



Dodana: 12 sierpień 2020 15:06

Zmodyfikowana: 21 wrzesień 2020 12:23

Przykładowa dokumentacja GHP/GMP i HACCP



Zachęcamy do skorzystania z przykładowej dokumentacji opracowanej przez ekspertów. Dobra dokumentacja powinna być wykonana osobiście. Zobacz, jak można ją przygotować

Prowadzenie dokumentacji jest jedną z głównych trudności przy wdrażaniu zasad GHP/GMP i systemu HACCP. Ogólnie rzecz biorąc, obawiamy się dokumentacji i nie chcemy bądź nie potrafimy jej prawidłowo opracowywać i nadzorować. Warto jednak pamiętać, że dobrze sporządzona dokumentacja jest cennym narzędziem w rękach operatora żywności. Przede wszystkim jest ona podstawowym dowodem prowadzenia działań w zakresie szeroko rozumianej higieny i pozwala na potwierdzenie ich skuteczności. Jest to także niezbędne przy prowadzeniu kontroli zarówno wewnętrznej, jak i zewnętrznej. Dobra dokumentacja skierowana na najważniejsze elementy procesu technologicznego i zapewnienie odpowiedniego poziomu higieny w zakładzie może też być podstawą do oddalenia ewentualnych reklamacji lub roszczeń o charakterze cywilnoprawnym.

Na rynku funkcjonuje wiele firm, które komercyjnie bardzo chętnie podejmą się przygotowania kompletu dokumentów. Efekt jest bardzo często taki, że producenci otrzymują powielane i przerabiane naprędce stopy papierów (często z błędami), które nie zawsze mają sensowne przełożenie na sytuację konkretnego zakładu. Tak naprawdę wielu z nich o procedurach rzekomo obowiązujących we własnym zakładzie dowiaduje się dopiero przy okazji kontroli lekarza weterynarii.

Dlatego też zachęcamy, aby zadać sobie trochę trudu i przygotować dokumenty we własnym zakresie. Jest to może pracochłonne, ale wcale nie takie trudne. Odpowiadając na potrzeby producentów Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego zlecił opracowanie tzw. gotowca, który został sporządzony przez ekspertów z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy teoretyczne modele małych serowni, które inspirowane są realnymi i możliwymi do zastosowania sytuacjami. Nasi partnerzy z Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie sporządzili przykładową dokumentację po wielogodzinnych dyskusjach z producentami z województwa podlaskiego, co daje gwarancję, że nasze propozycje nie są oderwane od rzeczywistości. Opracowanie to stało się kanwą do powstania oddawanego w Państwa ręce poradnika „Zasady procesu produkcyjnego i higieny w zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzemieślniczej”, który zgodnie z obowiązującymi przepisami uzyskał zatwierdzenie Głównego Inspektoratu Weterynarii.

Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla zakładu serowarskiego,

prof. dr hab. Zbigniew J. Dolatowski,
dr inż. Dariusz M. Stasiak,
mgr inż. Mirosław Budoran,

Lublin 2012

Tom 1: Uwarunkowania formalno-prawne [pobierz w [formacie .pdf 950 KB \(/resource/file/download-file/id.302/attachment.1\)](#) lub [wersję .doc 1,62 MB \(/resource/file/download-file/id.303/attachment.1\)](#)]

Tom 2: Modele serowni rzemieślniczych [pobierz w [formacie .pdf 2,45 MB \(/resource/file/download-file/id.301/attachment.1\)](#) lub [wersję .doc 4,45 MB \(/resource/file/download-file/id.311/attachment.1\)](#)]

Tom 3: Procedura GMP i GHP [pobierz w [formacie .pdf 361 KB \(/resource/file/download-file/id.308/attachment.1\)](#) lub [wersję .doc 4,45 MB \(/resource/file/download-file/id.306/attachment.1\)](#)]

Tom 4: Księga HACCP [pobierz w [formacie .pdf 658 KB \(/resource/file/download-file/id.307/attachment.1\)](#) lub [wersję .doc 1,04 MB \(/resource/file/download-file/id.305/attachment.1\)](#)]

Załączniki graficzne (pliki .jpg):

[diagram - rejestracja zakładu \(838 KB\) \(/resource/file/download-file/id.304/attachment.1\)](#),
[diagram - technologia \(696 KB\) \(/resource/file/download-file/id.314/attachment.1\)](#),
[diagram - zatwierdzenie projektu \(968 KB\) \(/resource/file/download-file/id.309/attachment.1\)](#).

Modelowe zakłady

Przykład nr 1

- [lokalizacja zakładu \(plik .jpg 469 KB\) \(/resource/file/download-file/id.282/attachment.1\)](#),
- [kanalizacja \(plik .jpg 512 KB\) \(/resource/file/download-file/id.295/attachment.1\)](#),
- [droga surowca tj. mleka \(plik .jpg 547 KB\) \(/resource/file/download-file/id.283/attachment.1\)](#),
- [pracownicy w zakładzie \(plik .jpg 542 KB\) \(/resource/file/download-file/id.285/attachment.1\)](#),
- [woda \(plik .jpg 530 KB\) \(/resource/file/download-file/id.289/attachment.1\)](#).

Przykład nr 2

- [lokalizacja zakładu \(plik .jpg 476 KB\) \(/resource/file/download-file/id.286/attachment.1\)](#),
- [kanalizacja \(plik .jpg 438 KB\) \(/resource/file/download-file/id.287/attachment.1\)](#),
- [droga surowca tj. mleka \(plik .jpg 515 KB\) \(/resource/file/download-file/id.296/attachment.1\)](#),
- [pracownicy w zakładzie \(plik .jpg 496 KB\) \(/resource/file/download-file/id.288/attachment.1\)](#),
- [woda \(plik .jpg 474 KB\) \(/resource/file/download-file/id.290/attachment.1\)](#).

Przykład nr 3

- [lokalizacja zakładu \(plik .jpg 509 KB\) \(/resource/file/download-file/id.293/attachment.1\)](#),
- [kanalizacja \(plik .jpg 299 KB\) \(/resource/file/download-file/id.291/attachment.1\)](#),
- [droga surowca tj. mleka \(plik .jpg 312 KB\) \(/resource/file/download-file/id.292/attachment.1\)](#),
- [woda \(plik .jpg 293 KB\) \(/resource/file/download-file/id.294/attachment.1\)](#).

Pobierz wszystkie załączniki graficzne ([paczka .zip 4,87 MB \(/resource/file/download-file/id.299/attachment.1\)](#))

Uwaga nr 1: wszelkie opisy, analizy i ustalenia należy opierać wyłącznie na doświadczeniu, praktyce, obserwacjach i najlepszej wiedzy na dany temat, a w szczególności, na temat zakładu, którego dokumentacja będzie dotyczyć. Zwłaszcza nie należy machinalnie kopiować zaproponowanych rozwiązań (można posłużyć się nimi jako inspiracją)

Uwaga nr 2: Właścicielem autorskich praw majątkowych do niniejszego opracowania jest Województwo Podlaskie.



Publikacja udostępniana jest na zasadach licencji Creative Common (Uznanie autorstwa – Użycie niekomercyjne – Na tych samych warunkach 4.0). Objaśnienie i treść licencji znajduje się na stronie www.creativecommons.pl (<http://www.creativecommons.pl>).