

Wykaz

przewodników oraz poradników Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i wdrażania zasad systemu HACCP zaopiniowanych pozytywnie pod względem zgodności z wymaganiami higienicznymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego

<i>Lp.</i>	<i>Tytuł poradnika/przewodnika</i>	<i>Kontakt</i>
1.	Kodeks dobrej praktyki higienicznej dla europejskiego przemysłu młynarskiego	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
2.	Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla przemysłu soków owocowych	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
3.	Kodeks higieny dla margaryn i tłuszczów do smarowania	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
4.	Przewodnik dobrych praktyk higienicznych CAOBISCO	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
5.	Przewodnik dobrej praktyki higienicznej dla produkcji mrożonej żywności	Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców ul. Chałubińskiego 8 00-613 Warszawa www.pfpz.pl
6.	Dobre Praktyki Magazynowania oraz Ekspozycji Wód i Napojów	Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Rozlewniczy“ ul. Żurawia 32/34 00-515 Warszawa http://www.kigpr.pl