pierwotnej. Jednym z narzędzi umożliwiających spełnienie tego warunku jest standard GlobalGAP. Standard ten zaczyna obecnie zdobywać popularność wśród rolników. Coraz więcej sieci handlowych chce współpracować wyłącznie z producentami posiadającymi system bezpieczeństwa dla produkcji pierwotnej. Niniejsza ...

SYMBOL: HAC736e, STRON: 78, WYDANIE: 2011

CENA: 102,00 zł + 5% VAT (brutto: 107,10 zł)



dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) - wytyczne dobrej praktyki higienicznej (wersja angielsko-polska)

Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) stanowi zbiór norm i standardów dotyczących żywności. Przetłumaczona na język polski część ogólna Kodeksu zawiera Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyki - Ogólne Zasady Higieny Żywności oraz Załącznik opisujący system Analizy Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli (HACCP) i wytyczne jego stosowania. Ogólne Zasady obejmują łańcuch żywnościowy, od produkcji pierwotnej aż do ostatecznej konsumpcji, określając zalecenia i procedury dotyczące m.in. pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, poszczególnych operacji produkcyjnych, higieny osobistej pracowników i czystości obiektów. Ważną część dokumentu stanowią zasady HACCP ustalające podstawowe wymagania przy wdrażaniu systemu oraz wytyczne ich praktycznego wykorzystania. Tekst Kodeksu ...

SYMBOL: HAC737, STRON: 100, FORMAT: B5, WYDANIE: 1997

CENA: 76,50 zł + 5% VAT (brutto: 80,33 zł)



Barbara Jackiewicz

Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP - sklep spożywczy

Kerujący sklepem spożywczym ma obowiązek wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. Warunkiem wstępnym do opracowania i wdrażania zasad systemu HACCP są zasady dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej GMP/GHP, które zostały omówione w Poradniku opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Sklep spożywczy, B. Jackiewicz, wyd. ODDK. Autorka - specjalista do spraw nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej - w sposób przystępny, w oparciu o przykładowy sklep z Poradnika GMP/GHP, wyjaśnia jak wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP w sklepie spożywczym. Każdy etap wdrażania zasad systemu, opisy produktów, analiza zagrożeń oraz wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych ...

SYMBOL: HAC896, STRON: 74, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 85,00 zł + 5% VAT (brutto: 89,25 zł)



Barbara Jackiewicz

Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją

Każdy podmiot działający na rynku w zakresie produkcji lub obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jest obowiązany przestrzegać w zakładach zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz dobrej praktyki higienicznej (GHP). Zasady GMP i GHP powinny być zapisane i ujęte w formie procedur, instrukcji, gwarantując powtarzalne i bezbłędne wykonywanie określonych w nich czynności. Natomiast zapisy na odpowiednich kartach, protokołach są potwierdzeniem wykonania danej czynności, czy pomiaru i stanowią dokument weryfikacji opracowanego systemu, którego celem jest dostarczenie konsumentowi żywności o niekwestionowanej ...

SYMBOL: HAC823, STRON: 88, WYDANIE: 2013

CENA: 85,00 zł + 5% VAT (brutto: 89,25 zł)



Barbara Jackiewicz

Żywienie dzieci w przedszkolu. Poradnik realizacji racjonalnego żywienia dzieci w wieku 4-6 lat z przykładami jadłospisów i oceną sposobu żywienia (z suplementem elektronicznym)

Człowiek, chcąc zachować pełnię zdrowia, musi się racjonalnie odżywiać, musi umieć też zestawić w posiłku poszczególne produkty w taki sposób, aby jego organizm na każdym etapie życia został zasilony odpowiednimi składnikami odżywczymi. Badania prowadzone na przestrzeni lat wskazują, że racjonalne żywienie od najwcześniejszych chwil życia człowieka, kontynuowane w późniejszym okresie, przyczynia się do prawidłowego przebiegu rozwoju osobniczego, gwarantując lepszą wydolność ustrojową, fizyczną i umysłową. Realizatorzy żywienia w przedszkolach powinni posiadać odpowiednie kwalifikacje i wiedzę na temat racjonalnego żywienia zbiorowego, a także posiadać umiejętności w zakresie układania jadłospisów z uwzględnieniem zalecanych modelowych racji pokarmowych. W poradniku ...

SYMBOL: HAC361e, STRON: 70, FORMAT: B5, WYDANIE: 2007, WYMAGANIA: CD-ROM, Windows 9x / NT / Me / 2000 / XP

CENA: 187,00 zł + 5% VAT (brutto: 196,35 zł)
