

# SZKOLENIE

LUBUSKI  
INSTYTUT  
JAKOŚCI

WYMAGANIA SYSTEMU  
HACCP

(WG CODEX ALIMENTARIUS  
CXC 1-1969)



## Rozdział I. Dobra praktyka higieniczna

- Obiekt: lokalizacja, pomieszczenia, urządzenia i sprzęt
- Nadzorowanie operacji produkcyjnych
- Utrzymanie i praktyki sanitarne: utrzymanie czystości, nadzór nad szkodnikami i odpadami
- Higiena osobista: stan zdrowia, czystość i zachowanie - pracowników i osób odwiedzających
- Transport
- Informacja o produkcie i świadomość konsumenta
- Szkolenia

## Rozdział II. Analiza zagrożeń i system HACCP

- Zasady systemu HACCP
- Wytyczne wdrażania systemu HACCP