Podstawy gastronomii klasa ISBIs

z dnia 19.03.2020

Proszę przepisać notatkę do zeszytu.

Temat : Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności .

1. Ustawodawstwo polskie i unijne czyni producenta żywności odpowiedzialnym za niekorzystne skutki zdrowotne wywołane spożyciem artykułów spożywczych.

2.Żywność oferowana do sprzedaży – poza spełnieniem wymagań dotyczących bezpieczeństwa zdrowotnego – musi być dobrej jakości.

3. Dobrze funkcjonujący proces produkcji musi być odpowiednio zaplanowany z uwzględnieniem wzajemnych powiązań następujących obszarów: powiązania między człowiekiem, otoczeniem, maszynami, materiałami i metodami

3. W celu zapewnienia pełnej równowagi pomiędzy ww. elementami tzw. Wielkiej Piątki stosuje się różne systemy zapewnienia jakości.żywności należą:

> Dobra Praktyka Produkcyjna – RMP (z ang. Good Manufacture Practice),

> Dobra Praktyka Higieniczna – GHP (z ang. Good Hygiene Practice),

> Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP (z ang. Good Laboratory Practice),

> Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli – HACCP (z ang. Hazard Analysis and Critical Control Point),

>System zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000, Totalne Zarządzanie Jakością – TQM (z ang. Total Quality Management).

Proszę zajrzeć na niżej podany linki zapoznać się z treściami.
Więcej: [https://centrum.jakosci.pl/standard,jakosc-i-bezpieczenstwo-zdrowotne-zywnosci-systemy-zapewnienia-jakosci.html](https://centrum.jakosci.pl/standard%2Cjakosc-i-bezpieczenstwo-zdrowotne-zywnosci-systemy-zapewnienia-jakosci.html)