

z dnia 2 stycznia 2024 r.

**w sprawie wprowadzenia Dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej (HACCP – Hazard
Anylysis and Critical Control Points)**

Na podstawie art. 30 ust. 1 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym (Dz. U. z 2023 r.,
poz. 40, 572, 1463, 1688),

zarządzam, co następuje:

§ 1.

1. Wprowadza się Dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej (HACCP – Hazard Anylysis and
Critical Control Points) do celów dowozu posiłków ze stołówek szkolnych w Szkole Podstawowej im.
Jana Stapińskiego w Długiem i w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Jaćmierzu do pozostałych szkół
prowadzonych przez Gminę Zarszyn.

2. Dokumentacja, o której mowa w ust. 1 /powyżej/ stanowi załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 2.

Wykonanie zarządzenia powierza się kierownikowi referatu ds. oświaty w Urzędzie Gminy
Zarszyn.

§ 3.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.



Załącznik do zarządzenia Nr 1108

Wójta Gminy Zarszyn

z dnia 2 stycznia 2024 r.

**Dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej
(HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)**

**INSTRUKCJA
pakowania potraw cateringowych do pojemników gastronomicznych
i naczyń jednorazowych**

1. Gotowe potrawy należy pakować do naczyń gastronomicznych Gastro Norm (GN), termosów gastronomicznych, naczyń jednorazowych na wyznaczonym do tego celu czystym stanowisku pracy.

2. Do pakowania potraw należy używać pojemników gastronomicznych oraz naczyń jednorazowych posiadających atest Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny (NIZP - PZH) zezwalających na kontakt z żywnością.

3. Pojemniki gastronomiczne, termosy oraz opakowania jednorazowe muszą starannie zabezpieczać żywność przed zabrudzeniem oraz zakażeniem - należy używać tylko pojemników z pokrywami.

4. Pracownik wykonujący proces porcjowania i pakowania potraw ma obowiązek pracować w odzieży ochronnej oraz rękawiczkach jednorazowych i przestrzegać zasad higieny osobistej na stanowisku pracy.

5. Prawidłowo zapakowane posiłki należy umieścić w urządzeniu chłodniczym lub pojemniku termoizolacyjnym i niezwłocznie przekazać do transportu.

INSTRUKCJA

załadunku i transportu potraw cateringowych

1. Pojemniki z potrawami należy rozmieścić wewnątrz komory ładunkowej środka transportu w taki sposób, aby nie nastąpiło zanieczyszczenie i/lub pogorszenie jakości zdrowotnej przewożonych potraw.

2. Kierowca - dostawca odpowiada za temperaturę wewnątrz transportowanych potraw (zgodnie z Critical Control Point - CCP 1) oraz czas transportu potraw.

3. Po zakończeniu pracy należy doprowadzić środek transportu do stanu należytej czystości z użyciem właściwych roztworów myjących i dezynfekujących, dopuszczonych do stosowania w przemyśle spożywczym, czynność tę należy odnotować w rejestrze.

4. Dostawca ma obowiązek dbać o higienę osobistą, pracować w prawidłowej odzieży ochronnej oraz posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

INSTRUKCJA

stanu higieniczno- sanitarnego środka transportu – catering

1. Cel

1.1. Spełnienie wymagań higieniczno-sanitarnych środków transportu przewożących artykuły spożywcze celem ochrony żywności przed wtórnym zanieczyszczeniem i zakażeniem.

2.2. Ilekroć w niniejszej „Instrukcji” jest mowa o „Właścicielu” należy przez to rozumieć Gminę Zarszyn.

2. Zakres obowiązywania

Procedura dotyczy kontrolowania podczas załadunku, przewozu, rozładunku produktów gotowych i obowiązuje osoby sprawujące nadzór nad ich dostarczaniem do odbiorcy zewnętrznego.

3. Dokumenty związane

- instrukcja czyszczenia, mycia i dezynfekcji środka transportu;
- instrukcja dostaw potraw cateringowych;

4. Odpowiedzialność

4.1. Właściciel odpowiada za:

- zakup odpowiednich opakowań transportowych i zapewnienia prawidłowego środka transportu żywności,
- wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury,
- kontrolę stanu środków transportu oraz przestrzeganie wymagań higieniczno-sanitarnych przez kierowców,
- sprawdzenie dokumentacji prowadzonej przez kierowców.

4.2. Kierowca odpowiada za:

- przewóz produktów gotowych w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych produktów oraz cechy organoleptyczne,
- przewóz produktów zgodnie z dokumentami,
- utrzymanie właściwych temperatur w przypadku produktów łatwo psujących się,
- utrzymywanie środków transportu w należyтым stanie czystości i sprawności technicznej.

5. Opis postępowania

5.1. Właściciel zapewnia odpowiednie opakowania transportowe i środek transportu przeznaczony do przewozu środków spożywczych.

Samochód do transportu powinien mieć trwałą obudowę z blachy, być w dobrym stanie technicznym zabezpieczającym przed zanieczyszczeniem i umożliwiającym zachowanie właściwej jakości gotowych wyrobów. Powierzchnia wnętrza samochodu powinna być łatwa do mycia.

Opakowania transportowe środków spożywczych powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, jednorazowych lub łatwych do utrzymania w czystości oraz zapewniających artykułom spożywczym odpowiednie warunki w czasie przewozu.

5.2. Pojemniki powinny być tak załadowane, aby można je było ustawić bez obawy zanieczyszczenia, zgniecenia i deformacji wyrobów.

5.3. Gotowe wyroby w pojemnikach należy rozmieścić wewnątrz samochodu w taki sposób, aby nie nastąpiło ich zanieczyszczenie i/lub pogorszenie jakości zdrowotnej.

5.4. Kierowca odpowiada za właściwą temperaturę przewożonych wyrobów.

5.5. Po zakończeniu pracy kierowca:

- ma obowiązek usunąć resztki poprzednich ładunków i uszkodzenia powierzchni ładunkowej,
- doprowadzić do stanu należytej czystości komory ładunkowej samochodu z użyciem właściwych roztworów myjących i dezynfekujących, dopuszczonych do stosowania w przemyśle spożywczym. Czynność tę należy odnotować w rejestrze.

5.6. Kierowca ma obowiązek dbać o higienę osobistą oraz posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

5.7. Właściciel kontroluje stan środków transportu oraz dokumentację prowadzoną przez kierowcę.

INSTRUKCJA dostawy potraw cateringowych

1. Właściciel ma obowiązek zapewnić odpowiednie opakowania dostarczanych do odbiorcy zewnętrznego środków spożywczych.

2. Potrawy nakładane są do zamykanych pojemników gastronomicznych lub opakowań bezzwrotnych posiadających atest dopuszczający do kontaktu z żywnością, a następnie umieszczane są w czystym szczelnie zamykanym termoporcie i są transportowane w komorze samochodu.

3. Opakowania z potrawami należy umieścić w termoportach w taki sposób, aby nie nastąpiło zanieczyszczenie środków spożywczych i/lub pogorszenie ich jakości zdrowotnej,

- potrawy schłodzone muszą być transportowane w temperaturze do +5 stopni C;
- potrawy serwowane na gorąco powinny utrzymywać w trakcie dostawy temperaturę +65 stopni C;
- czas dostawy produktów spożywczych od chwili załadunku do czasu dostarczenia potraw odbiorcy zewnętrznemu nie powinien przekraczać 40 minut.

4. Po zakończonej pracy należy:

- pojemniki termoporty poddać procesowi mycia i dezynfekcji, a czynność tę odnotować w rejestrze.

INSTRUKCJA utrzymywania należytego stanu higieniczno- sanitarnego środków transportu

Dystrybucja wyrobów gotowych do odbiorców zewnętrznych odbywa się środkiem transportu u numerze rejestracyjnym **RRS 39633** - zgoda inspekcji sanitarnej na transport żywności znajduje się w dokumentacji.

1. Utrzymywać czystość i higienę środka transportu.

2. Zabiegi mycia i dezynfekcji samochodu należy wykonywać w miejscu do tego wyznaczonym lub w specjalistycznym zakładzie.

3. Każdorazowo po zakończonej dystrybucji wyrobów cateringowych, wyładunku pustych toreb termicznych należy usunąć z komory ładunkowej wszelkie zanieczyszczenia, zmyć wszystkie powierzchnie przy użyciu ciepłej wody płynem myjąco-dezynfekującym–detergentem. Pozostawić do wyschnięcia.

4. Nie rzadziej jak jeden raz w tygodniu należy umyć powierzchnie zewnętrzne środka transportu – jeżeli to konieczne, zwiększyć częstotliwość.

5. Czynności mycia i dezynfekcji komory ładunkowej każdorazowo należy zapisywać w rejestrze mycia i dezynfekcji środka transportu (data wykonania zabiegów, nazwa środka myjącego i dezynfekującego, podpis wykonawcy).

6. Książka sanitarna musi znajdować się w samochodzie.

7. Podczas załadunku i wyładunku wyrobów nosić odzież ochronną.

REJESTR
mycia i dezynfekcji komory (części) ładunkowej środka transportu

Środek transportu – nr rejestracyjny: **RRS 39633**

Lp.	Data	Mycie komory ładunkowej nazwa środka	Dezynfekcja komory ładunkowej nazwa środka	Podpis

REJESTR
protokół szkolenia

Data szkolenia:

Miejsce szkolenia:

Prowadzący szkolenie:

Temat szkolenia:

Uczestnicy szkolenia

L.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Podpis