

## Spis instrukcji

1. Instrukcja utrzymania higieny otoczenia piekarni
2. Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy
3. Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników piekarni
4. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych
5. Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówki
6. Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk
7. Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego
8. Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych i sprzętu
9. Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania
10. Instrukcja kontroli procesów technologicznych, badania surowców i wyrobów gotowych
11. Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych
12. Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych
13. Instrukcja zabezpieczenia piekarni przed szkodnikami
14. Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących piekarnię
15. Rejestr pracowników zapoznanych z Instrukcjami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej