

ZARZĄDZENIE Nr 16/2014

Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostródzie

z dnia 1 września 2014 r.

w sprawie powołania komisji do wdrażania zasad systemu HACCP przy korzystaniu ze stołówki w Miejskim Domu Dziennego Pobytu

Na podstawie § 18 ust. 3 Statutu Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostródzie zatwierdzonego uchwałą Nr XXV/182/04 Rady Miejskiej w Ostródzie z dnia 26 maja 2004 roku w sprawie nadania statutu Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostródzie, z późn. zm., **Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostródzie zarządza, co następuje:**

§ 1

Powołuje się Komisję do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, poprzez wdrażanie zasad systemu HACCP przy korzystaniu ze stołówki w Miejskim Domu Dziennego Pobytu, mieszczącej się w obiekcie ŚDS „Bratek w Ostródzie przy ul. 11 Listopada 25, zwaną dalej „Komisją”, w składzie:

- 1) Kazimierz Wosiek – przewodniczący Komisji,
- 2) Dorota Kluczkowska - Begej – członek Komisji,
- 3) Robert Żebrowski – członek Komisji.

§ 2

1. Zadaniem Komisji jest przeprowadzanie kontroli nad przestrzeganiem przepisów wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, ustanawiające Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego, oraz Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

2. Komisja opracuje Krytyczne Punkty Kontroli przy korzystaniu ze stołówki w Miejskim Domu Dziennego Pobytu.

§ 3

Skrót HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System) oznacza System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. HACCP jest narzędziem zarządzania bezpieczeństwem żywności i uniwersalną metodą systematycznej oceny możliwości wystąpienia zagrożeń oraz określenia metod ich eliminacji podczas produkcji żywności. HACCP jest systemowym postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Jest to również system mający na celu określenie metod ograniczania tych zagrożeń oraz ustalenie działań naprawczych.

§ 4

1. Zasady systemu HACCP

System HACCP działa w oparciu o 7 podstawowych zasad określonych w Kodeksie Żywnościowym. Są to:

- 1) Analiza zagrożeń-zidentyfikowanie i ocena zagrożeń oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,

- 2) Ustalenie Krytycznych Punktów Kontroli, w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,
- 3) Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),
- 4) Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
- 5) Ustalenie działań korygujących, jeśli krytyczny punkt kontroli nie spełnia ustalonych wymagań,
- 6) Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem,
- 7) Opracowanie i prowadzenie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania oraz ustalenia sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

2. Etapy wdrażania systemu HACCP



§ 5

Kontrola wdrażania zasad systemu HACCP przeprowadzana jest dwa razy w miesiącu, i odnotowywana jest protokolarnie, w rejestrze kontroli.

§ 6

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.