

Agnieszka Rola-Jarzębowska

Katedra Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Przygotowanie audytu systemu HACCP na przykładzie wybranej restauracji

Wstęp

Bezpieczeństwo żywności to kwestia o zasięgu globalnym, mająca wpływ zarówno na konsumentów, jak i na przedsiębiorstwa działające w branży spożywczej. Konsumenci są coraz bardziej świadomi i chcą mieć pewność, że spożywana przez nich żywność jest bezpieczna. Producenci żywności natomiast dokładają wielu starań, by sprostać oczekiwaniom swoich klientów w zakresie bezpieczeństwa produkowanych wyrobów. W tym celu wdrażają m.in. systemy ułatwiające monitorowanie i wyeliminowywanie potencjalnych zagrożeń dla żywności, a najważniejsze z nich to HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli, ang. Hazard Analysis and Critical Control Point), a także Dobra Praktyka Higieniczna (GHP, ang. Good Hygiene Practice) i Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP, ang. Good Manufacturing Practice). Samo jednak wdrożenie systemu HACCP nie jest wystarczające do prawidłowego nadzorowania i wyeliminowywania potencjalnego zagrożenia z produkowanej żywności. Po wdrożeniu systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności należy go weryfikować w celu sprawdzenia jego aktualności, uzupełnienia i poprawienia tych elementów, które przyczyniają się do obniżania jakości oferowanych wyrobów.

Cel i metodyka badań

Celem opracowania jest przedstawienie i zbadanie najważniejszych elementów fazy przygotowania audytu wewnętrznego systemu HACCP wraz z Dobrą Praktyką Produkcyjną i Dobrą Praktyką Higieniczną dla lokalu gastronomicznego – restauracji.

Obiektem badawczym była restauracja „Gościniec Kołomyja”, zlokalizowana w miejscowości Konstancin-Jeziorna, nieopodal Warszawy. Lokal gastronomiczny prowadzony jest od września 2005 roku, posiada 250 miejsc konsumenc-

kich, do których obsługi zatrudnionych jest 19 pracowników. System HACCP w badanym zakładzie został wdrożony na początku 2007 roku i od tego czasu nie był weryfikowany.

Materiał badawczy zebrano w wyniku wywiadów przeprowadzonych z pracownikami lokalu gastronomicznego i analiz materiałów empirycznych dostarczonych przez restaurację. Materiał do badań stanowiły podręcznik HACCP opracowany dla badanej restauracji, jak również dokumentacja i zapisy z działań podejmowanych na terenie zakładu. W opracowaniu posłużono się metodą opisaną i graficzną.

System HACCP to metoda, której podstawowym zadaniem jest zagwarantowanie bezpieczeństwa zdrowotnego produktu żywnościowego przez właściwe zidentyfikowanie, skontrolowanie i ocenę różnych typów zagrożeń, istotnych dla jego bezpieczeństwa – fizycznych, chemicznych oraz mikrobiologicznych¹. Zapobieganie zagrożeniom związanym z surowcami oraz materiałami pomocniczymi, personelem, maszynami i urządzeniami, a także procesem technologicznym, jest najefektywniejszym sposobem gwarantowania bezpieczeństwa produktu finalnego².

Weryfikacja systemu HACCP jest równie istotna jak wdrożenie zasad tego systemu. Weryfikacja jest procesem, który pozwala na określenie, czy wszystkie elementy planu HACCP są prawidłowo wdrożone, a także czy wszystkie etapy procesu produkcji, w których istnieje ryzyko wystąpienia zanieczyszczenia żywności, są prawidłowo wyznaczone, kontrolowane i monitorowane. Weryfikacja ma wykazać, że działania podejmowane w czasie produkcji żywności wykonywane są zgodnie z zamierzonymi, zapisanymi w Księdze HACCP. Proces weryfikacji ma zatem potwierdzić, że system HACCP jest wdrożony i funkcjonuje zgodnie z planem³.

Audyt systemu HACCP

Audyt jest jednym ze sposobów weryfikacji systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności w zakładach produkcji i przetwórstwa wyrobów spożywczych. Metody za pomocą których przeprowadza się weryfikację systemu HACCP, można podzielić na bezpośrednie (audyt systemu) i pośrednie (badania

¹ Wiśniewska M., Malinowska E., 2003: *Audytowanie w systemie HACCP*. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 3/4, s. 940–943.

² Dzwolak W., Ziajka K., Kröll J., 1999: *Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności*. Studio 108, Olsztyn.

³ Sperber W. H., 1998: *Auditing and verification of food safety and HACCP*. Food Control, t. 9, 2–3, s. 157–162.

mikrobiologiczne produktów końcowych, analiza odchyień od limitów krytycznych, analiza parametrów technologicznych, analiza ilości reklamacji, audyty GMP/GHP⁴. Audyty mają charakter analityczny, pozwalający uzyskać wiedzę, czy system funkcjonuje prawidłowo. Informacje niezbędne do oceny sposobu funkcjonowania systemu można uzyskać dzięki rozmowom z pracownikami, poprzez przegląd procedur i instrukcji, dzięki analizie raportów z poprzednich audytów (sprawdzenie, czy poprzednio zlecone działania korygujące zostały wprowadzone i czy są skuteczne), dzięki analizie zapisów w formularzach⁵. Działania te umożliwiają ocenę, w jakim stopniu ustanowione zasady planu HACCP wdrożone są w praktyce. Pozytywny wynik audytów powinien wskazywać, że procedury i instrukcje są adekwatne do charakteru podejmowanych działań, a wymagania w nich zawarte są realizowane we właściwy sposób⁶.

Audyt systemu HACCP jest to systematyczne i niezależne badanie, mające określić, czy system ten, włączając w to plan HACCP oraz jego efekty, spełnia planowane ustalenia, jest skutecznie wdrożony i odpowiedni do osiągania zakładanych celów. Istotnym elementem tego audytu jest badanie prawidłowości przeprowadzenia analizy zagrożeń⁷.

Na rysunku 1 przedstawiono rodzaje audytu jakości, który może być przeprowadzony jako audyt wewnętrzny lub audyt zewnętrzny. Audyty te mogą ponadto mieć postać audytu systemu jakości, audytu procesu, a także audytu wyrobu i/lub usługi.

Audyt jakości jest systematycznym i niezależnym badaniem, mającym określić, czy działania dotyczące jakości i ich wyniki odpowiadają zaplanowanym ustaleniom, i czy te ustalenia są skutecznie realizowane⁸. Audyt jakości przeprowadza się głównie w odniesieniu do systemu jakości lub jego elementów (struktura organizacyjna, podział odpowiedzialności, procedury), procesów, jak również wyrobów lub usług⁹.

Audyty wewnętrzne mają na celu ocenę działania wdrożonego systemu wewnętrznie przez organizację¹⁰. Ich podstawowym zadaniem jest poprawa i ciągłe

⁴ Ziajka S., Dzwolak W., 2000: *Praktyczny audyt systemu HACCP*. Studio 108, Olsztyn.

⁵ Merican A., 2000: *The role of government agencies in assessing HACCP – the Malaysian procedure*. Food Control, 11, s. 371–372.

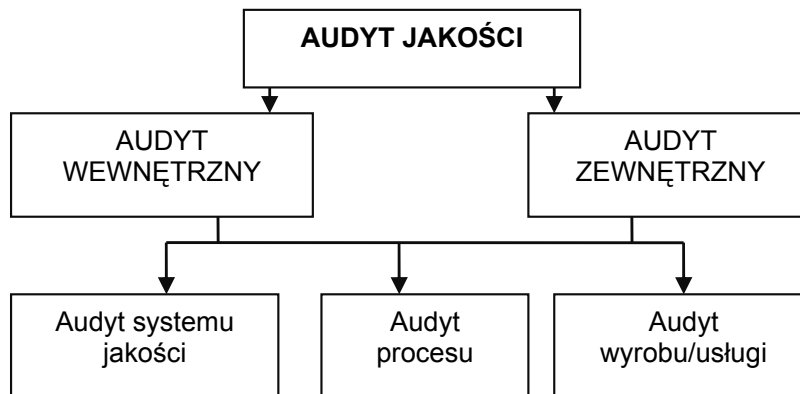
⁶ Wiśniewska M., 2000: *Normy ISO serii 9000 oraz metod HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego*. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.

⁷ Assessment Criteria HACCP, 1998: *Criteria for the Assessment of an Operational HACCP – system Compiled by the Dutch National Board of Experts HACCP*. www.bsi-global.com; 21.10.2007.

⁸ PN-EN 28402:1993 *Jakość – Terminologia*.

⁹ Ziajka S., Dzwolak W., 2000: *Praktyczny audyt systemu HACCP*. Studio 108, Olsztyn.

¹⁰ Zadernowski M. R. (red.), 2004: *Audyt wewnętrzny GMP, GHP, HACCP. Poradnik praktyczny*. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.



Rysunek 1

Podstawowe rodzaje audytu jakości

Źródło: Ziajka, Dzwolak, 2000, *Praktyczny audyt systemu HACCP*. Studio 108, Olsztyn

doskonalenie własnego systemu jakości¹¹. Zmierzają one do ustalenia mocnych i słabych stron własnego systemu HACCP, formułują zalecane kierunki poprawy. Audyty te mogą być prowadzone przez wyszkolony personel przedsiębiorstwa lub osoby spoza organizacji¹².

Audyty zewnętrzne są badaniem przeprowadzanym przez audytorów niezależnych od badanej organizacji. Mogą one mieć postać audytu drugiej strony (wówczas gdy przeprowadzającym audyt jest potencjalny odbiorca wyrobów) lub audytu trzeciej strony (gdy audyt jest przeprowadzany przez niezależną jednostkę certyfikującą).

Fazy audytu systemu HACCP

Audytyt powinien być przeprowadzony sprawnie i dokładnie; aby to było możliwe, należy przed jego rozpoczęciem zaplanować działania, wyznaczyć cele i zakres, określić, które obszary systemu będą weryfikowane¹³. Audyt systemu HACCP przeprowadza się zgodnie z 6 etapami.

Etap 1. Przegląd planu HACCP.

¹¹ Parysiewicz W., Drabik G., 2004: *Przewodnik ISO 9000. Materiały informacyjne nt. wdrażania systemu zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000:2000*. Główny Instytut Górnictwa, Katowice.

¹² Owczarek L. (red.), 2002: *HACCP i higiena żywności*. WEKA Wydawnictwo Informacji Zawodowej.

¹³ Ziajka S., Dzwolak W., 2000: *Praktyczny audyt systemu...*, op.cit.

- Etap 2.** Analiza dokumentacji – etap ten wymaga przeglądu procedur postępowania, instrukcji stanowiskowych i kart kontroli¹⁴.
- Etap 3.** Planowanie audytu – określenie obszaru systemu, który będzie audytowany.
- Etap 4.** Przygotowanie listy pytań kontrolnych audytu.
- Etap 5.** Przeprowadzenie audytu – badanie i zbieranie informacji.
- Etap 6.** Raport z audytu.

Pierwsze cztery etapy mają na celu zapoznanie się z funkcjonującym w danym lokalu gastronomicznym systemem, obowiązującymi procedurami, instrukcjami i zachodzącymi procesami. W literaturze fazy te określa się jako etap przygotowania audytu systemów jakości żywności. Wnikliwe przeprowadzenie tych etapów umożliwia wykrycie nieprawidłowości w funkcjonowaniu systemu HACCP, pozwala na sprawdzenie aktualności zapisów w świetle wciąż zmieniającego się prawa żywnościowego.

Etap przygotowania audytu systemów jakości żywności dla wybranej restauracji

Przygotowanie audytu systemów jakości żywności dla badanej restauracji obejmowało cztery pierwsze etapy audytu systemu HACCP. Celem przeprowadzonej weryfikacji było ustalenie, czy system bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności w badanej restauracji został opracowany i wdrożony w sposób prawidłowy, czy analiza zagrożeń została właściwie przeprowadzona i czy funkcjonujący system jest efektywny dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności. Przygotowanie audytu wewnętrznego miało poddać ocenie wszystkie działania podejmowane w zakładzie gastronomicznym, w szczególności mające wpływ na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.

Przedmiotem badań był Plan HACCP opracowany dla restauracji, ze szczególnym uwzględnieniem jego aktualności i prawidłowości zawartych w nim procedur i instrukcji. Plan audytu wewnętrznego został przygotowany na podstawie udostępnionej przez kierownictwo Księgi HACCP z elementami GMP i GHP, sporządzonej dla badanej restauracji. Do analizy wykorzystano także dokumentację i zapisy sporządzane w trakcie pracy restauracji, obejmujące wyniki dokonywanych pomiarów i efekty stosowanych działań naprawczych podejmowanych w sytuacji wykrytych nieprawidłowości w wyznaczonych punktach pomiarowych.

¹⁴ Zadernowski M. R. (red.), 2004: *Audyt wewnętrzny...*, op.cit.

W pierwszym etapie dokonano przeglądu Planu HACCP. Ze względu na obszerność Księgi HACCP i rozproszenia istotnych treści wyznaczone zostały zagadnienia wymagające szczególnej uwagi. Zagadnienia te dotyczyły:

- 1) przeglądu i rewizji Planu HACCP,
- 2) dostosowania pomieszczeń, urządzeń, stanowisk pracy do wymagań Dobrej Praktyki Produkcyjnej,
- 3) kontroli stosowania procedur i instrukcji zapisanych w Księdze HACCP,
- 4) przeglądu zapisów tworzonych w trakcie codziennej pracy restauracji,
- 5) zapoznania się z procesami i ich wymaganiami zapisanymi w Księdze HACCP,
- 6) sprawdzenia prawidłowości przeprowadzenia analizy zagrożeń i weryfikacja, czy wyznaczone Krytyczne Punkty Kontrolne (CCP) i Punkty Kontrolne (CP), jak również ustalone parametry i zaproponowane działania naprawcze są wystarczające dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów.

W celu właściwego przygotowania się do audytu, który miał się odbyć na terenie zakładu produkcyjnego, poddano szczegółowej analizie treści zapisane w Księdze HACCP. Pozwoliło to na dokonanie wstępnej oceny poprawności jej treści i formy, ponadto umożliwiło zapoznanie się z obowiązującymi procedurami, instrukcjami i sposobem przeprowadzania procesów technologicznych ustalonych dla określonych faz procesów wytwórczych. Analiza Księgi wykazała, że została ona prawidłowo sporządzona, obejmuje ona wszystkie obszary pracy zakładu i jest nadal aktualna w świetle obowiązującego prawa żywnościowego. Analiza treści dostarczonej Księgi HACCP wraz z GMP i GHP wykazała, że plan HACCP wdrożony w audytowanej restauracji został opracowany zgodnie z 12 etapami i 7 zasadami systemu HACCP według Codex Alimentarius. Krytyczne Punkty Kontrolne zostały prawidłowo zdiagnozowane. Obowiązujące procedury kontroli i monitorowania parametrów w CCP jak również przyjęte limity krytyczne i zaproponowane działania naprawcze, w przypadku przekroczenia wartości krytycznych, są wystarczające dla zapewnienia bezpieczeństwa w tych istotnych miejscach dla prawidłowego przebiegu procesu produkcyjnego. W wyniku analizy treści Księgi HACCP wykazano brak istotnych procedur, m.in. brak procedury audytu wewnętrznego systemu HACCP oraz brak harmonogramu audytów wewnętrznych. Są to istotne elementy Planu HACCP ze względu na ich przydatność w sprawowaniu kontroli nad terminami audytów, jak również w celu określenia sposobów przeprowadzenia audytów wewnętrznych.

W kolejnym etapie weryfikacji dokonana została analiza dokumentacji i zapisów sporządzanych podczas codziennej pracy zakładu od momentu wdroże-

nia systemu HACCP. Zapisy i pomiary dokonywane przez pracowników zakładu produkcyjny ma obowiązek przechowywania w celu umożliwienia kontroli lub sprawdzenia prawidłowości przeprowadzonych procesów, bądź ustalenia przyczyn wykrytych nieprawidłowości. Na podstawie udostępnionej dokumentacji dokonano kontroli prawidłowości zapisów, a także poddano analizie wartości parametrów zanotowanych w Krytycznych Punktach Kontrolnych. Sprawdzono ponadto, czy w przypadku przekroczenia limitów krytycznych podjęte zostały działania naprawcze i czy były one zgodne z tymi wymaganymi w Księdze HACCP. Weryfikacja tych elementów systemu jest niezwykle ważna ze względu na istotność CCP w procesie produkcji, jak również duży wpływ parametrów osiągniętych w CCP na właściwą jakość zdrowotną produktu finalnego. Przypadek wykrycia informacji o przekroczeniu limitów krytycznych w CCP i brak informacji o podjętych działaniach naprawczych są sygnałami, że w czasie audytu na terenie zakładu należy zwrócić szczególną uwagę na procesy określone jako CCP. Analiza dokumentacji pochodzącej z restauracji wykazała wiele nieprawidłowości. W zapisach z codziennej pracy restauracji pojawiały się puste rubryki, świadczące o niedopełnieniu obowiązku monitorowania i notowania wartości parametrów procesów, również w Krytycznych Punktach Kontrolnych. Braki w zapisach pojawiały się wielokrotnie na różnych kartach kontrolnych. Jest to duże zaniedbanie ze strony pracowników oraz kierowników restauracji, którzy nie zwrócili wcześniej uwagi na pojawiające się nieprawidłowości. W analizowanych zapisach w wielu miejscach brakowało podpisu osoby dokonującej pomiaru, na co również należy zwrócić uwagę i dokonać zapisu o zaistniałym fakcie w raporcie z audytu.

Trzeci etap przygotowań polegał na sporządzeniu planu audytu. Po analizie dostarczonego Planu HACCP, dokumentacji i zapisów zdecydowano, że weryfikacji powinien być poddany cały zakład produkcyjny wraz z kontrolą procesów zachodzących w restauracji, stanu pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych w procesie wytwórczym, a także wiedzy i przygotowania pracowników w zakresie obowiązującego systemu zapewnienia jakości zdrowotnej żywności. Obszary te określono jako istotne ze względu na krótki okres funkcjonowania restauracji i fakt, że system HACCP od czasu jego implementacji nie był weryfikowany. Fakty te zdecydowały o konieczności sprawdzenia, czy system HACCP został prawidłowo wdrożony. W planie audytu zawarto także informację o konieczności sprawdzenia, czy wszystkie procedury zostały prawidłowo przeniesione na teren zakładu i czy wszystkie instrukcje są adekwatne do procesów rzeczywiście zachodzących w czasie produkcji. W etapie tym ustalono dokładny termin audytu i poinformowano kierownictwo zakładu o dacie i zaplanowanym przebiegu audytu.

Tabela 1
Przegląd planu HACCP dla wybranej restauracji

Wymaganie	P/N/B*	Uwagi
1. Weryfikacja		
1.1. Czy w zakładzie jest opracowana procedura weryfikacji?	P/N	Nieszczegółowa
2.2. Czy jest opracowany harmonogram audytów?	N	
2.3. Czy schemat technologiczny był weryfikowany?	N	
2. Przyjęcie towaru		
2.1. Czy jest utworzona instrukcja przyjęcia towaru?	P	
2.2. Czy instrukcja przyjęcia towaru jest umieszczona w miejscu dostępnym dla pracowników przyjmujących towar?	B	
2.3. Czy podczas przyjęcia towarów mrożonych i chłodzonych dokonywany jest pomiar temperatury?	N	
2.4. Czy istnieją „Karty oceny jakości towaru”?	P	
2.5. Czy karta ta jest wypełniana podczas przyjmowania dostaw?	N	
2.6. Czy wpisy do „Karty oceny jakości towaru” są potwierdzone podpisem osoby dokonującej pomiaru?	N	
2.7. Czy określone zostało postępowanie w przypadku niespełnienia przez dostawcę zalecanych parametrów transportu i/lub jakości surowców?	P	
2.8. Czy pracownicy stosują się do powyższych instrukcji?	P/N	Nie zawsze
3. Przechowywanie w warunkach chłodniczych		
3.1. Czy istnieje „Instrukcja monitorowania procesu przechowywania surowców w warunkach chłodniczych”?	P	
3.2. Czy instrukcja ta jest umieszczona w miejscu dostępnym dla pracowników?	B	
3.3. Czy jest „Karta kontroli temperatur w chłodniach i mroźniach”?	P	
3.4. Czy „Karty kontroli temperatur” są wypełniane regularnie i na bieżąco?	P/N	Nie zawsze
3.5. Czy ustalone zostały działania korygujące w przypadku niespełnienia wymagań temperatur przechowywania?	P	
3.6. Czy pracownicy są przeszkoleni i czy stosują się do przedstawionych instrukcji?	B	
4. Obróbka cieplna		
4.1. Czy istnieje „Instrukcja monitorowania parametrów obróbki cieplnej”?	P	
4.2. Czy instrukcja ta jest umieszczona w miejscu dostępnym dla pracowników?	B	
4.3. Czy istnieje „Karta kontroli temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce cieplnej”?	N	
4.4. Czy dokonywany jest pomiar temperatury w produkcie poddawany obróbce cieplnej?	N	
4.5. Czy „Karta kontroli temperatury” jest wypełniana regularnie i na bieżąco?	N	
4.6. Czy określone zostały działania korygujące w przypadku niespełnienia założonych parametrów temperatur?	N	
4.7. Czy „Instrukcje podjęcia działań korygujących” są dostępne dla pracowników?	B	
4.8. Czy pracownicy są przeszkoleni i stosują się do przedstawionych instrukcji?	B	

*P – prawidłowo; N – nieprawidłowo; B – brak informacji

Źródło: opracowanie własne.

W ostatnim etapie przygotowań do audytu systemu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności sporządzona została lista pytań kontrolnych, które znacznie usprawniają przebieg audytu podczas obecności na terenie zakładu. Lista pytań kontrolnych sporządzona została na podstawie dostarczonej dokumentacji. Pytania zostały pogrupowane w taki sposób, aby każdy zbiór dotyczył ściśle określonego audytowanego obszaru. Tak sporządzony kwestionariusz umożliwi skontrolowanie wszystkich uwzględnionych w planie audytu obszarów, zapobiega również pominięciu istotnych zagadnień. Kwestionariusz zawiera szereg pytań zamkniętych, na które odpowiedzi udziela audytor na podstawie własnej obserwacji w czasie wizyty w lokalu. Pytania zamknięte umożliwiają szybką odpowiedź, czy dany wyznacznik funkcjonuje prawidłowo czy też wykryto nieprawidłowości (w tym przypadku audytor powinien zaznaczyć, na czym one polegają). W tabeli 1 przedstawiono listę pytań kontrolnych planu HACCP przygotowaną do audytu w lokalu gastronomicznym. W tak przygotowanej tabeli część pytań zawiera już informację, czy dany element jest prawidłowy czy też nie, co wynika z przeprowadzonego uprzednio etapu przygotowań do audytu systemów bezpieczeństwa żywności.

Podsumowanie

Audyt jest niezbędny w celu zweryfikowania, czy funkcjonujący w zakładzie gastronomicznym system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności działa prawidłowo i czy nadal jest efektywny. Jak wynika z przedstawionej procedury działań, które należy podjąć przed audytem na terenie zakładu produkcyjnego, bardzo wiele zależy od właściwego przygotowania do audytu. Analiza treści Księgi HACCP daje możliwość zweryfikowania, czy zawarte w niej procedury i instrukcje zostały określone w sposób prawidłowy i czy są nadal aktualne w świetle prawa żywnościowego. Audytor może prześledzić sposób i prawidłowość przeprowadzenia analizy zagrożeń i wyznaczenia Krytycznych Punktów Kontrolnych, jak również ocenić zaproponowane limity krytyczne i środki naprawcze. Wcześniejsza szczegółowa analiza Podręcznika HACCP, dokumentacji i zapisów umożliwia wykrycie nieprawidłowości w funkcjonowaniu określonych procesów, ukazuje braki regularności pomiarów. Uchybienia te mogą zostać pominięte w czasie audytu właściwego na terenie zakładu gastronomicznego ze względu na obszerność całej dokumentacji. Najważniejszą zaletą właściwego przygotowania do procesu weryfikacji jest znajomość zapisów i procedur obowiązujących w zakładzie, dzięki tej wiedzy audytor przeprowadza proces weryfikacji w sposób sprawny i skuteczny,

wie, jakie pytania powinien zadać, aby wykazać, czy potencjalne zagrożenia są właściwie kontrolowane i wystarczające dla zapewnienia właściwej jakości produktu końcowego.

Literatura

- ASSESSMENT CRITERIA HACCP, 1998: Criteria for the Assessment of an Operational HACCP – system Compiled by the Dutch National Board of Experts HACCP. www.bsi-global.com; 21.10.2007.
- DZWOLAK W., ZIAJKA K., KROLL J., 1999: Dobra Praktyka Produkcyjna GMP w produkcji żywności. Studio 108, Olsztyn.
- MERICAN A., 2000: The role of government agencies in assessing HACCP – the Malaysian procedure. Food Control, nr 11.
- OWCZAREK L. (red.), 2002: HACCP i higiena żywności. WEKA Wydawnictwo Informacji Zawodowej.
- PARYSIEWICZ W., DRABIK G., 2004: Przewodnik ISO 9000. Materiały informacyjne nt. wdrażania systemu zarządzania jakością wg norm ISO serii 9000:2000. Główny Instytut Górnictwa, Katowice.
- PN-EN 28402:1993. Jakość – Terminologia.
- SPERBER W. H., 1998: Auditing and verification of food safety and HACCP. Food Control, t. 9, 2–3.
- WIŚNIEWSKA M., 2000: Normy ISO serii 9000 oraz metod HACCP w zakładowym systemie jakości przedsiębiorstwa spożywczego. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.
- WIŚNIEWSKA M., MALINOWSKA E., 2003: Audytowanie w systemie HACCP. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, 3/4.
- ZADERNOWSKI M. R. (red.), 2004: Audyt wewnętrzny GMP, GHP, HACCP. Poradnik praktyczny. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk.
- ZIAJKA S., DZWOLAK W., 2000: Praktyczny audyt systemu HACCP, Studio 108, Olsztyn.

Preparation of the audit of the HACCP system in case study restaurant

Abstract

The article describes the phase of the audit of the HACCP system, together with Good Manufacturing Practice and Good Hygiene Practice, as well as highlighted the importance of verification of systems to ensure food safety for the quality of the health-produced food products in restaurants. Presenting the

phase of preparation for internal audit of the HACCP system for restaurants, identifying the areas to which the auditor should read and consider before proceeding to the verification process, on-site catering. The proper preparation of the audit allows for quick and efficient conduct of the process, and above all to prevent the omission of material misstatement.

