



Wymagania sanitarno - epidemiologiczne w małej gastronomii

Pracownicy biorący udział w produkcji i/lub obrocie artykułami spożywczymi, oprócz posiadania kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny, muszą się legitymować odpowiednim stanem zdrowia, potwierdzonym badaniami lekarskimi.

Każde nowe otwarcie punktu małej gastronomii (także w przyczepach) wymaga stosownych zezwoleń w sanepidzie.

Jeśli chcesz uniknąć procedury zdobywania w sanepidzie wymaganych pozwoleń dla każdego nowo otwieranego punktu, możesz wdrożyć HACCP. Pomożemy Ci w realizacji tego wdrożenia. Służymy kompletną dokumentacją. Rozpisane są w niej wszystkie krytyczne sytuacje, które mogą wystąpić w trakcie produkcji mini donutów. Dokumentacja została opracowana zgodnie z wymaganymi standardami.

Jeśli chcesz poszerzyć swoją wiedzę na temat HACCP i innych systemów związanych z zarządzaniem zagrożeniem w produkcji żywności, zachęcamy do zapoznania się z ciekawą prezentacją