

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI	Wersja księgi 1	Strona 1 z 22
---	--	---------------------------	---------------

AB Borowiec
Adrian Borowiec
ul. T. Kościuszki 16A
50-038 Wrocław

Opracował: Zuzanna Pachulska	Data: 06.05.2019	Podpis: Zuzanna Pachulska
Zatwierdził: Adrian Borowiec	Data: 06.05.2019	Podpis: Adrian Borowiec
Obowiązuje od dnia: 06.05.2019		

Spis treści

Spis treści	2
1. PREZENTACJA FIRMY	4
1.1 Zakres Systemu	4
1.2 Opis procesów	5
1.3 Zarządzenie powołania Zespołu ds. HACCP	7
1.4 Schemat organizacyjny firmy	8
.....	8
2. Analiza kontekstu organizacji oraz analiza ryzyka i szans	9
2.1 Zrozumienie organizacji i jej kontekstu	9
2.2 Zrozumienie potrzeb i oczekiwań stron zainteresowanych	9
2.3 Działania odnoszące się do ryzyka i szans	9
3. Zagadnienia GMP i GHP	9
3.1. Lokalizacja, drogi dojazdowe, budynki i pomieszczenia	9
3.2. Szkodniki	9
3.3. Higiena personelu, odzież ochronna i robocza	10
3.4. Czyszczenie, mycie i dezynfekcja, materiały pomocnicze	10
3.5. Badanie wody	10
3.6. Dostawa surowców materiałów i dodatków	10
3.7. Przyjęcie dostaw i magazynowanie surowców materiałów i dodatków- CP1	11
3.8. Produkcja kawy i syropów	11
3.9. Magazynowanie wyrobu gotowego	12
3.10. Gospodarka odpadami (usuwanie odpadów i ścieków)	13
3.11. Szkolenia pracowników	13
3.12. Konserwacja i naprawy	14
3.13. Sprzęt kontrolno-pomiarowy	14
3.14. Identyfikowalność	14
4. Opisy produktów	15
5. Zagadnienia HACCP	15
5.1. Metodyka oceny zagrożenia	16
5.2. Analiza zagrożeń	18

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 3 z 22
---	---	---------------------------	---------------

5.3.	Monitorowanie CCP i PRP, działania korygujące.....	18
5.4.	Weryfikacja systemu HACCP	19
6.	Zarządzanie dokumentacją	20
7.	Przegląd zarządzania i cele	22

<p>AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław</p>	<h1>KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI</h1>	Wersja księgi 1	Strona 4 z 22
--	---	---------------------------	---------------

1. PREZENTACJA FIRMY

Księga HACCP opracowana dla firmy AB Borowiec Adrian Borowiec obejmuje swoim zakresem palenie kawy, konfekcjonowanie herbaty i produkcja syropów.

Działalność firmy AB Borowiec Adrian Borowiec obejmuje prowadzenie :

- kawiarni – cafe BORÓWKA ul . Świdnicka 38A,
- zakładu produkcji i przygotowalnia produktów spożywczych dla kawiarni i sklepu internetowego wraz z magazynami; ul Kościuszki 16A,
- sklepu internetowego działającego pod adresem: www.cafeborowka.pl. – Sklep prowadzi sprzedaż za pośrednictwem sieci Internetowej.

Zakład produkcji i przygotowalnia produktów spożywczych dla kawiarni i sklepu internetowego wraz z magazynami prowadzi :

- produkcję – palenie kawy,
- produkcję syropów do kawy,
- produkcję kawy zielonej oraz herbat,
- magazynowanie kawy i syropów, herbaty oraz akcesoriów do parzenia kawy,
- sprzedaż internetową towarów.

Zajmujemy się paleniem świeżej kawy od wielu lat, kreujemy smaki i wyszukujemy kawy z najlepszych plantacji świata. Wysoka dbałość o wybór dostawców daje nam pewność, że ziarno, które do nas dociera jest zawsze najwyższej jakości.

Wyprodukowane środki spożywcze przeznaczone są:

- na potrzeby własnego zakładu (palenie kawy i przygotowanie syropów) dla kawiarni Cafe Borówka,
- dla odbiorców hurtowych i indywidualnych (osób prywatnych i firm) dystrybuowanych przez sklep internetowy.

Opracowany i wdrożony system zarządzania bezpieczeństwem transportowanej żywności, który jest zgodny z wymaganiami normy PN-EN ISO 22000:2018, którego częścią jest system HACCP ma nam pomóc w zapewnieniu klientom żywności w pełni bezpiecznej dla ich zdrowia i życia.

Czas pracy w zakładzie: produkcja w systemie dwuzmianowym (od 6:00-do 14:00; od 14:00-do 22:00).

Dokument związany: *Polityka firmy (załącznik nr 1 do Księgi HACCP)*

1.1 Zakres Systemu

PALENIE KAWY, KONFEKCJONOWANIE HERBATY I PRODUKCJA SYROPÓW

- w systemie zarządzania jakością nie ma zastosowania punkt 8.5.3 normy PN EN ISO 9001:2015, ponieważ klient nie dostarcza swojej własności do klienta.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 5 z 22
---	---	---------------------------	---------------

1.2 Opis procesów

Zasady postępowania z zapytaniami ofertowymi, ofertami, zamówieniami od klientów i umowami z klientami

Właściciel procesu*:	Kierownik ds. logistyki i sprzedaży
Dane wejściowe:	Zapytanie,
Dane wyjściowe:	Oferta, zamówienie
Dokument opisujący	SYS-12 Zasady postępowania ze zleceniami, ofertami, umowami

Zakupy, kwalifikacja i nadzór nad dostawcą

Właściciel procesu*:	Kierownik ds. logistyki i sprzedaży
Dane wejściowe:	Oferta, Umowa
Dane wyjściowe:	Karta dostawcy, zamówienie
Dokument opisujący	SYS-13 Zatwierdzanie i nadzór nad usługodawcami

Przyjęcie dostaw i magazynowanie wyrobów surowych

Właściciel procesu*:	Magazynier
Dane wejściowe:	PZ
Dane wyjściowe:	WZ
Dokument opisujący	SYS-15 Przyjęcie dostaw i magazynowanie wyrobów surowych

Magazynowanie wyrobów gotowych

Właściciel procesu*:	Specjalista ds. logistyki
Dane wejściowe:	PZ
Dane wyjściowe:	WZ
Dokument opisujący	SYS-18 Magazynowanie wyrobów gotowych

Produkcja

Właściciel procesu*:	Pracownik produkcji
Dane wejściowe:	Zamówienie
Dane wyjściowe:	Badania wyrobu
Dokument opisujący	SYS-19 Produkcja

Drukowanie etykiet

Właściciel procesu*:	Graphic designer
Dane wejściowe:	Informacje o produkcie
Dane wyjściowe:	Etykiety
Dokument opisujący	SYS-27

Projektowanie

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI	Wersja księgi 1	Strona 6 z 22
---	--	---------------------------	-----------------------------

Właściciel procesu*:	Kierownik ds. Logistyki i Sprzedaży
Dane wejściowe:	Materiały, surowce
Dane wyjściowe:	Receptura
Dokument opisujący	SYS-27

Transport i dystrybucja

Właściciel procesu*:	Kierownik ds. Logistyki i Sprzedaży
Dane wejściowe:	Zlecenie transportu
Dane wyjściowe:	Dokumenty przewozowe, karta sanitarna środka transportu
Dokument opisujący	SYS-29

Serwis

Właściciel procesu*:	Magazynier
Dane wejściowe:	zgłoszenie
Dane wyjściowe:	Brak dokumentów
Dokument opisujący	-

*) właściciel procesu – pracownik odpowiedzialny za nadzór oraz doskonalenie danego procesu

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI	Wersja księgi 1	Strona 7 z 22
---	--	---------------------------	---------------

1.3 Zarządzenie powołania Zespołu ds. HACCP

Wrocław, 06.05.2019

Zarządzenie nr 1/2019

Z dniem 06.05.2019r. ustanawia się w Firmie AB Borowiec Adrian Borowiec System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodny z wymaganiami normy ISO 22000:2018 i powołuje Zespół ds. HACCP, pełniący funkcję również Zespołu ds. kryzysowych, w następującym składzie:

Stanowisko w Zespole ds.	Imię i nazwisko	Stanowisko
HACCP		
<i>Przewodniczący</i>	Adrian Borowiec	Właściciel
<i>Pełnomocnik</i>	Zuzanna Pachulska	Kierownik ds. logistyki i sprzedaży

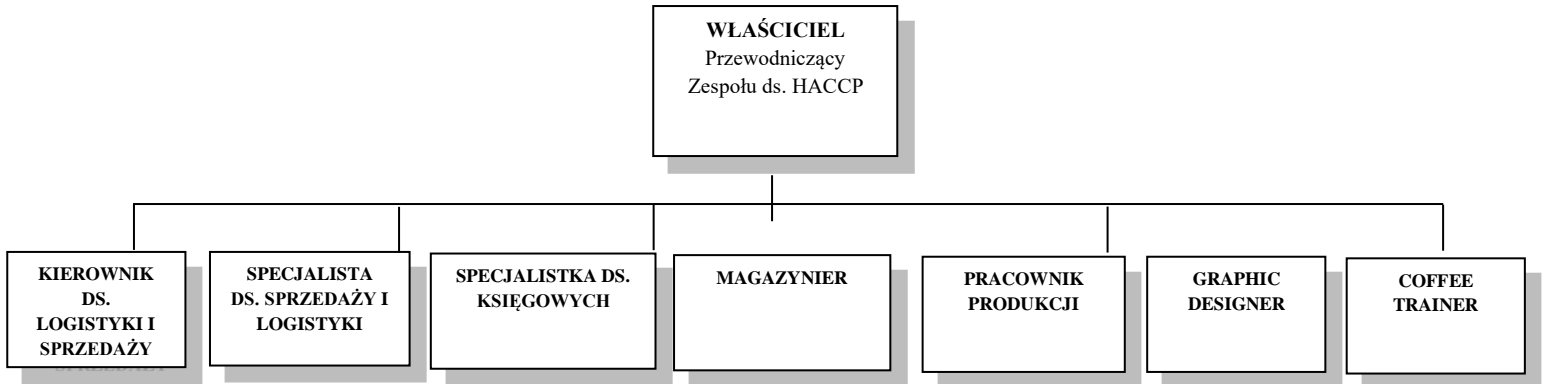
Zespół ds. HACCP jest zobowiązany do opracowania, wdrożenia i utrzymania Systemu HACCP zgodnego z Codex Alimentarius.

- I. Zespół ds. HACCP jest upoważniony do wglądu wszelkich dokumentów niezbędnych do opracowania dokumentacji Systemu HACCP.
- II. Zespół ds. HACCP jest upoważniony do przeprowadzania audytów wewnętrznych i przeglądów, obejmujących wszystkie działy objęte Systemem HACCP.
- III. Pełnomocnik Zespołu ds. HACCP jest upoważniony do realizacji wszelkich działań wynikających z wymagań zawartych w Systemie HACCP.
- IV. Pracownicy zobowiązani są do dostosowania się do zaleceń Zespołu HACCP.

.....

Podpis Właściciela

1.4 Schemat organizacyjny firmy



Dokument związany: Zastępowalność stanowisk (załącznik nr 2)

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 9 z 22
---	---	---------------------------	-----------------------------

2. Analiza kontekstu organizacji oraz analiza ryzyka i szans

2.1 Zrozumienie organizacji i jej kontekstu

Czynniki zewnętrzne i wewnętrzne istotne dla celu działania i kierunków strategicznych organizacji oraz takie, które wpływają na zdolność organizacji do osiągnięcia zamierzonych wyników SZJ zostały określone zgodnie z procedurą SYS-06 Analiza Organizacji. Kontekst organizacji jest analizowany przez Właściciela i Pełnomocnika przed każdym przeglądem zarządzania. Wyniki analizy przedstawiane są w arkuszu kontekstu organizacji.

2.2 Zrozumienie potrzeb i oczekiwań stron zainteresowanych

Potrzeby i oczekiwania stron zainteresowanych zostały określone zgodnie z procedurą SYS-06 Analiza Organizacji. Potrzeby i oczekiwania stron zainteresowanych analizowane są przez Właściciela przed każdym przeglądem zarządzania. Wyniki analizy przedstawiane są w arkuszu kontekstu organizacji.

2.3 Działania odnoszące się do ryzyk i szans

Organizacja planuje działania odnoszące się do ryzyk i szans i ocenia ich skuteczność postępując zgodnie z procedurą SYS-07 Analiza ryzyka i szans. Zidentyfikowane ryzyka i szanse zostały opisane w arkuszu analizy ryzyk i szans.

3. Zagadnienia GMP i GHP

3.1. Lokalizacja, drogi dojazdowe, budynki i pomieszczenia

Lokalizacja, drogi dojazdowe, a także budynki i pomieszczenia zostały opisane w procedurze SYS-22 Charakterystyka lokalizacji.

3.2. Szkodniki

Profilaktyka szkodników obejmuje wszelkie czynności utrudniające dostęp szkodników do pomieszczeń.

W przypadku stwierdzenia obecności szkodników należy niezwłocznie przeprowadzić dezynsekcję lub deratyzację, której rodzaj i zakres powinien być uzależniony od rodzaju i natężenia ich wystąpienia, tj. zastosowanie środków fizycznych, mechanicznych, chemicznych. Działania mogą być prowadzone przez specjalistyczną firmę DDD.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 10 z 22
---	---	---------------------------	----------------

W przypadku pojawienia się gryzoni należy:

- Usunąć żywność naruszoną przez gryzonia,
- Zabezpieczyć pozostałe produkty żywnościowe,
- Powiadomić specjalistyczną firmę DDD.

Budynki i pomieszczenia systematycznie monitorowane przez pracowników firmy. Pracownicy prowadzą ciągłą obserwację i kontrolę obecności szkodników lub śladów po nich.

Nadzór nad szkodnikami opisuje **procedura SYS-08**.

3.3. Higiena personelu, odzież ochronna i robocza

Zasady przestrzegania higieny opisane są w SYS-24 Higiena i stan zdrowia pracowników. Każdy pracownik zobowiązany jest do przestrzegania zasad GHP/GMP oraz przepisów BHP.

Każdy pracownik jest odpowiedzialny za utrzymanie czystości użytkowanej odzieży roboczej. Pracownicy noszą obuwie łatwe do utrzymania w czystości i odpowiednio trwałe.

3.4. Czyszczenie, mycie i dezynfekcja, materiały pomocnicze

Używany sprzęt i pomieszczenia są myte i/lub dezynfekowane przez wyszkolony personel.

Zasady przestrzegania higieny opisane są w SYS-25 Mycie i dezynfekcja.

3.5. Badanie wody

Badanie wody opisuje procedura SYS-26.

3.6. Dostawa surowców materiałów i dodatków

Dostawy artykułów spożywczych dokonywane są środkami transportu dostawców (Właściciel posiada wykaz wszystkich dostawców). Proces dystrybucji i transportu opisany został w procedurze SYS-29. Ocena dostawców wykonywana jest zgodnie z procedurą SYS-13.

Zamówienia artykułów dokonywane są na krótkie okresy czasu – maksymalnie 1-2 tygodni (jeżeli to możliwe). Surowce przechowywane są w wydzielonym magazynie surowców.

Wszystkie surowce, półprodukty i wyroby gotowe oferowane do sprzedaży oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, tj. opakowania papierowe, z tworzyw sztucznych itp. posiadają odpowiednie specyfikacje jakości zdrowotnej i atesty PZH oraz są dostarczane i przechowywane w warunkach, które nie powodują ich zanieczyszczenia oraz pogorszenia jakości zdrowotnej.

<p>AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław</p>	<h1>KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI</h1>	Wersja księgi 1	Strona 11 z 22
--	---	---------------------------	----------------

Surowce i półprodukty są nabywane w oparciu o „Specyfikację wewnętrzną” zawierającą wyszczególnione wymagania wewnętrzne, dotyczące surowca i półproduktu. Podczas odbioru dostawy surowców sprawdza się stan ilościowy oraz wszystkie parametry wizualne (stan produktów, opakowania, termin przydatności).

Jeżeli w czasie dostawy zakwestionowany zostanie którykolwiek ze sprawdzanych parametrów, dana partia nie wchodzi na teren zakładu oraz oznakowana jest etykietą „ZWROT”, a następnie odsyłana do dostawcy.

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze są wyraźnie oznakowane w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych.

3.7. Przyjęcie dostaw i magazynowanie surowców materiałów i dodatków- CP1

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze do pomieszczeń produkcyjnych wchodzi bez zewnętrznych opakowań transportowych.

Monitorowanie warunków klimatycznych w magazynach wykonywane jest raz dziennie w godzinach rannych, przed przystąpieniem do pracy. Temperaturę należy sprawdzić za pomocą termometru oraz higrometru, znajdującego się w pomieszczeniach magazynowych.

Wyniki pomiarów z kontroli warunków we wszystkich magazynach rejestrowane są codziennie przez osobę odpowiedzialną za CP 1. Wyniki pomiarów kontroli procesu należy wpisać w kartę kontrolną CP 1.

W przypadku każdego surowca czy artykułu spożywczego w procesie magazynowania przestrzegana jest zasada „FI - FO”, czyli „pierwsze przyjęto - pierwsze wydano”. Proces przyjęcia dostaw i magazynowania surowców materiałów i dodatków został opisany w procedurze SYS-15.

3.8. Produkcja kawy i syropów

Produkcja syropu do kawy

Proces produkcji kawy składa się z następujących etapów:

- Palenie ziaren,
- Chłodzenie ziaren,
- Odkamienianie,
- Mielenie kawy,
- Ważenie, etykietowanie i zamykanie,
- Pakowanie kawy mielonej.

Każdy z etapów procesu produkcji został opisany szczegółowo w procedurze SYS-19.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 12 z 22
---	---	---------------------------	----------------

Produkcja syropu do kawy

Do uzdatnionej przefiltrowanej wody w pasteryzatorze dodawany jest cukier. Po podgrzaniu roztworu do temp. około 85st. C, temperatura ta jest utrzymywana przez około 3 minuty. Następnie dodawane są dodatki tj. ekstrakty, barwniki i pasty naturalne. Nalewanie do butelek odbywa się automatycznie pompą. Butelki ustawiane są na stół odbiorczy – obrotowy. Po napełnieniu butelki są zamykane i etykietowane i pakowane do kartonów.

3.9. Magazynowanie wyrobu gotowego

Kawa palona należy do produktów wyjątkowo trwałych. Zadeklarowany przez producenta okres trwałości produktu to 1 rok od daty produkcji.

Wysokie temperatury palenia i powstające nowe związki chemiczne oraz niska aktywność wody zapobiegają psuciu się produktu, które wywołują enzymy i mikroorganizmy.

Główną przyczyną pogarszania się jakości kawy palonej w czasie przechowywania są:

- kontakt z tlenem,
- wilgoć.

Dystrybucja wyrobu gotowego odbywa się transportem zewnętrznym do kawiarni przy ul. Świdnickiej w wyznaczonych godzinach (na podstawie umowy współpracy).

Firma prowadzi dystrybucję wyrobu gotowego za pośrednictwem firmy kurierskiej- na podstawie umowy z firmą kurierską. Produkty są odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przed uszkodzeniem.

Opis postępowania podczas magazynowania wyrobu gotowego został opisany w procedurze SYS-18.

<p>AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław</p>	<p>KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI</p>	<p>Wersja księgi 1</p>	<p>Strona 13 z 22</p>
--	--	------------------------------------	-----------------------

3.10. Gospodarka odpadami (usuwanie odpadów i ścieków)

Odpady produkcyjne zbierane są przy stanowiskach pracy w pomieszczeniach produkcyjnych (pomieszczenie produkcji kawy/ syropu /herbaty) do pojemnika plastikowego zaopatrzonego w worek foliowy i oznakowanego napisem „odpady produkcyjne”. Niezwłocznie, po zapełnieniu pojemnika na odpady produkcyjne do 2/3 objętości (jednak nie rzadziej niż 1 raz dziennie oraz zawsze po zakończeniu pracy worek z odpadami) jest związany i wynoszony do kontenera na odpady stałe, który znajduje się poza budynkiem restauracji (odległość około 20 m). W związku z zmianami w systemie gospodarowania odpadami komunalnymi od dnia 01-07-2013 Gmina Wrocław przyjęła odpowiedzialność za odbiór odpadów, zagospodarowanie odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości.

Odpady stałe, są odbierane przez firmę specjalistyczną zajmującą się utylizacją odpadów. Odpady umieszczane są w kontenerach udostępnionych w ramach zgłoszonej deklaracji. Kontenery są myte i dezynfekowane przez firmę odbierającą odpady.

Pojemniki na odpady z produkcji, natychmiast po opróżnieniu są dokładnie myte i dezynfekowane na stanowisku mycia naczyń kuchennych i wracają do miejsca, gdzie są gromadzone odpady poprodukcyjne.

Odpady stałe (śmieci) zbierane są przy poszczególnych stanowiskach pracy w kuchni do plastikowych pojemników zaopatrzonych w worek foliowy. Po zapełnieniu pojemnika do 2/3 jego objętości (jednak nie rzadziej niż 1 raz dziennie oraz zawsze po zakończeniu pracy) worek jest związany i drogą brudną wynoszony poza kuchnię do kontenera znajdującego się w na zewnątrz budynku. Pojemnik na odpady stałe, natychmiast po opróżnieniu jest dokładnie myty i dezynfekowany na stanowisku mycia naczyń kuchennych i wraca do miejsca, gdzie są zbierane śmieci.

W przypadku wypełnienia kontenerów na odpady, natychmiast powiadamia się wyspecjalizowaną firmę zajmującą się odbiorem odpadów do szybkiego ich odbioru.

Ścieki płynne oraz bytowe odprowadzane są do lokalnej kanalizacji i są odbierane przez Miejskie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. we Wrocławiu ul. Na Grobli 14/16, z którym podpisano Umowę.

3.11. Szkolenia pracowników

Szkolenia pracowników jako jeden z najważniejszych czynników decydujących o ich postawie i zaangażowaniu do wykonywanej pracy opisane są w **procedurze SYS-17**.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 14 z 22
---	---	---------------------------	----------------

3.12. Konserwacja i naprawy

Firma posiada plan konserwacji infrastruktury, który obejmuje wszystkie budynki, pomieszczenia i urządzenia pomocnicze, oraz środki transportu niezbędne do utrzymania zgodności z wymaganiami produktów żywnościowych. Sposób nadzoru opisuje procedura wspierająca **SYS-14 Nadzór nad infrastrukturą**, która zawiera również harmonogramy konserwacji i napraw.

3.13. Sprzęt kontrolno-pomiarowy

Sprzęt kontrolno-pomiarowy jest zidentyfikowany, zarejestrowany i poddawany przeglądom. Prowadzone są zapisy potwierdzające prawidłowość wskazań tych urządzeń. Nadzór nad odpowiednim stanem wyposażenia sprawuje Pełnomocnik. Proces opisuje **procedura SYS-16**.

3.14. Identyfikowalność

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze są wyraźnie oznakowane w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych. Firma posiada odpowiedni system ERP umożliwiający identyfikację dokumentacji. Firma prowadzi identyfikowalność swoich towarów, zgodnie z procedurą systemową **SYS-09 Identyfikowalność**.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 15 z 22
---	---	---------------------------	----------------

4. Opisy produktów

Opis produktów zawarty jest w załączniku 3 do niniejszej Księgi Jakości i Bezpieczeństwa Żywności.

5. Zagadnienia HACCP

Schematy technologiczne procesów zostały przedstawione w załączniku 4 do niniejszej Księgi Jakości i Bezpieczeństwa Żywności.

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI SCHEMATÓW PRZEPLYWU TOWARÓW Z PRAKTYKĄ

Oświadczamy, że schematy procesów w Firmie AB Borowiec Adrian Borowiec są zgodne z praktyką.

Zakładowy Zespół ds. HACCP:

1.....

2.....

Wrocław, dnia 06.05.2019r.

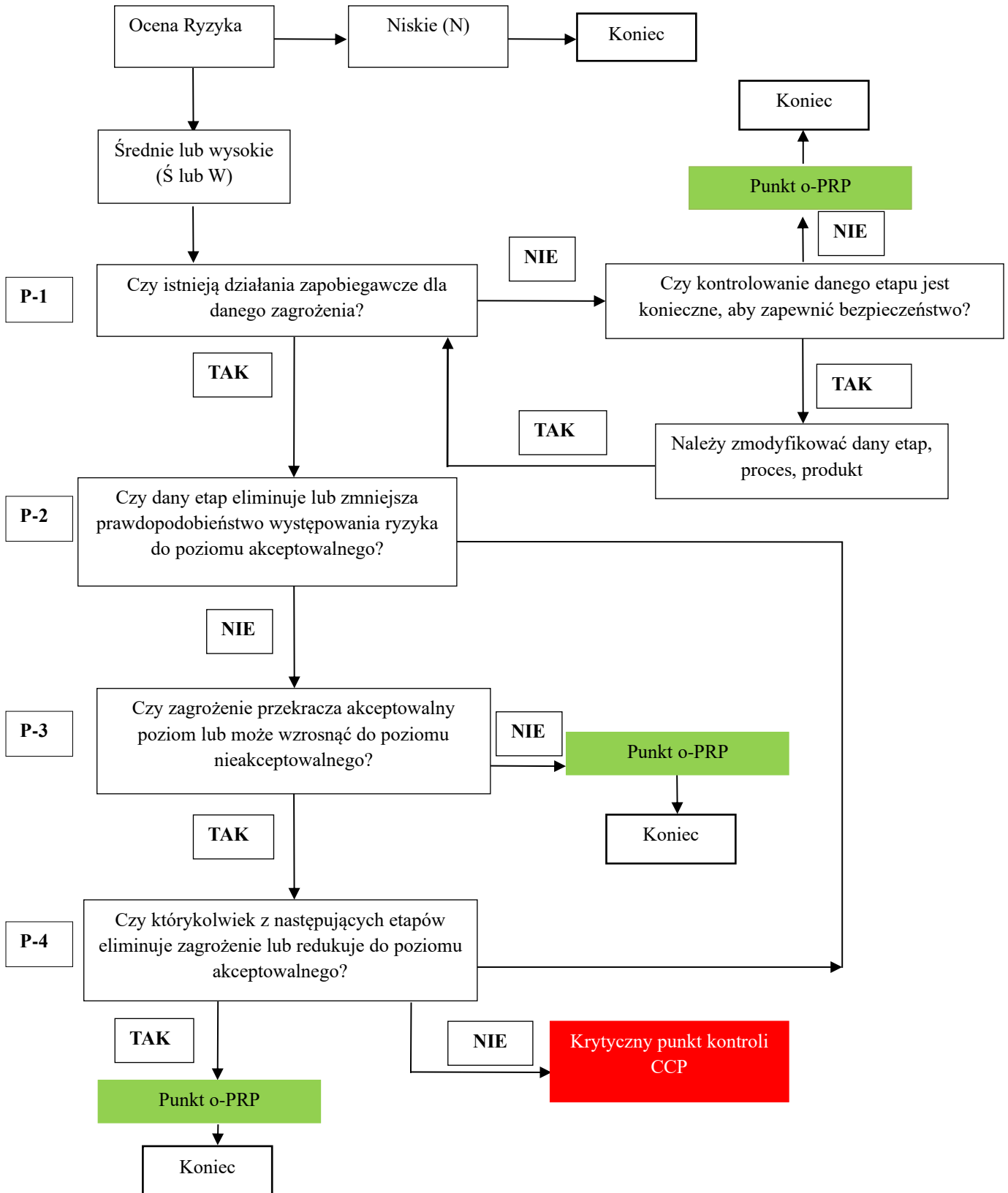
5.1. Metodyka oceny zagrożenia

Opierając się na opracowanym i zweryfikowanym schemacie technologicznym zespół HACCP dla każdego surowca, półproduktu i wyrobu gotowego na poszczególnych etapach produkcji, dystrybucji, sporządził listę możliwych zagrożeń (mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych) mogących mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Identyfikacja zagrożeń odbyła się metodą przyczynowo skutkową tzn. przygotowano listę potencjalnych zagrożeń, dokładnie je opisano podając ich źródło oraz środki zapobiegawcze umożliwiające zapanowanie nad nimi (eliminację zagrożenia lub redukcję do poziomu akceptowalnego).

Zagrożenia zostały podzielone na trzy kategorie:

Fizyczne	F	np. włosy, guziki, kurz, owady, odchody gryzoni itp.
Mikrobiologiczne	M	np. bakterie, wirusy, grzyby, pleśnie itp.
Chemiczne	Ch	np. pozostałości środków dezynfekcyjnych itp.



AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 18 z 22
---	---	---------------------------	------------------------------

5.2. Analiza zagrożeń

Analiza zagrożeń stanowi załącznik 5 do niniejszej Księgi Jakości i bezpieczeństwa żywności.

5.3. Monitorowanie CCP i PRP, działania korygujące

Monitorowanie CCP i PRP oraz działania korygujące zostały wskazane w procedurach operacyjnych procesów głównych SYS-15 oraz SYS-18.

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 19 z 22
---	---	---------------------------	------------------------------

5.4. Weryfikacja systemu HACCP

Audyt – systematyczne i niezależne sprawdzenie, czy system HACCP funkcjonuje zgodnie z opisanym planem i czy jest efektywny.

Weryfikacja – zastosowanie metod, procedur, testów i innych ocen obok monitoringu w celu określenia zgodności z planem HACCP.

Za weryfikację systemu HACCP odpowiedzialny jest Zespół ds. HACCP powołany przez Właściciela. Pierwszej weryfikacji dokonuje się po wdrożeniu systemu HACCP, kolejne przeprowadzane są co najmniej raz w roku, zgodnie z planem przeglądu systemu.

Weryfikacja w firmie jest przeprowadzana za pomocą audytu wewnętrznego. Audyty wewnętrzne przeprowadzane są zgodnie z harmonogramem audytów na dany rok.

Po weryfikacji systemu HACCP pracownicy zostają poinformowani o zaobserwowanych nieprawidłowościach w trakcie procesu transportu i o wszelkich zaistniałych zmianach.

6. Zarządzanie dokumentacją

Księga wydawana jest w postaci elektronicznej, z dostępem dla wszystkich pracowników, na dysku wewnętrznym. Dla pracowników organizacji dostępne są także instrukcje, procedury oraz formularze niezbędne do zapewniania najwyższej jakości produkowanych towarów. Wszystkie zmiany w księdze są aktualizowane. Dokumenty nieaktualne podlegają archiwizacji po czytelnym oznaczeniu folderu „NIEAKTUALNE”, zgodnie z SYS-01. Zmiany w księdze są potwierdzone przez Właściciela z datą z którą obowiązuje nowy dokument. Pracownikom zabrania się powielania dokumentów i wnoszenia ich poza obszar zakładu bez zgody Właściciela. Księga oraz wszelkie załączniki do księgi są własnością Firmy.

Struktura dokumentacji

I. Księga Jakości i Bezpieczeństwa Żywności

- ❖ Zał. 1 Polityka firmy
- ❖ Zał. 2 Zastępowalność stanowisk
- ❖ Zał. 3 Opis wyrobów gotowych
- ❖ Zał. 4 Schematy technologiczne procesów

II. Procedury systemowe

- ❖ SYS-01 Nadzór nad dokumentami
- ❖ SYS-02 Nadzór nad zapisami
- ❖ SYS-03 Audyty wewnętrzne
- ❖ SYS-04 Nadzór nad niezgodnościami
- ❖ SYS-05 Działania korygujące
- ❖ SYS-06 Analiza kontekstu organizacji
- ❖ SYS-07 Analiza ryzyka i szans
- ❖ SYS-08 Nadzór nad szkodnikami
- ❖ SYS-09 Identyfikowalność
- ❖ SYS-10 Gotowość i reagowanie w sytuacji kryzysowej
- ❖ SYS-11 Walidacja i weryfikacja systemu
- ❖ SYS-12 Zasady postępowania ze zleceniami
- ❖ SYS-13 Zatwierdzanie i nadzór na usługodawcami
- ❖ SYS-14 Nadzór nad infrastrukturą
- ❖ SYS-15 Przyjęcie dostaw i magazynowanie wyrobów surowych
- ❖ SYS-16 Nadzorowanie urządzeń kontrolno-pomiarowych
- ❖ SYS-17 Szkolenia
- ❖ SYS-18 Magazynowanie wyrobów gotowych
- ❖ SYS-19 Produkcja
- ❖ SYS-20 Utrzymanie, nadzór i ciągłe doskonalenie
- ❖ SYS-21 Postępowanie z reklamacjami
- ❖ SYS-22 Charakterystyka lokalizacji
- ❖ SYS-23 Projektowanie
- ❖ SYS-24 Higiena i stan zdrowia pracowników
- ❖ SYS-25 Mycie i dezynfekcja
- ❖ SYS-26 Badanie wody

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI	Wersja księgi 1	Strona 21 z 22
---	---	---------------------------	------------------------------

- ❖ SYS-27 Drukowanie etykiet
- ❖ SYS-28 Badanie środka spożywczego
- ❖ SYS-29 Transport i dystrybucja

III. Instrukcje

- ❖ Instrukcje GHP/GMP

AB Borowiec Adrian Borowiec ul. T. Kościuszki 16A 50-038 Wrocław	KSIĘGA JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI	Wersja księgi 1	Strona 22 z 22
---	--	---------------------------	----------------

7. Przegląd zarządzania i cele

Najwyższe Kierownictwo dokonuje okresowych przeglądów, w planowych odstępach czasu zgodnie z procedurą SYS-20 Utrzymanie nadzór ciągle doskonalenie. Celem przeglądu zarządzania jest gruntowna analiza efektywności wdrożonego systemu zarządzania jakością pod kątem zapewnienia jego stałej skuteczności, przydatności i adekwatności do bieżących potrzeb. Cele Zintegrowanego Systemu Zarządzania wyznaczane są przez kierownictwo podczas przeglądu.

WYKAZ ZMIAN W KSIĘDZE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCICI		
ZMIANA DO WERSJI	DATA I PODPIS OSOBY WPROWADZAJĄCEJ ZMIANĘ	OPIS ZMIANY