

Akty prawne znajdują się na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego

[Link do strony](#)

Wykaz

przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego

1. Kodeks dobrej praktyki higienicznej dla europejskiego przemysłu młynarskiego Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. www.pfpz.pl
2. Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla przemysłu soków owocowych Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. www.pfpz.pl
3. Kodeks higieny dla margaryn i tłuszczów do smarowania Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. www.pfpz.pl
4. Przewodnik dobrych praktyk higienicznych CAOBISCO Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. www.pfpz.pl
5. Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla produkcji mrożonej żywności Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa. www.pfpz.pl
6. Dobre Praktyki Magazynowania oraz Ekspozycji Wód i Napojów Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Rozlewniczy“ ul. Żurawia 32/34 00-515 Warszawa. <http://www.kigpr.pl>