

Spis treści

1. Utworzenie zespołu HACCP

2. Plan HACCP

- opis przygotowywanej potrawy
- schemat technologiczny przyrządzania i serwowania potraw z poszczególnych grup
- arkusze identyfikacji zagrożeń
- arkusz nadzorowania CCP oraz CP

3. Instrukcje i formularze do zapisów systemu HACCP

- Instrukcja monitorowania CCP 1/CP i działań korygujących – przyjęcie do baru środków spożywczych łatwo psujących się i mrożonych (kiełbasa, parówki, mleczko do kawy, frytura, mrożone hamburgery, mrożone frytki, mrożona pizza itp.), trwałych (cukier, sól, pieczywo, napoje) oraz naczyń i serwetek jednorazowego użytku
- Karta kontroli przyjęcia towaru
- Instrukcja monitorowania CCP 2 i działań korygujących (przechowywanie środków spożywczych w lodówkach, w zamrażarkach po etapie przyjęcia do czasu użycia ich w procesie przygotowywania potraw)
- Karta kontroli temperatury w lodówce-zamrażarce
- Instrukcja weryfikacji systemu HACCP (sprawdzenie prawidłowości działań w barze gastronomicznym w oparciu o zasady systemu HACCP)
- Karta kontroli wewnętrznej