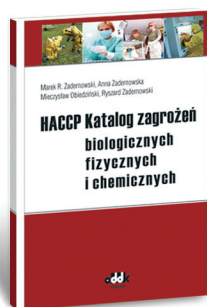


# GMP • GHP • HACCP

**Kto nie wdraża** w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością zasad systemu HACCP wbrew obowiązкови określoneму w art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych – **podlega karze grzywny** (art. 100 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 ze zm.)



Gotowe narzędzia pomogą Ci w spełnieniu wymagań Inspektora Sanitarnego, we wdrażaniu i utrzymaniu systemów GMP, GHP, HACCP. Publikacje są zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego.



Marek R. Zadernowski, Anna Zadernowska, Mieczysław Obiedziński, Ryszard Zadernowski

**HACCP. Katalog zagrożeń biologicznych, fizycznych i chemicznych**

**HAC443 • 96 str. B5 • 70,00 zł**

**WS**

Książka prezentuje katalog wybranych zagrożeń, z krótką charakterystyką opisującą ich podstawowe cechy, występowanie i sposób eliminacji. Pozwala członkom zespołu HACCP na zidentyfikowanie zagrożeń, jakie dotyczą ich procesu, jak również daje podstawową wiedzę ułatwiającą dalsze poszukiwania poszczególnych cech charakterystycznych dla wymienionych zagrożeń, jak i zagrożeń im pokrewnych.



Barbara Jackiewicz – specjalista ds. nadzoru nad żywnością Państwowej Inspekcji Sanitarnej

**Obowiązki i odpowiedzialność przedsiębiorcy sektora spożywczego podlegającego kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

**HAC446 • 84 str. B5 • 60,00 zł**

**WS**

**Przygotuj się na kontrolę Państwowej Inspekcji Sanitarnej!** Praktyczna pomoc przedsiębiorcom sektora spożywczego w interpretacji często niejasnych przepisów prawa żywnościowego – jak rozumieć stosowane w rozporządzeniach zwroty typu – „tam gdzie to konieczne, tam gdzie to niezbędne, tam gdzie to stosowne; warunki konieczne, właściwe do zapewnienia bezpieczeństwa żywności” itp? Zagadnienia budzące największą wątpliwość skomentowane w sposób przystępny dla każdego czytelnika zgodnie z obowiązującymi aktami prawa – odpowiedzialność, obowiązki, wymogi higieny.



Jolanta Kowalska, Ewa Majewska, Mieczysław W. Obiedziński, Marek R. Zadernowski

**Nowe prawo żywnościowe UE a systemy GMP, GHP, HACCP**

**HAC138 • 278 str. B5 • 70,00 zł**

**WS**

Przepisy Unii Europejskiej działają wprost na przedsiębiorcę oraz urzędową kontrolę żywności i są nadrzędne wobec przepisów krajowych. Autorzy omawiają problemy, z jakimi spotyka się przemysł spożywczy, a także sposoby wdrożenia GMP, GHP i HACCP zgodnie z tymi przepisami.



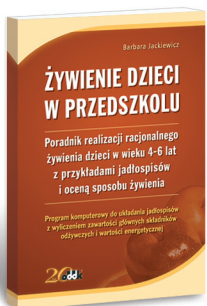
dr Halina Turlejska, Urszula Pelzner, Lucjan Szponar, Eliza Konecka-Matyjek

**Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego**

**HAC171 • 182 str. B5 • wyd. II • 70,00 zł**

**WS**

Propozycja modelowych racji pokarmowych dla ludzi zdrowych i chorych, korzystających z żywienia zbiorowego. Zalecenia co do prawidłowego żywienia, jego znaczenie w ochronie zdrowia, metody i wskazówki dla oceny żywienia. Publikacja polecana szczególnie placówkom żywienia zbiorowego typu zamkniętego (szpitale, sanatoria, stołówki itp.), a także organom urzędowej kontroli żywności (PIS).



Barbara Jackiewicz

**Żywnienie dzieci w przedszkolu. Poradnik realizacji racjonalnego żywienia dzieci w wieku 4–6 lat z przykładami jadłospisów i oceną sposobu żywienia**

**HAC361 • 70 str. B5 + program na CD • 170,00 zł**

**WS**

Praktyczne wskazówki przy układaniu jadłospisu dla dzieci zdrowych żywnych w przedszkolu, ogólne zalecenia i zasady racjonalnego żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (4–6 lat), zasady GMP i GHP oraz systemu HACCP przy przyrządzaniu potraw, przykładowe jadłospisy z praktycznymi uwagami, przepisy na potrawy ujęte w przykładowym jadłospisie z wyliczeniem zawartości głównych składników odżywczych i wartości energetycznej.



**OŚRODEK DORADZTWA i DOSKONALENIA KADR Spółka z o.o.**

80-317 Gdańsk Oliwa, ul. Obrońców Westerplatte 32A, tel./faks 58 554 29 17, e-mail: zamowienia@oddk.pl  
Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy KRS 0000014975, Kapitał zakł. 50 000 zł opłacony w całości  
NIP 584 030 54 19, konto bankowe: Bank Zachodni WBK S.A. 1 O/Gdańsk 08 10901098000000009015775

Znaczącą część systemu HACCP stanowi odpowiednie przygotowanie firmy pod kątem realizacji zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP. W tym celu przygotowaliśmy dla poszczególnych branż instrukcje także samodzielnego opracowania zasad wraz ze wzorcowymi instrukcjami i formularzami do zapisów.



Barbara Jackiewicz

### Poradnik opracowania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP z przykładowo wypełnioną dokumentacją

WS



SKLEP SPOŻYWCZY	92 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC738
MAŁA GASTRONOMIA (bar)	104 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC755
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO (restauracja, stołówka)	106 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC756
PIEKARNIA	100 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC757
WYTWÓRNIE ŻYWNOCI (garmaż)	106 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC758
CUKIERNIA / CIASTKARNIA / LODZIARNIA	106 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC802
MAGAZYN SPOŻYWCZY MROŻONEK	100 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC825
Beata Domżańska – Inspekcja Weterynaryjna	106 str. B5	cena: 75,00 zł	symbol HAC780
<b>ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (przetwórstwo mięsa i ryb)</b>			



Barbara Jackiewicz

### Dokumentacja sanitarna według zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (instrukcje, zapisy)

DS

Skoroszyt z wymiennymi kartami zawierający zestaw instrukcji i formularzy umożliwiających dokonywanie wymaganych zapisów oraz sporządzanie innej, obowiązującej w każdym zakładzie, dokumentacji.



SKLEP SPOŻYWCZY	106 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC738
MAŁA GASTRONOMIA	108 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC755
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	102 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC756
PIEKARNIA	106 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC757
WYTWÓRNIE ŻYWNOCI	102 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC758
CUKIERNIA / CIASTKARNIA / LODZIARNIA	102 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC802
MAGAZYN SPOŻYWCZY MROŻONEK	102 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC825
Beata Domżańska – Inspekcja Weterynaryjna	102 str. A4	cena: 70,00 zł + 22% VAT	symbol DAC780
<b>ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO</b>			



### Dokumentacja GMP/GHP – wersja elektroniczna (MS Word)

umożliwiająca prowadzenie dokumentacji w komputerze – 8 wersji

Windows  
9x/NT/2000/Me/XP

DS

SKLEP SPOŻYWCZY	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH738
MAŁA GASTRONOMIA	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH755
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH756
PIEKARNIA	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH757
WYTWÓRNIE ŻYWNOCI	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH758
CUKIERNIA / CIASTKARNIA / LODZIARNIA	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH802
MAGAZYN SPOŻYWCZY MROŻONEK	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH825
ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	cena: 80,00 zł + 22% VAT	symbol CDH780



### Instrukcje Dobrych Praktyk Produkcyjnych i Higienicznych GMP/GHP

WS

Teczka z wzorcowymi instrukcjami dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych. Każda instrukcja wydrukowana na oddzielnej planszy formatu A4 nadaje się do bezpośredniego umieszczenia w zakładzie lub dalszego przetworzenia.

SKLEP SPOŻYWCZY	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG738
MAŁA GASTRONOMIA	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG755
ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG756
PIEKARNIA	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG757
WYTWÓRNIE ŻYWNOCI	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG758
CUKIERNIA / CIASTKARNIA / LODZIARNIA	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG802
MAGAZYN SPOŻYWCZY MROŻONEK	cena: 60,00 zł + 22% VAT	symbol IGG825
ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	cena: 90,00 zł + 22% VAT	symbol IGG780

**GASTRONOMIA**



Barbara Jackiewicz  
**Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP – Gastronomia**

HAC043 • 92 str. A4 • 78,00 zł

**WS**

Autorka – specjalista do spraw nadzoru nad żywnością PIS – w sposób przystępny, na podstawie przykładowej restauracji, wyjaśnia, jak wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym. Każdy etap wdrażania zasad systemu, szczegółowe opisy produktów, analiza zagrożeń, wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych zostały zilustrowane odpowiednimi przykładami.



Barbara Jackiewicz  
**Wzorcowa dokumentacja HACCP Gastronomia**

DAC043 • 100 str. A4 • 70,00 zł + 22% VAT

**DS**

Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, służy do udokumentowania funkcjonowania systemu HACCP. Gotowe formularze, opisy produktów, arkusze analizy zagrożeń, krytyczne punkty kontrolne, instrukcje.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)

CDH043 • 78,00 zł + 22% VAT



Barbara Jackiewicz  
**Wzorcowa dokumentacja HACCP Bar gastronomiczny szybkiej obsługi**

DAC547 • 120 str. A4 • 70,00 zł + 22% VAT

**DS**

Forma skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, służy do udokumentowania funkcjonowania systemu HACCP. Gotowe formularze, opisy produktów, arkusze analizy zagrożeń, krytyczne punkty kontrolne, instrukcje.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)

CDH547 • 78,00 zł + 22% VAT

**PIEKARNIA**



Agnieszka Budzyńska  
**Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów – PIEKARNIA**

HAC836 • 200 str. A4 • 100,00 zł

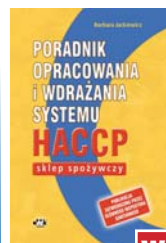
**WS**

Zestaw ponad 40 wzorcowych procedur i instrukcji, niezbędnych do opracowania systemu HACCP w piekarni, przygotowanych przez doświadczonego technologa, przewodniczącego zespołu HACCP w piekarni. Uzupełnieniem opracowania są gotowe formularze służące do dokonywania zapisów.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)

CDH836 • 110,00 zł + 22% VAT

**SKLEP SPOŻYWCZY**



Barbara Jackiewicz  
**Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP – Sklep spożywczy**

HAC896 • 74 str. A4 • 78,00 zł

**WS**

Autorka, specjalista do spraw nadzoru nad żywnością PIS, szczegółowo i w przejrzysty sposób wyjaśnia, jak w sklepie spożywczym wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP na przykładzie małego sklepu – opis produktów, analiza zagrożeń, wyznaczanie krytycznych punktów kontrolnych, przykładowa dokumentacja.



**Wzorcowa dokumentacja HACCP Sklep spożywczy** Barbara Jackiewicz

DAC896 • 100 str. A4 • 70,00 zł + 22% VAT

**DS**

Przygotowana w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, służy do udokumentowania funkcjonowania w sklepie systemu HACCP. Gotowe formularze, opisy produktów, arkusze analizy zagrożeń, krytyczne punkty kontrolne, instrukcje.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)

CDH896 • 78,00 zł + 22% VAT

**HURTOWNIA OGÓLNOŚPOŻYWCZA**



**Dobra Praktyka Higieniczna w sklepie spożywczym i hurtowni – wzorcowe instrukcje z wyjaśnieniami**

HAC791 • 50 str. B5 • 72,00 zł

**WS**

Opracowanie zawiera komplet instrukcji GHP z objaśnieniami ułatwiającymi ich stosowanie.



Barbara Jackiewicz  
**Wzorcowa dokumentacja HACCP Hurtownia ogólnospożywcza**

DAC369 • 198 str. A4 • 70,00 zł + 22% VAT

**DS**

Forma skoroszytu z wymiennymi kartkami, z miejscami do wypełniania, do udokumentowania funkcjonowania systemu HACCP. Gotowe formularze, opisy produktów, arkusze analizy zagrożeń i kontrolowania.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD

(format MS Word) CDH369 • 78,00 zł + 22% VAT

**CUKIERNIA**



Agnieszka Budzyńska  
**HACCP. Arkusze identyfikacji zagrożeń i krytycznych punktów kontrolnych w CUKIERNI**

HAC916 • 152 str. A4 • 130,00 zł

**WS**

Pełna identyfikacja i analiza zagrożeń na każdym etapie procesu produkcyjnego z wyznaczeniem krytycznych punktów kontrolnych CCP oraz środków zapobiegawczych dla trzech produktów: babki drożdżowej, lodów i ciastka francuskiego z marmoladą. Najtrudniejszy etap opracowania HACCP do zastosowania w każdej cukierni. Dla każdego CP i CCP wykaz procedur i instrukcji.

WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)

CDH916 • 150,00 zł + 22% VAT



**KSIĘGA GMP/GHP**



dr Małgorzata Wiśniewska  
**Instrukcja prowadzenia Księgi GMP/GHP z dokumentacją**  
 HAC874 • 120 str. A4 • 80,00 zł

Przewodnik po zasadach GMP i GHP, wzorcowa Księga z dokumentacją oraz szczegółowy instruktaż prowadzenia i dokumentowania zasad systemu dla małego przedsiębiorstwa produkcyjnego.



**Wzorcowa Księga GMP/GHP z dokumentacją** dr Małgorzata Wiśniewska  
 HAC878 • 50 str. A4 • 65,00 zł + 22% VAT

Przygotowana w formie „gotowca” z miejscami do wypełniania, w formie skoroszytu z wymiennymi kartkami, ułatwia opracowanie własnej Księgi GMP/GHP.



**Wzorcowa Księga GMP/GHP z dokumentacją – program komputerowy**  
 CD878 • 100,00 zł + 22% VAT

Program ułatwiający prowadzenie dokumentacji systemu GMP/GHP, zawiera gotowe formularze do zapisów. Każdy punkt Księgi został opatrzony szczegółowym instruktażem i gotowym przykładem zapisów dla małego przedsiębiorstwa produkcyjnego.

**KSIĘGA HACCP**



dr Małgorzata Wiśniewska  
**Instrukcja prowadzenia Księgi HACCP z dokumentacją**  
 HAC715 • 124 str. A4 • 95,00 zł

Narzędzie pozwalające przedsiębiorcom samodzielnie opracować, wdrożyć i utrzymać system HACCP w oparciu o wytyczne 7 zasad Kodeksu Żywnościowego oraz art. 29 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Każda strona Księgi została opatrzona szczegółową instrukcją jej sporządzenia, praktycznym przykładem zapisów opracowanym dla małej piekarni oraz wzorcową dokumentacją uzupełniającą (Plan HACCP).



**Wzorcowa Księga HACCP z dokumentacją** dr Małgorzata Wiśniewska  
 HAC728 • 88 str. A4 • 67,00 zł + 22% VAT

Przygotowana w formie „gotowca” z miejscami do wypełnienia, ułatwia opracowanie oraz prawidłową rejestrację, przechowywanie i archiwizowanie dokumentacji systemu HACCP. Forma skoroszytu z wymiennymi kartkami umożliwia dostosowanie Księgi do indywidualnych warunków zakładu.



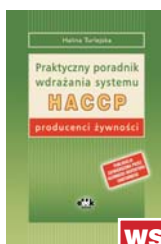
**Księga HACCP. Dokumenty związane Audit wewnętrznym – program komputerowy**



CD774 • 200,00 zł + 22% VAT

Program ułatwiający prowadzenie dokumentacji systemu HACCP, zawiera gotowe formularze, wzory dokumentów z instrukcjami wypełniania.

**WDROŻENIE HACCP**



dr Halina Turlejska – specjalista w Instytucie Żywności i Żywienia  
**Praktyczny poradnik wdrażania systemu HACCP – producenci żywności**  
 HAC769 • 70 str. B5 • 78,00 zł

Przystępny przewodnik przygotowany dla małych producentów zainteresowanych samodzielnym wdrożeniem i utrzymaniem systemu HACCP. Zasady prowadzenia kontroli wewnętrznej w zakładzie. Przykład dokumentacji.



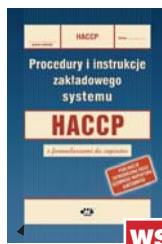
Marek R. Zadernowski, Anna Zadernowska, Mieczysław Obiedziński, Ryszard Zadernowski, Kazimierz Markiewicz  
**Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w produkcji wód i napojów**  
 HAC920 • 132 str. A4 • 78,00 zł

Poradnik wdrażania systemów GMP, GHP i HACCP przy produkcji wód i napojów. Omówienie każdego etapu wdrażania zasad systemu, przykładowy Plan HACCP, analiza zagrożeń, wyznaczenie krytycznych punktów kontroli, dokumentacja.



Marek R. Zadernowski, Anna Zadernowska, Mieczysław Obiedziński, Ryszard Zadernowski  
**Praktyczne wdrażanie systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego**  
 HAC846 • 90 str. A4 • 79,00 zł

Poradnik wdrażania systemów GMP, GHP i HACCP w gastronomii. Omówienie każdego etapu wdrażania zasad systemu, przykładowy Plan HACCP, analiza zagrożeń, wyznaczenie krytycznych punktów kontroli, dokumentacja.

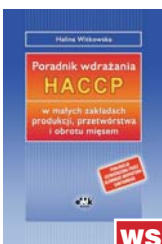


**Procedury i instrukcje zakładowego systemu HACCP z formularzami do zapisów**  
 HAC789 • 196 str. A4 • 120,00 zł

Zestaw ponad 30 wzorcowych procedur i instrukcji niezbędnych przy opracowywaniu zakładowego systemu HACCP. Każdy dokument wydrukowano na oddzielnej planszy formatu A4 do bezpośredniego wykorzystania. Zestaw uzupełniają gotowe formularze do prowadzenia zapisów.

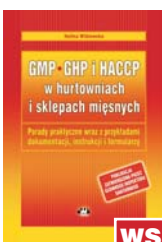


**WERSJA ELEKTRONICZNA na CD (format MS Word)**  
 CDH789 • 135,00 zł + 22% VAT



dr Halina Witkowska – adiunkt w Instytucie Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego  
**Poradnik wdrażania HACCP w małych zakładach produkcji, przetwórstwa i obrotu mięsem**  
 HAC771 • 126 str. B5 • 90,00 zł

Autorka prezentuje praktyczne podejście do wdrażania zakładowych systemów HACCP w przemyśle mięsnym, omawia każdy etap wdrażania zasad systemu, w szczególności: schematy wytwarzania, Plany HACCP, analizę zagrożeń i ustalanie CCP.



dr Halina Witkowska  
**GMP/GHP i HACCP w hurtowniach i sklepach mięsnych.**  
 Porady praktyczne wraz z przykładami dokumentacji, instrukcji i formularzy  
 HAC917 • 70 str. A4 • 68,00 zł

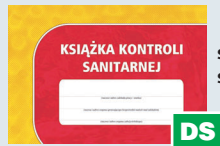
Opracowanie niezwykle pomocne w samodzielnym wprowadzaniu systemów GMP/GHP i HACCP dla hurtowni i sklepów mięsnych. Opis systemów, zasady wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej z wykorzystaniem GMP/GHP i HACCP oraz przykłady dokumentacji HACCP z instrukcjami i formularzami do wypełniania.





dr Maria Grochowska  
**Bezpieczeństwo żywności i żywienia.**  
 Komentarz do ustawy oraz przepisów wspólnotowych  
 278 str. B5 cena: 110,00 zł symbol HAC224

Praktyczny komentarz do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz podstawowych rozporządzeń wspólnotowych odpowiada na pytania: • co to jest żywność i jakie powinna spełniać wymagania • rodzaje środków spożywczych i ich przeznaczenie • jak powinna być znakowana żywność • wymagania higieniczne, które muszą być spełniane przez jej producentów i dystrybutorów • organy urzędowej kontroli żywności i kompetencje inspekcji • Zasady odpowiedzialności za szkodę i odpowiedzialności karnej w nowej ustawie.



**Książka kontroli sanitarnej**

symbol HAC028 • 32 str. A4 • cena 25 zł + 22% VAT  
 symbol HAC719 • 32 str. A5 • cena 10 zł + 22% VAT

Zgodnie z art. 31 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o PIS każdy zakład pracy (statek) powinien posiadać *Książkę kontroli sanitarnej*, do której państwowy inspektor sanitarny wpisuje doraźne zlecenia, uwagi i wnioski, wynikające z przeprowadzonej kontroli. W przypadku gdy poszczególne działy lub oddziały zakładu pracy znajdują się poza jego siedzibą lub w różnych obiektach tej samej miejscowości, każdy dział (oddział) jest obowiązany posiadać osobną *Książkę kontroli sanitarnej*. *Książka* jest zgodna z rozp. MZiOS z dnia 4.11.1985 r. (Dz.U. Nr 56, poz. 289).

**AUDYT WEWNĘTRZNY**



Marek R. Zadernowski, Paweł Wałęcik, Janusz Stolarski, Jacek Dyaś, Małgorzata Białowicz, Magdalena Górecka  
**Audytywanie firm spożywczych GMP/GHP, HACCP, JAKOŚĆ**  
 – wymagania, komentarz, metodyka

HAC196 • 56 str. B5 • 40,00 zł

Zbiór zagadnień pozwalający ocenić każdy zakład spożywczy. Różne metody oceny poszczególnych zagadnień pozwolą Czytelnikowi skonstruować własną ankietę lub samodzielnie przeprowadzić ocenę zakładu.



dr Małgorzata Wiśniewska  
**Uniwersalna Lista kontrolna auditu wewnętrznego HACCP**

HAC768 • 60 str. A4 • 60,00 zł

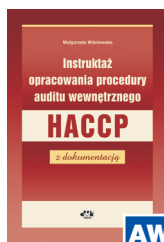
Użyteczne narzędzie pracy audytora w małej firmie. Dokumentacja, praktyczne wskazówki.



praca zb. pod red. Marka R. Zadernowskiego  
**Audyty wewnętrzny GMP, GHP, HACCP – poradnik praktyczny**

HAC770 • 80 str. A4 • 70,00 zł

Kompendium wiedzy audytora pozwalające samodzielnie kontrolować proces wdrażania oraz prowadzenia HACCP. Uzupełnieniem jest zestaw formularzy i innych dokumentów pomocnych w prowadzeniu audytu.



dr Małgorzata Wiśniewska  
**Instrukcja opracowania procedury auditu wewnętrznego HACCP z dokumentacją**

HAC741 • 40 str. A4 • 55,00 zł

Poradnik audytora wewnętrznego zawierający przykład procedury auditu, wzory wypełnionych formularzy, m.in. program auditu, listę kontrolną, raport z auditu i kartę niezgodności.

**DOKUMENTACJE • REJESTRY**



**Dokumenty związane z Księgą HACCP:**  
**Księga reklamacji z wyjaśnieniami i przykładem prowadzenia**  
 HAC785 • 32 str. A4 • 30,00 zł + 22% VAT

**Księga nadzoru nad szkodnikami**  
 HAC815 • 40 str. A4 • 30,00 zł + 22% VAT

**Dokumentacja identyfikacji dostawców**  
 HAC323 • 24 str. A4 • 20,00 zł + 22% VAT

**Dokumentacja identyfikacji odbiorców**  
 HAC322 • 24 str. A4 • 20,00 zł + 22% VAT

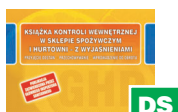
Wygodna forma rejestrowania danych wymaganych nowymi przepisami.



**Rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych w sklepie spożywczym i hurtowni**

HAC796 • 24 str. A4 • 30,00 zł + 22% VAT

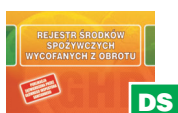
Obowiązkowy dla wszystkich zakładów wprowadzających żywność do obrotu, zgodny z wymogami ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz rozp. MRIRW z dnia 19 września 2003 roku (składowanie i transport mrozonek). Zawiera krótkie pouczenie, wykaz urządzeń chłodniczych oraz rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych.



**Książka kontroli wewnętrznej w sklepie spożywczym i hurtowni z wyjaśnieniami (przyjęcie dostaw, przechowywanie, wprowadzenie do obrotu)**

HAC797 • 24 str. A4 • 30,00 zł + 22% VAT

Na podstawie rozp. MZ w sprawie wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności, każdy sklep i hurtownia zobowiązane są do bieżącej lub okresowej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych w trzech punktach: przyjęcie, magazynowanie, ekspozycja zgodnie z ustalonym harmonogramem. Wyniki kontroli muszą być dokumentowane w książce kontroli wewnętrznej.



**Rejestr środków spożywczych wycofanych z obrotu**

HAC798 • 24 str. A4 • 20,00 zł + 22% VAT

Służy do dokumentowania zwrotu do dostawcy lub zniszczenia towaru złej jakości ujawnionego podczas kontroli wewnętrznej.



**Rejestr konserwacji i napraw urządzeń i sprzętu chłodniczego**

HAC799 • 24 str. A4 • 20,00 zł + 22% VAT



**Książka sanitarna środka transportu**  
 BKH725 • 32 str. A5  
 10,00 zł + 22% VAT



**Książka techniczna środka transportu**  
 HAC921 • 32 str. A4  
 25,00 zł + 22% VAT



Barbara Jackiewicz  
**Dokumentacja sanitarna w transporcie środków spożywczych z komentarzem**  
 HAC353 • 16 str. B5 • 25,00 zł



**Rejestr kontroli temperatury w komorze ładunkowej chłodni i czasu transportu przewożonego wyrobu**  
 HAC861 • 24 str. A5 • 15,00 zł + 22% VAT  
**Rejestr kontroli temperatury i czasu transportu mrozonek**  
 HAC860 • 24 str. A5 • 15,00 zł + 22% VAT

# Instrukcje sanitarne - GMP/GHP

WS

PLANSZA



WERSJA ELEKTRONICZNA



CENA JEDNEGO TYTUŁU NA CD

15 zł + 22% VAT

Wzorcowe instrukcje dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych przygotowane przez doświadczonych inspektorów sanitarnych i weterynaryjnych, niezbędne przy wdrażaniu GMP, GHP i HACCP. Estetycznie wykonane w postaci zafoliowanych kolorowych plansz formatu A4 przeznaczone są do wywieszenia na stanowisku pracy. Instrukcje dostępne są również na płycie CD w formacie PDF do wydrukowania lub dostosowania do własnych potrzeb.

CENA JEDNEGO EGZEMPLARZA TEGO SAMEGO TYTUŁU W FORMIE **PLANSZY**

do 5 egz. TEGO SAMEGO TYTUŁU	od 6 do 20 egz. TEGO SAMEGO TYTUŁU	powyżej 20 egz. TEGO SAMEGO TYTUŁU
15 zł + 22% VAT	11 zł + 22% VAT	8 zł + 22% VAT



OGÓLNE

CI172	SA172	Instrukcja higieny osobistej pracowników
CI175	SA175	Instrukcja mycia i dezynfekcji rąk
CI575	SA575	Instrukcja mycia i odkażania rąk oraz pomieszczenia toalet
CI176	SA176	Instrukcja higienicznego korzystania z wc dla pracowników
CI173	SA173	Instrukcja mycia okapu nad stanowiskiem smażenia
CI327	SA327	Instrukcja sanitarna mycia i dezynfekcji jaj kurzych
CI336	SA336	Instrukcja bezpiecznego spożywania jaj kurzych
CI502	SA502	Instrukcja przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład
CI179	SA179	Instrukcja konserwacji maszyn i urządzeń
CI180	SA180	Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu drobnego
CI387	SA387	Instrukcja mycia i dezynfekcji chłodni
CI503	SA503	Instrukcja technologiczna smażenia frytek
CI504	SA504	Instrukcja technologiczna smażenia ryb w patelni elektrycznej
CI174	SA174	Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek
CI388	SA388	Instrukcja mycia i dezynfekcji kraljalnicy
CI470	SA470	Instrukcja utrzymania czystości rampy
CI489	SA489	Instrukcja postępowania z towarami wycofanymi z obrotu
CI521	SA521	Instrukcja zaopatrzenia zakładu w wodę
CI522	SA522	Instrukcja szkolenia personelu
CI523	SA523	Instrukcja usuwania śmieci, odpadów i ścieków
CI524	SA524	Instrukcja postępowania w przypadku wyników badania wody niezgodnych z wymaganiami
CI527	SA527	Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami

*Zamawiając plansze lub wersję elektroniczną, należy koniecznie wpisać odpowiedni symbol przy tytule!*

## SKLEP SPOŻYWCZY

CI170	SA170	Instrukcja higieny na stanowisku pracy w sklepie spożywczym
CI493	SA493	Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w sklepie oraz w jego otoczeniu
CI497	SA497	Instrukcja zabezpieczenia sklepu przed szkodnikami
CI499	SA499	Instrukcja przyjęcia towaru do sklepu, magazynowania i ekspozycji
CI515	SA515	Instrukcja mycia i dezynfekcji sali sprzedaży
CI177	SA177	Instrukcja mycia i dezynfekcji magazynów środków spożywczych
CI178	SA178	Instrukcja mycia i dezynfekcji wózków i koszy

## ZAKŁADY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

CI491	SA491	Instrukcja higieny na stanowisku pracy w zakładzie żywienia zbiorowego
CI495	SA495	Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakładach żywienia zbiorowego oraz w jego otoczeniu
CI500	SA500	Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania w zakładzie żywienia zbiorowego
CI321	SA321	Prawidłowe mycie naczyń stołowych
CI506	SA506	Instrukcja technologiczna postępowania z warzywami stosowanymi do przygotowywania dań (ziemniaki, cebula, marchew, buraki, jarzyny itd.)
CI510	SA510	Instrukcja technologiczna wydawania dań, napojów oraz zwrotu naczyń stołowych do zmywalni
CI509	SA509	Instrukcja technologiczna postępowania z jajami stosowanymi do produkcji posiłków
CI109	G109	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

## MAŁA GASTRONOMIA

CI171	SA171	Instrukcja higieny na stanowisku pracy w barze
CI494	SA494	Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w zakł. małej gastronomii oraz w jego otoczeniu
CI507	SA507	Instrukcja technologiczna parzenia kawy i herbaty
CI501	SA501	Instrukcja przyjęcia towaru oraz sposób magazynowania w barze
CI505	SA505	Instrukcja technologiczna postępowania z surówkami
CI508	SA508	Instrukcja technologiczna wydawania dań i napojów



## PIEKARNIA

CI492	SA492	Instrukcja higieny na stanowisku pracy w piekarni
CI496	SA496	Instrukcja utrzymania higieny otoczenia piekarni
CI511	SA511	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych piekarni
CI512	SA512	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza sanitarnego piekarni
CI513	SA513	Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych i sprzętu piekarni
CI519	SA519	Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji komór garowniczych
CI520	SA520	Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji dzież
CI518	SA518	Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych w piekarni
CI514	SA514	Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania w piekarni
CI516	SA516	Instrukcja kontroli procesów technologicznych, badania surowców i wyrobów gotowych w piekarni
CI517	SA517	Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych w piekarni
CI526	SA526	Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówki

## WYTWÓRNI ŻYWNOSCI

CI529	SA529	Instrukcja utrzymania higieny otoczenia wytwórni żywności
CI560	SA560	Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji urządzeń produkcyjnych i sprzętu
CI561	SA561	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalnego wytwórni żywności
CI562	SA562	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych wytwórni żywności
CI563	SA563	Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych w wytwórni żywności
CI564	SA564	Instrukcja wymiany tłuszczu i mycia patelni elektrycznej
CI565	SA565	Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposobu ich magazynowania
CI566	SA566	Instrukcja technologiczna postępowania z surowcem mięsnym
CI567	SA567	Instrukcja technologiczna postępowania z warzywami do produkcji surówek, sałatki jarzynowej (ziemniaki, cebula, marchew, buraki, seler, kapusta itd.)
CI568	SA568	Instrukcja technologiczna postępowania z jajami stosowanymi do produkcji w zakładzie garnażeryjnym
CI569	SA569	Instrukcja technologiczna postępowania z wyrobami mącznymi
CI570	SA570	Instrukcja kontroli procesów obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie)
CI571	SA571	Instrukcja kontroli odkładania próbek gotowych wyrobów – garnażu
CI572	SA572	Instrukcja kontroli pakowania i znakowania wyrobu gotowego
CI573	SA573	Instrukcja kontroli surowców oraz wyrobów gotowych
CI574	SA574	Instrukcja higieny transportu wyrobów gotowych
CI586	SA586	Instrukcja higieny na stanowisku pracy w wytwórni żywności

## ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

CI576	SA576	Instrukcja utrzymania czystości nastrożkiwarki
CI577	SA577	Instrukcja postępowania z odpadami rybnymi
CI578	SA578	Instrukcja utrzymania czystości powierzchni mających kontakt z żywnością
CI579	SA579	Instrukcja bezpieczeństwa wody i lodu w produkcji
CI580	SA580	Instrukcja oznakowania, magazynowania oraz używania substancji toksycznych
CI581	SA581	Instrukcja kontrolowania zdrowia pracowników
CI582	SA582	Instrukcja przyjęcia dostaw surowców i materiałów pomocniczych, półproduktów, opakowań
CI583	SA583	Instrukcja pomiaru temperatury surowca mięsnego
CI584	SA584	Instrukcja przyjęcia surowca mięsnego
CI585	SA585	Instrukcja przyjęcia surowca rybnego
CI328	SA328	Warunki sanitarne przy sprzedaży mięsa mielonego

## CUKIERNIA / CIASTKARNIA / LODZIARNIA

CI587	SA587	Instrukcja higieny na stanowisku pracy
CI588	SA588	Instrukcja utrzymania higieny otoczenia zakładu
CI589	SA589	Instrukcja utrzymania porządku, czystości i higieny w cukierni
CI607	SA607	Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników
CI590	SA590	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych zakładu
CI591	SA591	Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń produkcyjnych i zaplecza socjalno-sanitarnego
CI592	SA592	Instrukcja mycia, czyszczenia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i sprzętu produkcyjnego
CI593	SA593	Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarki
CI594	SA594	Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji konserwatora do lodów
CI595	SA595	Instrukcja rozmrażania, mycia i dezynfekcji lody chłodniczej w cukierni
CI596	SA596	Instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji opakowań zwrotnych (tac, blach)
CI597	SA597	Instrukcja przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania
CI598	SA598	Instrukcja kontroli procesów technologicznych, badania surowców i wyrobów gotowych ciastkarni
CI599	SA599	Instrukcja zaopatrzenia cukierni (usytuowanej przy ciastkarni)
CI600	SA600	Instrukcja transportu wyrobów gotowych
CI601	SA601	Instrukcja bezpiecznego wydawania deserów, lodów, ciastek, napojów oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych

## MAGAZYN SPOŻYWCZY MROŻONEK

CI602	SA602	Instrukcja higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku pracy
CI607	SA607	Instrukcja higienicznego korzystania z WC dla pracowników
CI603	SA603	Instrukcja utrzymania czystości i higieny w magazynie spożywczym mrożonek
CI604	SA604	Instrukcja przyjęcia towaru – mrożonek do magazynu
CI605	SA605	Instrukcja załadunku i transportu mrożonek z magazynu
CI606	SA606	Instrukcja zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami



- IHA781 Sklep spożywczy
- IHA782 Gastronomia / Zakłady żywienia zbiorowego
- IHA783 Piekarnia / Ciastkarnia
- IHA784 Przetwórstwo mięsa

## Zestaw stanowiskowych instrukcji

**bhp i ppoż.** cena każdego zbioru • **88,00 zł + 22% VAT**

Każdy zbiór obejmuje kilkadziesiąt gotowych instrukcji bhp, ppoż. oraz pierwszej pomocy, wykonanych na oddzielnych planszach formatu A4, do bezpośredniego wykorzystania w zakładzie pracy lub dalszego przetworzenia.



**Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o.**  
**80-317 Gdańsk Oliwa, ul. Obrońców Westerplatte 32A**  
 Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy KRS 0000014975  
 Kapitał zakładowy 50 000 zł opłacony w całości  
 NIP 584 030 54 19

**www.oddk.pl**

### ZAMÓWIENIA PRZYJMujemy:

- telefonicznie/faksem:  
58 554 29 17  
0801 080 917 (opłata jak za połączenie lokalne)
- e-mailem: [zamowienia@oddk.pl](mailto:zamowienia@oddk.pl)
- w sklepie internetowym: [www.oddk.pl](http://www.oddk.pl)

Symbol	Nazwa produktu	Cena	Ilość	Wartość
<b>RAZEM</b>				

Imię i nazwisko zamawiającego

**Wpisz e-mail** Dla klientów bazy e-mailowej specjalne oferty

--	--	--	--	--	--	--	--

FIRMA: nazwa i dokładny adres

NIP

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w bazie ODDK w celach marketingowych (ustawa z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych, t.j. Dz.U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 ze zm.). Wyrażam zgodę na otrzymywanie od ODDK informacji handlowych w rozumieniu ustawy z dnia 18.07.2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. Nr 144, poz. 1204 ze zm.)

### FORMY PŁATNOŚCI I WYSYŁKI (zaznaczyć właściwą):

#### PRZEDPŁATA\*

- wysyłka kurierem (+ koszt 19,50 zł, ponosi kupujący)  
wpłata należności na konto ODDK: **Bank Zachodni WBK SA 1 O/Gdańsk 08 10901098 0000000009015775**
- wysyłka Poczta Polska (koszt dostawy ponosi sprzedający)  
wpłata należności na konto ODDK: **Bank Zachodni WBK SA 1 O/Gdańsk 08 10901098 0000000009015775**

\* kwota ..... zł została wpłacona na konto ODDK w dniu .....

#### ZA POBRANIEM

- wysyłka kurierem (+ koszt 19,50 zł, ponosi kupujący)  
(płatne przy odbiorze)
- wysyłka Poczta Polska (+ koszt 13,51 zł, ponosi kupujący)  
(płatne przy odbiorze)

#### PRZELEW PO OTRZYMANIU PRZESYŁKI (nie dotyczy zamówień osób fizycznych)

- wysyłka kurierem (+ koszt 19,50 zł, ponosi kupujący)
- wysyłka Poczta Polska (+ koszt 13,51 zł, ponosi kupujący)

Data i podpis zamawiającego