
[System haccp - wdrażanie, dokumentacja HACCP](#)

Szkolenia HACCP, dokumentacje HACCP, wdrażanie systemu HACCP w gastronomii. System HACCP jest systemem nadzoru nad żywnością i jest ukierunkowany na likwidację bezpośrednich przyczyn zagrożeń zdrowia, bezpośrednio w miejscu ich powstawania. System ten nie może być traktowany jako stała, raz opracowana dla danego zakładu procedura, w tym dokumenty, które z niej wynikają. System haccp powinien zapewnić bezpieczeństwo żywności, poprzez stałe monitorowanie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych w procesie produkcji, składowania i obrotu żywnością. Istota systemu HACCP w zakładzie polega na tym, że muszą być na bieżąco monitorowane, rejestrowane i aktualizowane wszystkie dane oraz dokumentacja dotyczące jakichkolwiek czynności związanych z żywnością. Należy brać pod uwagę wszelkie zmiany w zakładzie, dotyczące np. rozszerzenia produkcji, zmian technologii, rodzaju produkowanej żywności, wyposażenia, urządzeń, przeprowadzanych remontów, czy modernizacji zakładu, które mogą spowodować nowe zagrożenia w zakresie bezpieczeństwa żywności. Owierasz pierwszą restaurację / kawiarnię / bar i nie posiadasz doświadczenia w jej prowadzeniu? Doradzimy, na co zwrócić uwagę przy otwieraniu oraz prowadzeniu gastronomii, odpowiemy na trapiące Cię pytania oraz pomożemy dopracować wstępnie zaplanowane zagadnienia; podpowiemy, jak radzić sobie w sytuacji problemów pracowniczych, trudnego klienta oraz wielu innych. W ramach programu Expert starter! oferowana jest także 3-miesięczna opieka konsultacyjna, w której otrzymasz wsparcie lub poradę w przypadku potencjalnych problemów.

Dane:

email: lawnik@o2.pl

Strona www: <http://gastroexpert.com.pl/haccp.html>

telefon: 663 072 715

Miejscowość: Częstochowa

Region: Cała Polska
