

Spis treści

1. Wstęp	7
2. Co powinien wiedzieć i o czym pamiętać każdy producent serów wytwarzanych metodą tradycyjną?	11
2.1. Obowiązki i odpowiedzialność producenta żywności – co mówi prawo żywnościowe?	11
2.2. Co to jest GHP i GMP?	14
2.3. Dlaczego tak ważne jest przestrzeganie zasad higieny?	15
2.4. Co to jest system HACCP?	16
3. Konieczność prowadzenia dokumentacji w zakresie GHP/GMP i HACCP	19
3.1. Dokumentacja dotycząca realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP)	21
3.1.1. Lokalizacja zakładu i jego otoczenie	21
3.1.2. Układ funkcjonalny pomieszczeń	22
3.1.3. Wyposażenie zakładu w sprzęt i urządzenia	23
3.1.4. Procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu	25
3.1.5. Postępowanie z odpadami	29
3.1.6. Procedury dotyczące zabezpieczenia przed szkodnikami i zwalczania szkodników	30
3.1.7. Kontrola jakości wody pitnej	32
3.1.8. Higiena osobista pracowników i ich zdrowie	33
3.1.9. Szkolenia pracowników	36
3.2. Dokumentacja dotycząca realizacji zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i systemu HACCP	37
3.2.1. Pozyskiwanie mleka do produkcji i jego ocena	37
3.2.2. Postępowanie z innymi surowcami i materiałami pomocniczymi	48

3.2.3. Proces technologiczny produkcji sera z uwzględnieniem poszczególnych jego etapów – przykłady dokumentacji	48
3.2.4. Magazynowanie wyrobów gotowych.....	60
3.2.5. Transport i dystrybucja sera.....	61
4. Co to jest krytyczny punkt kontroli?	63
5. Elastyczność wdrażania zasad systemu HACCP w małych zakładach	67
6. Potencjalne zagrożenia przy produkcji sera i ich kontrola.....	69
7. Wykaz najważniejszych dokumentów, w których dokonywane są zapisy lub które stanowią dowód prawidłowych działań	73
8. Rozwiązania modelowe: wizualizacje zakładów oraz list Głównego Lekarza Weterynarii.....	75
9. Zespół redakcyjny i podziękowania.....	81