

**Zarządzenie nr SP16.021.03.2021**  
**Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 16 im. Janusza Korczak w Rudzie Śląskiej**

**z dnia 26.02.2021r.**

**w sprawie powołania i funkcjonowania zespołu ds. HACCP**

na podstawie Ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2001 r. Nr 63 poz. 634 ze zm.), Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252)..Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004 r. z późn. zm.

**§ 1**

Powołanie zespołu do spraw HACCP ( Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych ) w składzie:

1. Przewodniczący – Bożena Krawczyk - kierownik świetlicy
2. Członek – Renata Czarnecka - intendent
3. Członek – Renata Lipska - kucharka
4. Członek – Sonia Sobek - kucharka

**§ 2**

1. Zespół jest odpowiedzialny za organizowanie i nadzorowanie prac związanych z opracowaniem, wdrożeniem i utrzymaniem systemu HACCP.

2. Komunikacja z zespołem ds. HACCP jest zapewniona poprzez organizowanie posiedzeń zespołu ds. HACCP celem omawiania wszelkich spraw związanych z systemem HACCP.

3. Posiedzenia zespołu ds. HACCP zwołuje się w miarę potrzeb, nie rzadziej jednak niż 1 raz w roku.

4. Na posiedzeniach zespołu ds. HACCP należy zwracać w szczególności uwagę na następujące zagadnienia istotne z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego korzystających ze stołówki szkolnej:

- niezgodności powstałe w CCP oraz związane z Dobrą Praktyką Higieniczną/Higieniczną,
- wprowadzanie nowych receptur, wyrobów
- zmiany surowców i dodatków do produkcji,

- zmiany w linii technologicznej,
- zmiany w lokalizacji urządzeń, zezwoleniach, otoczeniu produkcyjnym,
- zmiany w zakresie mycia i dezynfekcji,
- zmiany w sposobie przechowywania produktów,
- zmiany dotyczące kwalifikacji i odpowiedzialności personelu,
- informacje dotyczące nowych zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa zdrowotnego korzystających ze stołówek.
- Zmiany w przepisach prawnych,
- inne

5. Zespół ds. HACCP opracowuje i aktualizuje księgę Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej. § 3. Nadzór nad pracami zespołu ds. HA

### § 3

Zespół HACCP ma prawo wglądu do niezbędnych dokumentów i prawo dostępu do wszelkich danych i informacji koniecznych do opracowania skutecznego systemu HACCP i jego ciągłego udoskonalania.

### § 4

Wszyscy pracownicy są zobowiązani do udzielania pomocy oraz przekazywania informacji Zespołowi HACCP koniecznych do opracowania i doskonalenia systemu HACCP.

### § 5

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

### § 6

Z dniem 26.02.2021r. traci moc Zarządzenie nr 54/04/05 w sprawie powołania i funkcjonowania zespołu HACCP z dnia 16.06.2005r.

*Rudka Słaska 26.02.2021r.*

Miejscowość i data

**DYREKTOR**  
**Szkoły Podstawowej nr 16**  
*[Podpis]*  
**mgr Anna Sekta**

.....  
 podpis dyrektora