

mgr inż. Marek R. Zadernowski

Audyt wewnętrzny GHP, GMP, HACCP - poradnik praktyczny

Obowiązek wdrażania systemów GMP, GHP i HACCP wynika z ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wdrożone systemy zapewnienia jakości będą działały skutecznie i prawidłowo, jeżeli będą monitorowane, weryfikowane i regularnie doskonalone. Jednym z narzędzi pozwalających zrealizować wymienione cele są audyty wewnętrzne wdrożonych systemów. Niniejsza książka prezentuje metody przeprowadzania audytów wewnętrznych w firmach spożywczych, niezależnie od ich wielkości i specyfiki. Autorzy starali się przedstawić zagadnienie audytowania w sposób jak najbardziej przystępny i zbliżony do realiów zakładów spożywczych. W praktycznych przykładach zaprezentowali różnorodne narzędzia i metody, które można wykorzystać do utrzymania, rozwijania i ciągłego ulepszania wdrożonych ...

SYMBOL: HAC770, STRON: 80, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004,

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



dr hab. Małgorzata Wiśniewska, prof. UG

Instruktaż opracowania procedury auditu wewnętrznego HACCP z dokumentacją

Poradnik zawiera przykład procedury auditu wewnętrznego systemu HACCP mogący stanowić wzór do opracowania kolejnych procedur tego systemu. Autorka omawia każdy punkt procedury, prezentuje wzory wypełnionych formularzy. m.in. a.□program auditu, b.□listę kontrolną, c.□raport z auditu, d.□kartę niezgodności. Formularze te można modyfikować w zależności od potrzeb danego przedsiębiorcy. W instruktażu szczegółowo opisano sposób tworzenia każdej procedury systemu HACCP, czytelnie przedstawiono formę jej poszczególnych stron wraz z informacjami, które powinny być na nich zawarte.

SYMBOL: HAC741, STRON: 40, FORMAT: A4, WYDANIE: 2004

CENA: 59,50 zł + 5% VAT (brutto: 62,48 zł)



mgr inż. Marek R. Zadernowski, ppłk lek. wet. mgr inż. Paweł Walęcik, kpt. lek. wet. Małgorzata Białłowicz, mjr lek. wet. mgr inż. Jacek Dybaś, mjr lek. wet. Janusz Stolarski, por. lek. wet. Magdalena Górecka

Audytowanie firm spożywczych - GMP/GHP, HACCP, jakość - wymagania, komentarz, metodyka

Publikacja zawiera katalog zagadnień pozwalających ocenić zakład spożywczy na wielu płaszczyznach i odnoszących się do różnych kwestii, zaczynając od dobrych praktyk produkcyjnych, higienicznych, poprzez wymagania wobec produkcji i produktu, HACCP, elementy zapewnienia i zarządzania jakością, a kończąc na wymaganiach odnośnie do zagrożeń bioterrorystycznych. Dodatkowo w opracowaniu zaproponowano różne metody oceny poszczególnych zagadnień, tak by Czytelnik w oparciu o nie mógł skonstruować własną ankietę lub samodzielnie przeprowadzić ocenę zakładu, wykorzystując podany materiał. Informacje przedstawione w niniejszej publikacji mogą służyć zarówno studentom i przedsiębiorcom spożywczym, jak i osobom związanym z przemysłem spożywczym w sposób pośredni (architekci, ...

SYMBOL: HAC196, STRON: 56, FORMAT: B5, WYDANIE: 2006

CENA: 42,50 zł + 5% VAT (brutto: 44,62 zł)
