

Opis

Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wszystkie przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w tym także bary gastronomicznej szybkiej obsługi, muszą opracować, wykonywać i utrzymywać procedury zgodne z zasadami systemu HACCP, a także przechowywać i archiwizować dokumentację potwierdzającą wdrażanie systemu.

Dokumentacja zawiera opis poszczególnych grup potraw, schemat postępowania z daną grupą potraw, na podstawie którego przedstawiona została analiza zagrożeń i wyznaczone krytyczne punkty, które muszą być pod stałą kontrolą, instrukcje systemu HACCP oraz instrukcje dobrej praktyki higienicznej z wzorami formularzy do zapisów. Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, umożliwia dostosowanie dokumentacji do indywidualnych warunków każdego baru gastronomicznego.