

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 jej 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

1. Zdefiniowanie zakresu stosowania systemu HACCP
2. Utworzenie zespołu HACCP
3. Opisanie produktu wraz określeniem przewidywanego sposobu wykorzystania produktu
4. Opracowanie schematu procesu technologicznego.
5. Weryfikacja schematu procesu technologicznego na linii technologicznej.
6. Sporządzenie listy wszystkich zagrożeń i środków kontroli /Zasada 1/
7. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli /Zasada 2/
8. Określenie wartości docelowych i krytycznych dla każdego punktu krytycznego /Zasada 3/ 3/
9. Opracowanie systemu monitorowania dla każdego punktu krytycznego /Zasada 4/
10. Ustalenie działań korygujących /Zasada 5/
11. Ustalenie procedury weryfikacji /Zasada 6/
12. Prowadzenie dokumentacji i zapisów /Zasada 7/

§ 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.

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Ostródzie

mgr Kazimierz Wosiek