

PORADNIKI
Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP),
Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i wdrażania zasad systemu HACCP

Z inicjatywy Głównego Inspektora Sanitarnego zostały opublikowane bezpłatnie przez Fundację Programów Pomocy dla Rolnictwa - FAPA:

1. „Poradnik dla przedsiębiorcy – Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego”,
2. „Poradnik dla przedsiębiorcy – Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności”,
3. „Poradnik dla kierujących zakładem – wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego”,
4. „Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego”.

Główny Inspektor Sanitarny i Główny Lekarz Weterynarii, stosownie do kompetencji określonych w art. 73 ust. 1 pkt 1 i 3, są organami właściwymi w zakresie zadań, o których mowa w art. 7 i art. 8 rozporządzenia nr 852/2004, dotyczących krajowych poradników dobrej praktyki higienicznej oraz wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP.

Lista pozytywnie zaopiniowanych przez GIS poradników:

1. „Przewodnik opracowywania i wdrażania systemu HACCP oraz jego oceny dla przemysłu spożywczego i jego kooperantów”,
2. „Kodeks dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej dla produkcji piekarskiej i ciastkarskiej”,
3. „Przewodnik wdrożenia ogólnych zasad higieny żywności i systemu HACCP w zakładach przemysłu makaronowego”,
4. „Wskazówki dotyczące dobrej praktyki higienicznej w produkcji przetworów mlecznych”,
5. „Przewodnik dobrych praktyk higienicznych CAOBISCO”,
6. „Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla przemysłu soków owocowych”.
7. „Kodeksu higieny dla margaryn i tłuszczów do smarowania”,
8. „Kodeksu dobrej praktyki higienicznej dla produkcji lodów jadalnych”,
9. „Przewodnika dobrej praktyki higienicznej dla produkcji mrożonej żywności”,
10. „Higieny cukru w europejskim przemyśle cukrowniczym”,
11. „Poradnik dla hurtowni spożywczych do wprowadzania dobrej praktyki higienicznej i wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP”,
12. „Poradnik dla właścicieli sklepów spożywczych do wprowadzania dobrej praktyki higienicznej wewnętrznej i kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych”,
13. „Instrukcje Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych GMP/GHP. Piekarnia”,
14. „Opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją-piekarnia”,
15. „Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) – instrukcje – zapisy. Piekarnia”,
16. „Rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych w sklepie spożywczym i hurtowni”,

17. „Książka kontroli wewnętrznej w sklepie spożywczym i hurtowni – z wyjaśnieniami”.
18. „Rejestr środków spożywczych wycofanych z obrotu”.
19. „Rejestr konserwacji i napraw urządzeń i sprzętu chłodniczego”.
20. „Książka sanitarna środka transportu”.
21. „Księga reklamacji z wyjaśnieniami i przykładem”.
22. „Dobra Praktyka Higieniczna w sklepie spożywczym i hurtowni, wzorcowe instrukcje z wyjaśnieniami”.
23. „Uniwersalna lista kontrolna auditu wewnętrznego HACCP”.
24. „Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna w gastronomii z elementami HACCP”.
25. „Poradnik dla zakładów żywienia zbiorowego do wprowadzania dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki higienicznej (GHP), wewnętrznej kontroli, jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP”.
26. „Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych. Kuchnia serwuje system HACCP”.
27. „HACCP – program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym”.
28. „Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasad systemu HACCP”.
29. „Procedura ochrony przed szkodnikami w przemyśle spożywczym”.
30. „Poradnik wdrażania zasad systemu HACCP w Jednostkach Organizacyjnych Służby Więziennej”.
31. „Dobra Praktyka produkcyjna – GMP w produkcji żywności”.
32. „Praktyczny audit systemu HACCP”.
33. „Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP”.
34. „Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej – HMP i Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Wytwórnice żywności”.
35. „Kodeks Żywnościowy – Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej”.
36. „HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności”.
37. „Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym”.

Możliwe jest zastosowanie wprost wskazówek zawartych w ww. poradnikach do praktyki wprowadzania zasad systemu HACCP w danym zakładzie.

Wszystkie przewodniki można uzyskać pod następującymi adresami:

Tytuł	Kontakt
„Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego”.	<p style="text-align: center;">Główny Inspektorat Sanitarny ul. Długa 38/40 00-238 Warszawa www.gis.gov.pl/pdf/dhzzipu/broszura.pdf</p>

„Poradnik dla przedsiębiorcy – Zasady GHP/GMP oraz systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego”,	FAPA- Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa ul. Wspólna 30 00-930 Warszawa www.fapa.com.pl
„Poradnik dla przedsiębiorcy – Zasady GHP/GMP oraz system HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności”,	
„Poradnik dla kierujących zakładem – wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich	

przedsiębiorstwach sektora żywnościowego”.	Polska Federacja Producentów Żywności ul. Żurawia 22 00-515 Warszawa tel. 022 628-80-28
„Przewodnik wdrożenia ogólnych zasad higieny żywności i systemu HACCP w zakładach przemysłu makaronowego”,	
„Wskazówki dotyczące dobrej praktyki higienicznej w produkcji przetworów mlecznych”,	
„Przewodnik dobrych praktyk higienicznych CAOBISCO”	
„Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla przemysłu soków owocowych”.	
„Kodeksu higieny dla margaryn i tłuszczów do smarowania”,	
„Kodeksu dobrej praktyki higienicznej dla produkcji lodów jadalnych”,	
„Przewodnika dobrej praktyki higienicznej dla produkcji mrożonej żywności”,	
„Higieny cukru w europejskim przemyśle cukrowniczym”	
„Kodeks dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej dla produkcji piekarskiej i ciastkarskiej”	

„Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna w gastronomii z elementami HACCP”.	ul. Czackiego 3/5 00-043 Warszawa tel. 022 827-38-48
„Przewodnik opracowywania i wdrażania systemu HACCP oraz jego oceny dla przemysłu spożywczego i jego kooperantów”.	Polski Rejestr Statków SA ul. Gen. Józefa Hallera 128 80-416 Gdańsk
„Poradnik dla hurtowni spożywczych do wprowadzania dobrej praktyki higienicznej i wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCPu”	Handlowo-Usługowa Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” ul. Kopernika 30 00-950 Warszawa tel. 827-27-97
„Poradnik dla właścicieli sklepów spożywczych do wprowadzania dobrej praktyki higienicznej wewnętrznej i kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych”	fax 827-16-10
„Poradnik dla zakładów żywienia zbiorowego do wprowadzania dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), dobrej praktyki higienicznej (GHP), wewnętrznej kontroli, jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP”	
„Poradnik dla właścicieli piekarni i cukierni do wprowadzenia Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasad systemu HACCP.”	

„Instrukcje Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych GMP-GHP. Piekarnia”	Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. zo.o. ul. Obrońców Westerplatte 32A 80-317 Gdańsk Oliwa tel/fax (0-58) 554 29 17 e-mail: oddk@0oddk.com.pl
„Opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) z przykładowo wypełnioną dokumentacją-piekarnia”	
„Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej	

(GHP) – instrukcje – zapisy. Piekarnia”	
„Rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych w sklepie spożywczym i hurtowni”	
„Książka kontroli wewnętrznej w sklepie spożywczym i hurtowni – z wyjaśnieniami”	
„Rejestr środków spożywczych wycofanych z obrotu”.	
„Rejestr konserwacji i napraw urządzeń i sprzętu chłodniczego”	
„Książka sanitarna środka transportu”	
„Księga reklamacji z wyjaśnieniami i przykładem”	
„Dobra Praktyka Higieniczna w sklepie spożywczym i hurtowni, wzorcowe instrukcje z wyjaśnieniami”	
„Uniwersalna lista kontrolna auditu wewnętrznego HACCP”.	
„Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej – HMP i Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP z przykładowo wypełnioną dokumentacją. Wytwórnictwo żywności.”	
„Kodeks Żywnościowy – Wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej”	
„Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych. Kuchnia serwuje system HACCP.”	GASTROPOL GROUP Sp. z o.o. ul. Banacha 1a 02-097 Warszawa tel. 658-35-64; 824-13-44 Fax. 658-41-72 e-mail:
	biuro@gastropolgroup.neostrada.pl
„HACCP – program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym”	Wydawnictwo FORUM Sp. z o.o. ul. Polska 13 60-595 Poznań tel. (0 61) 665 58 80 fax. (0 61) 665 58 81
„Procedura ochrony przed szkodnikami w przemyśle spożywczym”	Biuro Promocji Jakości ul. Resorowa 10 02-956 Warszawa

„Poradnik wdrażania zasad systemu HACCP w Jednostkach Organizacyjnych Służby Więziennej”	Centralny Zarząd Służby Więziennej ul. Rakowiecka 37 02-521 Warszawa tel. 640-83-11
„Dobra Praktyka produkcyjna - GMP w produkcji żywności”	Biuro Doradcze LONG ul. Mazowiecka 2/22 10-699 Olsztyn tel. 089 543 30 61 fax. 089 523 44 72
„Praktyczny audit systemu HACCP”	
„Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP”	
„Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym”	
„HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności”	Europejski Instytut Jakości Sp. zo.o. ul. Żurawia 22 00-515 Warszawa tel. 438-93-64 do 68 fax. 438-93-62 do 63 e-mail: info@euro-iq.net