Artykuł pochodzi ze strony
http://www.zig.eco.pl/a295_bezpieczna_zywnosc_raport.html

Bezpieczna żywność - raport

19.07.2010

W świetle polskich przepisów prawnych od 1 maja 2004 r. wszystkie firmy (bez względu na ich wielkość) zajmujące się produkcją i wprowadzaniem do obrotu żywności, zobligowane są do rozpoczęcia procesu wdrażania zasad systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli).

Podstawę do wdrażania systemu HACCP w każdej firmie stanowią Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygienic Practice), to znaczy działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełnione i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.
Dobra Praktyka Higieniczna stanowi obligatoryjne, sformalizowane narzędzie, gwarantujące uzyskanie możliwie najwyższej jakości zdrowotnej żywności i pełnego jej bezpieczeństwa. Jest swego rodzaju programem, opisującym za pomocą odpowiednich instrukcji lub procedur, wszystkie stosowane w procesie produkcji lub obrotu żywnością technologie, techniki, metody postępowania oraz zalecenia dotyczące higieny pracy.
Cały raport można pobrać w sekcji Wiedza/Nasze raporty.