

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 1 /24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

KSIĘGA JAKOŚCI

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 2 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

Niniejsza Księga Jakości
przeznaczona jest dla pracowników:

Sklepu Spożywczego-Wielobranżowego

oraz dla pozostałych zainteresowanych stron

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 3 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

Spis treści

1. Przedmiot księgi jakości.....	4
1.1. TERMINOLOGIA SYSTEMU HACCP.....	4
1.2. ZARZĄDZANIE KSIĘGĄ JAKOŚCI.....	8
2. Prezentacja sklepu.....	9
2.1. PROFIL SKLEPU.....	9
2.2. OPIS SKLEPU.....	9
3. Zakres systemu HACCP i Polityka Bezpieczeństwa Żywności.....	10
4. Utworzenie zespołu HACCP.....	11
5. Opis środków spożywczych będących przedmiotem obrotu.....	13
6. Schemat procesu technologicznego sprzedaży środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie	14
7. Opis procesu technologicznego.....	14
8. Weryfikacja schematu technologicznego.....	16
9. Charakterystyka zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego środków spożywczych (Zasada 1 HACCP).....	16
10. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli CCP (Zasada 2 HACCP).....	17
10.1. ANALIZA ZAGROŻEŃ –	18
11. Karta kontrolna HACCP (Zasada 3,4,5 HACCP).....	23
12. Zasady weryfikacji systemu HACCP (Zasada 6 HACCP).....	24
13. Prowadzenie dokumentacji i zapisów (Zasada 7 HACCP).....	24

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 4 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

1. Przedmiot księgi jakości.

Księga Jakości jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Księga Jakości jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Księga Jakości jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Księga Jakości jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu.

Aktualna podstawa prawna:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 1541);
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004).

1.1. Terminologia systemu HACCP

System HACCP
System jakościowy, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia. System HACCP jest systemem, który ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Plan HACCP
Plan HACCP jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Plan HACCP jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Plan HACCP jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu. Plan HACCP jest dokumentem, który zawiera informacje o systemie HACCP i jego funkcjonowaniu.

Działanie zapobiegawcze

Działanie w celu wyeliminowania przyczyny potencjalnej niezgodności (lub innej potencjalnej sytuacji niepożądaney).

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 5 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

Wstęp

Książka została przygotowana w myślach, aby pomóc wdrożyć HACCP w przedsiębiorstwie.

CCP – Critical Control Point – Krytyczny Punkt Kontroli

Etap procesu technologicznego, w którym może być zastosowana kontrola, która jest niezbędna do zapobiegnięcia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub do zredukowania tego zagrożenia do poziomu akceptowanego.

Wymagania dotyczące HACCP

Wymagania, które należy spełnić, aby móc wdrożyć HACCP.

Wymagania dotyczące HACCP

Wymagania, które należy spełnić, aby móc wdrożyć HACCP.

Wymagania

Wymagania, które należy spełnić, aby móc wdrożyć HACCP.

Wymagania

Wymagania, które należy spełnić, aby móc wdrożyć HACCP.

Monitorowanie

Prowadzenie, według zaplanowanej kolejności, obserwacji lub pomiarów parametrów kontrolnych celem określenia czy CCP znajduje się pod nadzorem.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 6 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

Weryfikacja

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Plan Weryfikacji

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Procedury

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Wyniki

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Wnioski

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Specyfikacja

Dokument, w którym podano wymagania odnośnie surowców, wyrobu gotowego, opakowań, dodatków do produkcji

GHP

GHP (z ang. Good Hygienic Practice) czyli Dobra Praktyka Higieniczna to podstawowy system mający na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych, jakie zachodzą w firmie branży żywnościowej.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 8 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

1.2. Zarządzanie KSIĘGĄ JAKOŚCI

1.2.1. W celu zapewnienia KSIĘGI JAKOŚCI prowadzonego Systemu do Właściwości Systemu HACCP odpowiedzialny jest za:

- aktualizację,
- aktualizację.

Książka prowadzona jest przez KSIĘGĘ JAKOŚCI, która jest odpowiedzialna za zapewnienie i aktualizację systemu.

Książka jest KSIĘGĄ JAKOŚCI, która jest odpowiedzialna za zapewnienie i aktualizację systemu.

1.2.2. Wprowadzenie KSIĘGI JAKOŚCI do systemu HACCP jest odpowiedzialne za zapewnienie i aktualizację systemu.

1.2.3. KSIĘGA JAKOŚCI jest odpowiedzialna za zapewnienie i aktualizację systemu. Książka jest KSIĘGĄ JAKOŚCI, która jest odpowiedzialna za zapewnienie i aktualizację systemu.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 10/24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

3. Zakres systemu HACCP i Polityka Bezpieczeństwa Żywności.

ZAKRES WDROŻONEGO SYSTEMU HACCP

System HACCP obejmuje swym zakresem sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie.

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Współpraca z dostawcami i odbiorcami jest priorytetem. Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością. Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością.

Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością. Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością. Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością.

Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością. Wszelkie zmiany w procesie produkcyjnym są dokonywane zgodnie z zasadami HACCP i systemem zarządzania jakością.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 11 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

4. Utworzenie zespołu HACCP.

Właściciel sklepu wyznaczył Zespół ds. HACCP oraz Przewodniczącego Zespołu ds. HACCP, który jest odpowiedzialny za pełne wdrożenie systemu HACCP w zakresie:

opracowanie i wdrożenie systemu HACCP zgodnie z wymaganiami zawartymi w

rozporządzeniu (WE) nr 1831/2003 oraz Rozporządzeniu (WE) nr 1831/2003, zgodnie z

Właściciel sklepu nadaje Przewodniczącemu Zespołu ds. HACCP odpowiednie uprawnienia i odpowiedzialności, które umożliwią mu:

- ☐ wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP zgodnie z wymaganiami zawartymi w Codex Alimentarius,
- ☐ organizować prace Zespołu ds. HACCP.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 12 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

§ 1

Powołuję Zespół ds. Wdrażania Systemu HACCP w składzie:

Przewodniczący

Zespołu ds. Wdrażania Systemu HACCP,

Członek

Zespołu ds. Wdrażania Systemu HACCP,

§ 2

Ustanawiam Zespół ds. HACCP do zadania do realizacji dokumentów związanych z prowadzeniem działalności oraz do przeprowadzania przeglądu i podjęcia działań korygujących oraz systemu HACCP w zakresie zgodności z wymogami przepisów.

§ 3

Zlecającemu powierzam do wykonania powołanemu Zespołu ds. HACCP oraz do realizacji w obszarach objętych odpowiedzialnością w zakresie funkcjonowania Systemu.

§ 4

Zlecającemu Powołującemu Zespołu ds. HACCP do realizacji w obszarach Systemu i upoważniam do podejmowania decyzji kierowniczych w zakresie prowadzenia w Systemie Systemu i powierzenia odpowiedzialności za ich realizację.

.....
podpis właściciela sklepu

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 13 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

5. Opis środków spożywczych będących przedmiotem obrotu.

W celu zapewnienia jakości produktów spożywczych, które są przedmiotem obrotu, należy wykonać następujące czynności: wykonać analizę ryzyka, wykonać plan HACCP, wykonać plan kontroli, wykonać plan czyszczenia i dezynfekcji, wykonać plan szkoleń, wykonać plan monitorowania, wykonać plan poprawy, wykonać plan zapewnienia ciągłości, wykonać plan zarządzania zmianami, wykonać plan zarządzania dokumentacją, wykonać plan zarządzania informacją, wykonać plan zarządzania zasobami, wykonać plan zarządzania ryzykiem, wykonać plan zarządzania środowiskiem, wykonać plan zarządzania energią, wykonać plan zarządzania wodą, wykonać plan zarządzania odpadami, wykonać plan zarządzania bezpieczeństwem, wykonać plan zarządzania zdrowiem i bezpieczeństwem, wykonać plan zarządzania jakością, wykonać plan zarządzania kosztami, wykonać plan zarządzania czasem, wykonać plan zarządzania relacjami, wykonać plan zarządzania wiedzą, wykonać plan zarządzania innowacjami, wykonać plan zarządzania reputacją, wykonać plan zarządzania marką, wykonać plan zarządzania wartościścią, wykonać plan zarządzania odpowiedzialnością, wykonać plan zarządzania etyką, wykonać plan zarządzania cyfrowością, wykonać plan zarządzania zrównowagowością, wykonać plan zarządzania transformacją, wykonać plan zarządzania przyszłością.

W celu zapewnienia jakości produktów spożywczych, które są przedmiotem obrotu, należy wykonać następujące czynności: wykonać analizę ryzyka, wykonać plan HACCP, wykonać plan kontroli, wykonać plan czyszczenia i dezynfekcji, wykonać plan szkoleń, wykonać plan monitorowania, wykonać plan poprawy, wykonać plan zapewnienia ciągłości, wykonać plan zarządzania zmianami, wykonać plan zarządzania dokumentacją, wykonać plan zarządzania informacją, wykonać plan zarządzania zasobami, wykonać plan zarządzania ryzykiem, wykonać plan zarządzania środowiskiem, wykonać plan zarządzania energią, wykonać plan zarządzania wodą, wykonać plan zarządzania odpadami, wykonać plan zarządzania bezpieczeństwem, wykonać plan zarządzania zdrowiem i bezpieczeństwem, wykonać plan zarządzania jakością, wykonać plan zarządzania kosztami, wykonać plan zarządzania czasem, wykonać plan zarządzania relacjami, wykonać plan zarządzania wiedzą, wykonać plan zarządzania innowacjami, wykonać plan zarządzania reputacją, wykonać plan zarządzania marką, wykonać plan zarządzania wartościścią, wykonać plan zarządzania odpowiedzialnością, wykonać plan zarządzania etyką, wykonać plan zarządzania cyfrowością, wykonać plan zarządzania zrównowagowością, wykonać plan zarządzania transformacją, wykonać plan zarządzania przyszłością.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 15 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

ten, wskazując metody i środki przewidziane do utrzymania określonych warunków sprężynności. Regeneracja w półkach zamrażarki oraz w zamrażarce szklanych i zamrażalniku w lodówce mechanicznych. Regeneracja w lodówce sprężynowej.

Etap 2. Przechowywanie towaru

W etapie 2 przechowywanie towaru w lodówce sprężynowej. Regeneracja w warunkach przechowywania zgodnie z określonymi warunkami temperatury, wilgotności, czasu i regeneracji do przechowywania po regeneracji i regeneracji zgodnie z określonymi warunkami przechowywania. Warunki przechowywania w lodówce sprężynowej. Regeneracja towaru po nie spełnieniu określonych warunków oraz dla wskazanych metod i środków przewidziane do utrzymania. Warunki po metodzie „JAKOŚĆ” – „jakość produktu – jakość towaru” zgodnie z określonymi warunkami określonymi w „jakości towaru”. Regeneracja po nie spełnieniu warunków „jakości towaru” – „jakość towaru”.

Przechowywanie w warunkach określonych zgodnie z temperaturą powyżej 10°C do -10°C.

Przechowywanie w warunkach określonych zgodnie z temperaturą powyżej 10°C do -10°C.

Przechowywanie w warunkach określonych zgodnie z temperaturą powyżej 10°C do -10°C.

Etap 3. Sprzedaż

Sprzedaż prowadzona jest w sposób higieniczny przez personel ubrany w czystą odzież ochronną. Personel dokonuje oceny stanu jakości i higieny sprzedawanych środków spożywczych. Środki spożywcze sprzedawane są w formie samoobsługowej przy użyciu udostępnionych przy wejściu do sklepu koszy zakupowych lub w formie tradycyjnej – zza lady – przy wydzielonym stoisku.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 16/24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

8. Weryfikacja schematu technologicznego.

W celu przeprowadzenia weryfikacji schematu technologicznego należy przede wszystkim sprawdzić, czy:

1. w procesie technologicznym nie występują żadne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności;
2. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
3. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
4. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
5. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
6. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
7. schemat technologiczny jest zgodny z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;

9. Charakterystyka zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego środków spożywczych (Zasada 1 HACCP)

W celu określenia zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego środków spożywczych należy przede wszystkim sprawdzić, czy:

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 17/24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

10. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli CCP (Zasada 2 HACCP).

Identyfikując Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) zwrócono uwagę na miejsca mające kluczowe znaczenia dla bezpieczeństwa konsumentów.

Jako środek pomocniczy przy identyfikacji CCP zastosowano tzw. drzewo decyzyjne:



10.1. Analiza zagrożeń – sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie

KSIĘGA HACCP

18.01.2019

Etap	Identyfikacja zagrożeń		Środki zapobiegawcze	Poziom ryzyka	P 1	P 2	P 3	P 4	CCP	UWAGI
	Kat.	Opis	Przyczyny							
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

KSIĘGA HACCP

18.01.2019

Etap	Kat.	Identyfikacja zagrożeń		Środki zapobiegawcze	Poziom ryzyka	P 1	P 2	P 3	P 4	CCP	UWAGI
		Opis	Przyczyny								
1. Identyfikacja zagrożeń	1	1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	2	2.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	3	3.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie

KSIĘGA HACCP

18.01.2019

Etap	Kat.	Identyfikacja zagrożeń Opis	Przyczyny	Środki zapobiegawcze	Poziom ryzyka	P 1	P 2	P 3	P 4	CCP	UWAGI
1. Identyfikacja zagrożeń	1	1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	2	2.1. Zanieczyszczenie	2.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	3	3.1. Zanieczyszczenie	3.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
2. Ocena ryzyka	1	2.1. Zanieczyszczenie	2.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	2	2.2. Zanieczyszczenie	2.2.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.2.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	3	2.3. Zanieczyszczenie	2.3.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	2.3.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
3. Wdrożenie środków zapobiegawczych	1	3.1. Zanieczyszczenie	3.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	2	3.2. Zanieczyszczenie	3.2.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.2.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie
	3	3.3. Zanieczyszczenie	3.3.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie	3.3.1.1.1.1.1.1.1.1.1. Zanieczyszczenie

[illegible]

Z1-monitorowanie CCP1;
Z2-monitorowanie CCP2.

	KSIĘGA JAKOŚCI HACCP	Strona: 24 / 24
		Wersja wydania: 1
		Data wydania: 18.01.2019 r.

12. Zasady weryfikacji systemu HACCP (Zasada 6 HACCP).

Weryfikacji stwierdzającej działanie systemu w praktyce dokonuje się przynajmniej raz na 2 lata. Ponadto weryfikacji dokonuje się zawsze po wprowadzeniu zmian, a także w razie zaistnienia problemów w systemie HACCP.

Weryfikacja stwierdzająca działanie systemu HACCP w praktyce obejmuje dla przedsiębiorstwa następujące:

- sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP.

W ramach weryfikacji systemu HACCP, zgodnie z HACCP obejmuje:

- a) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- b) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- c) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- d) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- e) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- f) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- g) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- h) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- i) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- j) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- k) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- l) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- m) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- n) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- o) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- p) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- q) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- r) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- s) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- t) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- u) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- v) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- w) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- x) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- y) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;
- z) sprawdzenie, czy system HACCP jest stosowany zgodnie z zasadami HACCP;

Weryfikacja systemu HACCP jest przeprowadzana przez osobę odpowiedzialną za system HACCP.

13. Prowadzenie dokumentacji i zapisów (Zasada 7 HACCP).

Księga HACCP zawiera zapisy o działaniu systemu HACCP w praktyce, w tym o wynikach weryfikacji systemu HACCP.