

### III TGTF Organizacja produkcji gastronomicznej

#### TEMAT : Etapy wdrażania systemu HACCP

1. Akty prawne dotyczące prawa żywnościowego, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

<b>Kodeks Żywnościowy:</b>	<b>Nadzór nad produkcją żywności prowadzony jest zgodnie z zasadą „od pola do stołu” przez:</b>	<b>Nadzór nad żywnością i żywieniem w Polsce pełni:</b>
<p>Jest ogólnosiwiatowym aktem prawnym, opracowanym przez dwie komisje ONZ – FAO (Organizacja ds. Żywności i Rolnictwa) oraz WHO (Światowa Organizacja Zdrowia).</p> <p>Wytyczne zawarte w kodeksie mają charakter dobrowolny i adresowane są zarówno bezpośrednio do producentów żywności, jak i do władz państwowych, jako wzorzec dla przepisów krajowych.</p> <p>Kodeks kładzie duży nacisk na etyczną stronę produkcji żywności.</p> <p>Służy przede wszystkim zabezpieczeniu zdrowia konsumentów oraz ułatwia międzynarodowy, etyczny handel żywnością.</p> <p>Ułatwia kontrolę jakości żywności.</p>	<p>Inspekcję Weterynaryjną Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa</p>	<p>-Państwowa Inspekcja Sanitarna -Państwowa Inspekcja Weterynaryjna -Inspekcja Handlowa</p>

2. Systemy jakości :

- GMP
- GHP
- HACCP
- QACP
- system zapewniania jakości opracowany na podstawie norm ISO z serii 9000:2000
- TQM

