KSIĘGA JAKOŚCI

Niniejsza Księga Jakości
przeznaczona jest dla pracowników:

Sklepu Spożywczego-Wielobranżowego

oraz dla pozostałych zainteresowanych stron

Spis treści

1. Przedmiot księgi jakości.

[illegible]

Aktualna podstawa prawna:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 1541);
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30.04.2004).

1.1. Terminologia systemu HACCP

[illegible]

Działanie zapobiegawcze

Działanie w celu wyeliminowania przyczyny potencjalnej niezgodności (lub innej potencjalnej sytuacji niepożądanej).

Działania korygujące

Każde działanie podejmowane w wypadku, gdy wyniki monitorowania w CCP wskazują na utratę kontroli.

CCP – Critical Control Point – Krytyczny Punkt Kontroli

Etap procesu technologicznego, w którym może być zastosowana kontrola, która jest niezbędna do zapobiegnięcia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub do zredukowania tego zagrożenia do poziomu akceptowanego.

Graniczna wartość krytyczna/Dział krytyczny/wartość parametru krytycznego

Kryterium, które oddziela poziom akceptowany od nieakceptowanego.

Schemat procesu technologicznego

Systematyczne przedstawienie kolejności etapów lub operacji w produkcji lub przemieszczania określonych produktów żywnościowych.

Zagrożenie

Czynnik biologiczny, chemiczny, fizyczny lub warunek, który może być potencjalnie szkodliwy dla zdrowia.

Środek kontroli

Wszystkie informacje [illegible] zagrożeń. Środek [illegible] dla [illegible] produkcji [illegible] w celu [illegible] zagrożenia.

Monitorowanie

Prowadzenie, według zaplanowanej kolejności, obserwacji lub pomiarów parametrów kontrolnych celem określenia czy CCP znajduje się pod nadzorem.

Weryfikacja

Stosowanie dodatkowych, innych niż podczas monitorowania, metod, procedur oraz badań w celu określenia zgodności z Planem HACCP.

Plan HACCP

Dokument przygotowany zgodnie z zasadami HACCP w celu opanowania zagrożeń, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Procedura

Określony sposób przeprowadzania działania lub procesu.

Instrukcja

Określony, szczegółowy sposób przeprowadzania etapu działania lub etapu procesu.

Zapis

Dokument, w którym przedstawiono wyniki lub dowody przeprowadzonych działań.

Specyfikacja

Dokument, w którym podano wymagania odnośnie surowców, wyrobu gotowego, opakowań, dodatków do produkcji

GHP

GHP (z ang. Good Hygienic Practice) czyli Dobra Praktyka Higieniczna to podstawowy system mający na celu utrzymanie odpowiedniej kontroli higieny środowiska pracy i procesów technologicznych, jakie zachodzą w firmie branży żywnościowej.

Dobra praktyka higieniczna oczyszczania dotyczy:

- stanu technicznego dróg i jego infrastruktury oraz czystości i porządku jego otoczenia,
- funkcjonalności i prawidłowości wykorzystania pomieszczeń dróg oraz ich wyposażenia, w tym pomieszczeń sprzedażowych, magazynowych i socjalnych,
- stanu technicznego i sanitarnego maszyn, urządzeń i sprzętu pod względem zapewnienia bezpieczeństwa żywności,
- prawidłowości i skuteczności prowadzonych procesów czyszczenia, w szczególności urządzeniowym procesów mycia i dezynfekcji oraz stosowanych środków myjących i dezynfekujących,
- jakości zdrowotnej wody stosowanej w dróg,
- prawidłowości stosowania środków oraz gromadzenia i usuwania odpadów małych, w tym odpadów niebezpiecznych,
- aktualnych wyników badań do celów sanitarno-epidemiologicznych określonych w przepisach o chorobach zakaźnych i zakażeniach osób biorących udział w procesie produkcji i w obrocie żywnością,
- kwalifikacji pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednich do wykonywanej pracy oraz sposobu ich postępowania w miejscu pracy,
- skuteczności zabezpieczenia dróg przed szkodnikami.

1.2. Zarządzanie KSIĘGĄ JAKOŚCI

1.2.1. W celu zarządzania KSIĘGĄ JAKOŚCI przewidzianej Zespołu do Wdrożenia Systemu HACCP odpowiedzialny jest za:

- zatwierdzanie,
- archiwizowanie.

Redakcja poszczególnych części KSIĘGI JAKOŚCI odbywa się wspólnie z odpowiedzialnymi pracownikami.

Każde wydanie KSIĘGI JAKOŚCI podlega na weryfikacji i zatwierdzeniem, co potwierdzone jest podpisami.

1.2.2. Rozpowszechnianie KSIĘGI JAKOŚCI na zewnątrz firmy odbywa się za zgodą właściciela przedsiębiorstwa.

1.2.3. KSIĘGA JAKOŚCI podlega okresowym przeglądom, dokonywanym pod kątem aktualności i adekwatności. Każda następna wersja KSIĘGI JAKOŚCI podlega zatwierdzeniu przez przewodniczącego Zespołu do Wdrożenia Systemu HACCP przed jej wydaniem.

2. Prezentacja sklepu

2.1. Profil sklepu

W Sklepie Spożywczym Wielobranżowym w Bukowiznach przy ulicy Wrocławskiej 27 prowadzona jest działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych nowych i używanych odzieżowo-bieliźnianych (warzywa, owoce, nabiał, pieczywo, ciasta, wędliny, mięso, owoce morza, wyroby garmażeryjne, tofu, napoje, w tym alkoholowe i inne środki spożywcze). Sprzedaż prowadzona jest w systemie samoobsługowym (z użyciem koszy zakupowych) oraz tradycyjnym (przy wykładzinowym stoisku) - towar podaje sprzedawca.

2.2. Opis sklepu

Całkowita powierzchnia sklepu wynosi "75,00m²". Wysokość pomieszczeń wynosi 3,2m. Wyłączone są sprzedaży, magazyn, toaleta z przedsionkiem i pomieszczenie socjalne dla personelu.

W sklepie zapewniono dozownik i ręczniki do mycia rąk, z podgrzewaną wodą, bieżącą ciepłą i zimną, przy umywalkach zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. W pomieszczeniu socjalnym zapewniono szafki do higienicznego przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej pracowników. Wyznaczono miejsce na środki czystości i sprzęt porządkowy. Obiekt posiada niezbędne media: energię elektryczną, wodę pitną i wodociągowe (przy wykładzinowym stoisku) - towar podaje sprzedawca.

Środki spożywcze dostarczane są do sklepu przez zewnętrznych dostawców. Transport środków żywnościowych do sklepu odbywa się w warunkach higienicznych, zapewniających ochronę przed zanieczyszczeniem lub zakażeniem drobnoustrojami.

3. Zakres systemu HACCP i Polityka Bezpieczeństwa Żywności.

ZAKRES WDROŻONEGO SYSTEMU HACCP

System HACCP obejmuje swym zakresem sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie.

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

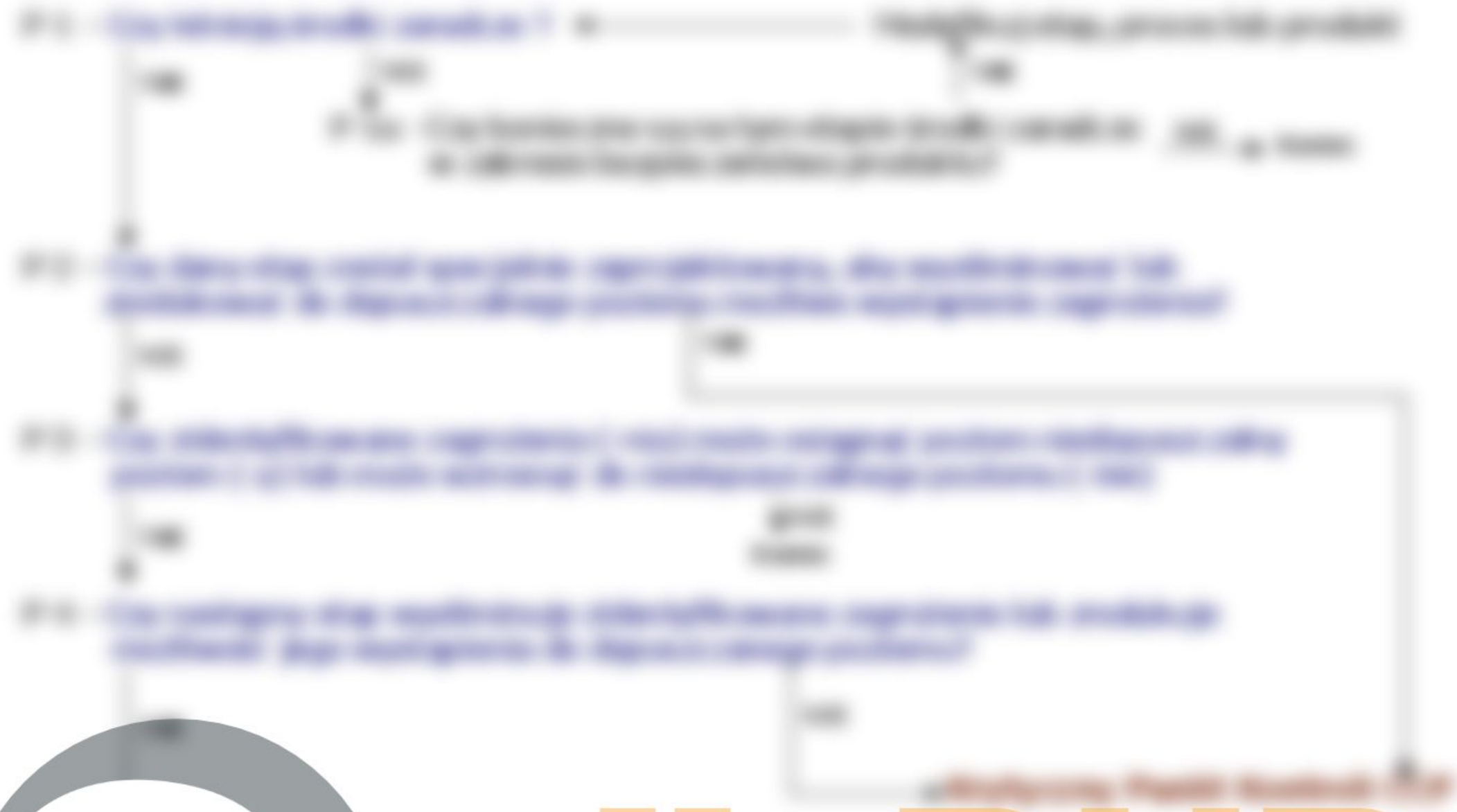
[illegible]

[illegible]

10. Określenie Krytycznych Punktów Kontroli CCP (Zasada 2 HACCP).

Identyfikując Krytyczne Punkty Kontroli (CCP) zwrócono uwagę na miejsca mające kluczowe znaczenia dla bezpieczeństwa konsumentów.

Jako środek pomocniczy przy identyfikacji CCP zastosowano tzw. drzewo decyzyjne:



10.1. Analiza zagrożeń – sprzedaż środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie

Etap	Identyfikacja zagrożeń			Środki zapobiegawcze	Poziom ryzyka	P 1	P 2	P 3	P 4	CCP	UWAGI
	Kat.	Opis	Przyczyny								
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

11. Karta kontrolna HACCP (Zasada 3,4,5 HACCP)

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

O[illegible] znajduje się w załączniku systemu HACCP:

Z[illegible]onito[illegible]vani[illegible]
Z[illegible]onitorowanie CCP 2.

12. Zasady weryfikacji systemu HACCP (Zasada 6 HACCP).

Weryfikacji stwierdzającej działanie systemu w praktyce dokonuje się przynajmniej raz na 2 lata. Ponadto weryfikacji dokonuje się zawsze po wprowadzeniu zmian, a także w razie zaistnienia problemów w systemie HACCP.

Weryfikacja, zmierzająca działanie systemu HACCP w praktyce, obejmuje dwa podstawowe zagadnienia:

- właściwość stosowanej formy systemu dla opanowania zagrożeń procesu technologicznego,
- prawidłowość stosowania przyjętych procedur monitorowania i działań korygujących.

W trakcie weryfikacji systemu HACCP, Zespół ds. HACCP dokonuje:

a) przeglądu analizy zagrożeń i ocenę jej adekwatności do bieżących potrzeb,
b) przeglądu wszystkich przewidzianych zapisów,
c) oceny analizowych CCP,
d) analizy najczęstszej występujących niepowodzeń w sprawdzaniu środków sprzyjających,
e) oceny analizowych limitów krytycznych dla poszczególnych CCP,
f) inspekcji, obserwacji poszczególnych sprawdzi, w celu stwierdzenia, czy CCP są pod kontrolą,
g) oceny skuteczności sprawowanych działań korygujących,
h) przeglądów modyfikacji Karty Kontroli HACCP.

Zasady systemu HACCP jest przeprowadzana pod nadzorem Przewodniczącego Zespołu

13. Prowadzenie dokumentacji i zapisów (Zasada 7 HACCP).

W ramach HACCP sporządzana wyłącznie jest w jednym egzemplarzu zamieszczonym sporządzanie. Zapisy przechowywane są zgodnie z instrukcjami. Przechowywane są przez dwa lata.

INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA PRZY MONITOROWANIU CCP1

REJESTR DOSTAWCÓW:

Lp.	Grupa produktów	Nazwa dostawcy	Adres dostawcy	Nr certyfikatu	Czy są aktualne certyfikaty HACCP?	
					TAK	NIE

Karta przyjęcia towaru*

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Temperatura [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

* [illegible]