

Drodzy Uczniowie !!!

Temat : **Systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego.**

1. Dobra Praktyka Higieniczna(GHP)- pojęcie i rys.3.2.
2. Podstawowe wymagania dotyczące higieny i warunków zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji żywności.
3. Dobra Praktyka Produkcyjne (GMP)- pojęcie i rys.3.4.
4. Kodeks GMP.

Opracowaną notatkę proszę przesać do **piątku 29 maja.**

Przypominam o zaległych notatkach.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska