

Popis dokumenata i zapisa HACCP sustava

Popis zakonske regulative

1. Odgovornost, uključene osobe, lokacija

- 1.1. Odluka o definiranju odgovorne osobe
- 1.2. Sastav HACCP tima
- 1.3. Obaveze HACCP tima
- 1.4. Obaveze zaposlenika objekta
- 1.5. Opis i tlocrt lokacije obuhvaćene studijom

2. Opseg HACCP studije i referentni dokumenti

- 2.1. Opis opsega HACCP studije

3. Opis proizvoda

- 3.1. Opis proizvoda
- 3.2. Recepture

4. Dijagram tijeka

- 4.1. Dijagram tijeka – rasijecanje mesa
- 4.2. Dijagram tijeka – mesni pripravci
- 4.3. Dijagram tijeka – toplinski obrađene kobasice
- 4.4. Dijagram tijeka – polutrajni suhomesnati proizvodi
- 4.5. Dijagram tijeka – trajne kobasice
- 4.6. Dijagram tijeka – čvarci

5. Analiza rizika i kontrolne mjere i detekcija KT/KKT

- 5.1. Analiza opasnosti
- 5.2. Analiza rizika i detekcija KT/KKT
- 5.3. Kontrolne i korektivne mjere za KT/KKT

6. Izrada HACCP plana

- 6.1. Izrada HACCP plana
- 6.2. Određivanje KT/KKT - proizvodnja
- 6.3. Nadzor KT/KKT u objektu
- 6.4. Verifikacija HACCP plana