



Warszawa, 15.03.2019

REFERENCJE

W styczniu 2019 roku firma GastroWiedza.pl opracowała na zlecenie Moxy Warsaw Praga i wdrożyła księgę Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP i GMP) i opracowała pełną dokumentację HACCP oraz wdrożyła system HACCP i przeprowadziła profesjonalne szkolenie dla pracowników hotelu.

Szkolenie obejmowało następujące tematy:

- Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP)
- Dobra Praktyka Higieniczna (GHP)
- Jakość zdrowotna żywności
- Istota zapewnienia bezpieczeństwa żywności
- Zasady systemu HACCP
- Prowadzenie dokumentacji GHP/ GMP i HACCP
- Ustawodawstwo - podstawy dotyczące bezpieczeństwa żywności

Na zakończenie każdy z uczestników szkolenia otrzymał materiały szkoleniowe oraz zaświadczenie odbycia szkolenia. Szkolenie było przeprowadzone w sposób profesjonalny i rzetelny. Prowadzące wykazały się szeroką wiedzą oraz doświadczeniem z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP. Tematyka szkolenia była dobrze dobrana i ciekawie przygotowana.

Dodatkowo Pan Marcin Dyrda przed odbiorem hotelu przez Sanepid opracował oraz przeprowadził audyt wewnętrzny przygotowujący hotel do odbioru Sanepidu. Po audycie przedstawił raport, wniosków, zaleceń do prawidłowego odbioru co miało znaczący wpływ na poprawny odbiór hotelu przez Sanepid.

Wszelkie prace dotyczące przygotowywania dokumentacji, szkoleń, audytów przebiegły sprawnie oraz zgodnie z ustalonymi wcześniej terminami.

Pragniemy polecić usługi świadczone przez firmę GastroWiedza.pl każdemu, kto potrzebuje pomocy w zakresie stworzenia poprawnej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP i zależy mu na bezproblemowym przebiegu prac.

Ustalić legatę