

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
www.kigpr.pl

Poradniki wyszczególniają etapy, wg których należy rozpocząć i kontynuować działanie. Ponadto zawierają ogólne zasady (GMP/GHP), które należy odnieść do własnej działalności, a także wskazują drogę do prawidłowego przeprowadzenia analizy zagrożeń, będącej kluczowym elementem, dającym początek HACCP.

Warto się zapoznać z ich treścią i zacząć tworzenie dokumentacji na podstawie udostępnianych tam wzorów dokumentów, które należy dostosować do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Wiele bezpłatnych poradników publikowanych jest na stronie internetowej <http://www.fapa.com.pl>