

Spis treści

Stronica

Przedmowa.....	3
Wprowadzenie	4
1 Zakres normy.....	5
2 Powołania normatywne	5
3 Terminy i definicje	5
4 System zarządzania higieną.....	6
4.1 Odpowiedzialność dyrekcji	6
4.2 Nadzór nad dokumentami	7
4.3 Specyfikacje.....	7
4.4 Zarządzanie niezgodnościami i sytuacjami nietypowymi	7
4.5 Identyfikowalność	8
4.6 Audyty wewnętrzne.....	8
4.7 Załatwianie reklamacji	8
4.8 Zatwierdzanie i monitoring dostawców	8
4.9 Podwykonawstwo	8
4.10 Monitorowanie i pomiar produktu	9
4.11 Zasoby ludzkie.....	9
5 Analiza zagrożeń i ocena ryzyka.....	9
5.1 Postanowienia ogólne	9
5.2 Procedury.....	10
6 Źródła zanieczyszczenia.....	10
6.1 Zanieczyszczenia fizyczne (ciała obce)	10
6.2 Zanieczyszczenia chemiczne.....	10
6.3 Zanieczyszczenia biologiczne.....	11
6.4 Składowanie i dystrybucja	11
6.5 Czyszczenie	11
6.6 Konserwacja	12
6.7 Zagospodarowanie odrzutów i odpadów.....	12
7 Wymagania dotyczące zakładu.....	12
7.1 Strefy zewnętrzne.....	12
7.2 Budynki	13
7.3 Wyposażenie.....	13
7.4 Zaplecze socjalne.....	13
8 Personel	14
8.1 Punkty dojścia i drogi specjalne.....	14
8.2 Odzież robocza	14
8.3 Rzeczy osobiste	15
8.4 Toalety i szafki	15
8.5 Spożywanie posiłków, napojów, palenie papierosów oraz używanie lekarstw.....	15
8.6 Obrażenia i choroby.....	15
8.7 Goście	16
Bibliografia.....	17