

Obsah VÝDEJNA JÍDEL

VÝDEJNA JÍDEL – Provozní kniha systému kritických bodů HACCP – obsah

- Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe
- Výklad pojmů – názvosloví
- Vymezení výrobní činnosti a odpovědnosti výrobce
- Sestava týmu (pracovní skupiny) pro zavedení systému kritických bodů HACCP
- Výrobní praxe v systému HACCP a popis činností
- Postupy v podmínkách provozovny
- Zásady osobní a provozní hygieny
- Výrobní diagramy
- Analýza nebezpečí podle diagramu výrobního procesu
- Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupu sledování, stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
- Školení pracovníků a záznam o školení
- Harmonogram provádění ověřovacích postupů a vnitřních auditů
- Potvrzení diagramu výrobního procesu provozu
- Zápis z ověření systému kontrolních bodů, vnitřního auditu
- Kontrolní listy CCP (kontrolních kritických bodů)

Seznam výrobních diagramů

315a Skladování a prodej - balené pokrmy, doplňkový prodej potravin od dodavatelů ap.

511 Plnění transportních obalů a transport pokrmů

909a Regenerace/výdej pokrmů



[CHCI KOUPIIT PROVOZNÍ KNIHU](#)