

Ghidul de bune practice de lucru

S.C. LIVIA IMPEX S.R.L.

STUDENT:
CORDEA ROXANA
GRUPA 3

Ghidul de bune practici pentru siguranța alimentelor este un instrument util pentru operatorii din industria alimentară, care îi ajută să respecte regulile de igienă în toate etapele lanțului alimentar.

Scopul elaborării GMP este acela de a crea o structură de bază care să pună în evidență condițiile necesare pentru producerea de alimente sigure pentru sănătatea consumatorilor, urmând întreg lanțul de de circulație al alimentelor :

- **aprovizionare**
- **producție**
- **desfacere**
- **transport**
- **comerț**
- **consum**

și de a permite oricărui operator să-și adapteze propriul mod de lucru la acesta.

Este necesar ca fiecare producător să dezvolte și să implementeze proceduri pentru practici bune de lucru în sectorul industriei alimentare, iar aplicarea lor să întărească responsabilitatea acestora.

La elaborarea GMP se au în vedere următoarele acte:

- **Codex Alimentarius**

- **Reglementarea 852/2004 a Parlamentului European și a Consiliului UE referitoare la igiena produselor alimentare**