

Zarządzenie Nr 2/2025

Dyrektora Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie

z dnia 21.02.2025 r.

w sprawie wprowadzenia Procedury HACCP dla obiegu naczyń wielokrotnego użytku mającej na celu zapewnienie higienicznego i bezpiecznego obiegu opakowań i naczyń, z uwzględnieniem rozdzielności w czasie oraz odrębności naczyń używanych na miejscu i przeznaczonych dla odbiorców zewnętrznych w Powiatowym Centrum Integracji Społecznej w Legionowie

Na podstawie § 13 pkt 10 Regulaminu Organizacyjnego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie, uchwalonego w dniu 31 lipca 2014 r. Uchwałą Nr 138/2014 Zarządu Powiatu w Legionowie, zmienionego Uchwałą Nr 10/2016 Zarządu Powiatu w Legionowie z dnia 19 stycznia 2016 r., Uchwałą Nr 32/2024 z dnia 5 lutego 2024r. oraz art. 3 ust. 3 pkt 41 i art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r., poz. 1448), zarządzam co następuje:

§ 1

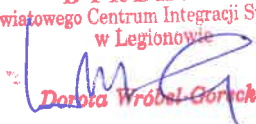
1. Wprowadza się Procedurę HACCP dla obiegu naczyń wielokrotnego użytku mającej na celu zapewnienie higienicznego i bezpiecznego obiegu opakowań i naczyń, z uwzględnieniem rozdzielności w czasie oraz odrębności naczyń używanych na miejscu i przeznaczonych dla odbiorców zewnętrznych w Powiatowym Centrum Integracji Społecznej w Legionowie, w brzmieniu określonym w załączniku do niniejszego zarządzenia.
2. Procedura HACCP dla obiegu naczyń wielokrotnego użytku mającej na celu zapewnienie higienicznego i bezpiecznego obiegu opakowań i naczyń opracowana została dla obiektów gastronomicznych prowadzonych przez Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie:
 - a) kuchnia 1 (lokalizacja: II Liceum Ogólnokształcące im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11, Legionowo), żywienie zbiorowe na miejscu, catering, transport,
 - b) kuchnia 2 (Przedszkole Samorządowe w Skrzeszewie, ul. Szkolna 10a, Skrzeszew), żywienie zbiorowe na miejscu, catering, transport.

§ 2

Wykonanie Zarządzenia powierza się Kierownikowi warsztatu gastronomicznego PCIS.

§ 3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Integracji Społecznej
w Legionowie

Dorothea Wróbel-Gorczycha

Sylvia GAWLIK

RADCA PRAWNY

Procedura HACCP dla obiegu naczyń wielokrotnego użytku

1. Cel procedury

Celem niniejszej procedury jest zapewnienie higienicznego i bezpiecznego obiegu opakowań naczyń, z uwzględnieniem rozdzielności w czasie oraz odrębności naczyń używanych na miejscu i przeznaczonych dla odbiorców zewnętrznych.

2. Zakres procedury

Procedura obejmuje wszystkie etapy związane z magazynowaniem i użytkowaniem w placówce gastronomicznej znajdującej się w kuchni w:

II Liceum Ogólnokształcącym im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, przy ul. Królowej Jadwigi 11

3. Odpowiedzialność

Za przestrzeganie procedury odpowiedzialny jest personel kuchni, obsługa klienta oraz kierownik warsztatu.

4. Opis działań

4.1. Przechowywanie

- Naczynia przeznaczone do użytku na miejscu oraz dla odbiorców zewnętrznych są przechowywane w odrębnej wyznaczonej strefie pomieszczenia do wydawania posiłków.
- Naczynia do użytku zewnętrznego są przechowywane w pomieszczeniu do wydawania posiłków, w odrębnej oznaczonej strefie „naczynia zewnętrzne”, w pojemnikach specjalnie oznaczonych jako: „naczynia czyste”.

4.2. Wywóz naczyń wielorazowych

- Naczynia wielorazowego użytku są zabierane do transportu z pomieszczenia do wydawania posiłków ze specjalnie oznaczonej strefy dla naczyń zewnętrznych, w pojemnikach oznaczanych jako „naczynia czyste”.
- Wraz z transportem naczyń czystych, w oznaczonych odrębnych pojemnikach, zabierane są też pojemniki, które są oznaczone jako „naczynia brudne” i przeznaczone są do użytych naczyń wielorazowych.

4.3. Odbiór od klienta naczyń wielorazowego użytku

Naczynia wielorazowego użytku są odbierane od klienta bez resztek żywieniowych, tego samego dnia, w szczelnie zamkniętych, specjalnie oznaczonych pojemnikach „naczynia brudne” i transportowane na kuchnię.

4.4. Powrót naczyń wielorazowych do mycia i dezynfekcji

- Naczynia wielorazowego użytku są przywożone transportem i przechowywane na korytarzu przed zmywalnią w wyznaczonym miejscu „naczynia i termoporty brudne”, do momentu zakończenia wszystkich czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń do użytku wewnętrznego, do godziny 13.30.
- Po godzinie 13.30 i zakończeniu czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń do użytku wewnętrznego, są zmywane i dezynfekowane talerze i pojemniki do użytku zewnętrznego. Po zakończonych czynnościach talerze i pojemniki są przewożone do strefy czystej, do pomieszczenia do wydawania posiłków w strefie do tego wyznaczonej i tam przechowywane.

5. Postępowanie w przypadku niezgodności

- W przypadku naruszenia procedur HACCP należy bezzwłocznie podjąć działania korygujące.
- Przeprowadzenie dodatkowego mycia i dezynfekcji naczyń oraz powierzchni roboczych.
- Szkolenie personelu w celu eliminacji błędów proceduralnych.

6. Monitorowanie i kontrola

- Kierownik warsztatu regularnie kontroluje przestrzeganie procedur dotyczących obiegu opakowań i naczyń do użytku wewnętrznego i zewnętrznego. Wszelkie nieprawidłowości są raportowane i korygowane.

7. Postępowanie w przypadku zagrożenia

- W razie wykrycia nieprawidłowości, np. kontaminacji naczyń, natychmiast wstrzymuje się ich użytkowanie.
- Przeprowadzana jest analiza przyczyn zdarzenia i wdrażane są działania naprawcze.
- Personel jest niezwłocznie informowany o procedurach awaryjnych.

7. Szkolenia i aktualizacja procedury

- Pracownicy regularnie przechodzą szkolenia z zakresu higieny i bezpiecznego użytkowania naczyń.
- Procedura jest okresowo przeglądana i aktualizowana w celu zgodności z obowiązującymi przepisami oraz najlepszymi praktykami.

9. Podsumowanie

Stosowanie powyższej procedury pozwala zapewnić bezpieczeństwo żywności oraz higienę i bezpieczeństwo produkcji, minimalizując ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego i zapewniając komfort zarówno klientom spożywającym posiłki na miejscu, jak i odbiorcom zewnętrznym.

Procedura HACCP dla obiegu naczyń wielokrotnego użytku

1. Cel procedury

Celem niniejszej procedury jest zapewnienie higienicznego i bezpiecznego obiegu opakowań naczyń, z uwzględnieniem rozdzielnosci w czasie oraz odrębności naczyń używanych na miejscu i przeznaczonych dla odbiorców zewnętrznych.

2. Zakres procedury

Procedura obejmuje wszystkie etapy związane z magazynowaniem, użytkowaniem w placówce gastronomicznej znajdującej się w kuchni w;

Przedszkolu Samorządowym w Skrzyszewie, ul Szkolna 10A.

3. Odpowiedzialność

Za przestrzeganie procedury odpowiedzialny jest personel kuchni, obsługa klienta oraz kierownik warsztatu.

4. Opis działań

4.1. Przechowywanie

- Naczynia przeznaczone do użytku na miejscu oraz dla odbiorców zewnętrznych są przechowywane w odrębnych pomieszczeniach.
- Naczynia do użytku wewnętrznego są przechowywane w pomieszczeniu obok kuchni w strefie czystej.
- Naczynia do użytku zewnętrznego są przechowywane w pomieszczeniu technicznym w strefie czystej w pojemnikach specjalnie oznaczonych jako „naczynia czyste”.

4.2. Wywóz naczyń wielorazowych

- Naczynia wielorazowego użytku są zabierane do transportu z pomieszczenia technicznego w pojemnikach oznaczanych jako „naczynia czyste”.
- Wraz z transportem naczyń czystych w oznaczonych odrębnych pojemnikach są zabierane też pojemniki, które oznaczone są jako „naczynia brudne”, które są używane do brudnych naczyń wielorazowych.

4.2. Odbiór od klienta naczyń wielorazowego użytku

Naczynia wielorazowego użytku są odbierane od klienta bez resztek żywieniowych tego samego dnia, w szczelnie zamkniętych, specjalnie oznaczonych pojemnikach „naczynia brudne”. Pojemniki są transportowane na kuchnię.

4.3. Powrót naczyń wielorazowych do mycia i dezynfekcji

- Naczynia wielorazowego użytku są przywożone transportem i przechowywane

w wyznaczonym miejscu na korytarzu, przed zmywalnią, do momentu zakończenia wszystkich czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń do użytku wewnętrznego do godziny 14.00.

- Po godzinie 14.00 i zakończeniu czynności związanych z myciem i dezynfekcją naczyń do użytku wewnętrznego zmywane i dezynfekowane są talerze i pojemniki do użytku zewnętrznego. Po zakończonych czynnościach talerze i pojemniki są przewożone do pomieszczenia technicznego strefy czystej i tam przechowywane.

5. Postępowanie w przypadku niezgodności

- W przypadku naruszenia procedur HACCP należy bezzwłocznie podjąć działania korygujące.
- Przeprowadzenie dodatkowego mycia i dezynfekcji naczyń oraz powierzchni roboczych.
- Szkolenie personelu w celu eliminacji błędów proceduralnych.

6. Monitorowanie i kontrola

- Kierownik warsztatu regularnie kontroluje przestrzeganie procedur dotyczących obiegu opakowań i naczyń do użytku wewnętrznego i zewnętrznego.
- Wszelkie nieprawidłowości są raportowane i korygowane.

7. Postępowanie w przypadku zagrożenia

- W razie wykrycia nieprawidłowości, np. kontaminacji naczyń, natychmiast wstrzymuje się ich użytkowanie.
- Przeprowadzana jest analiza przyczyn zdarzenia i wdrażane są działania naprawcze.
- Personel jest niezwłocznie informowany o procedurach awaryjnych.

8. Szkolenia i aktualizacja procedury

- Pracownicy regularnie przechodzą szkolenia z zakresu higieny i bezpiecznego użytkowania naczyń.
- Procedura jest okresowo przeglądana i aktualizowana w celu zgodności z obowiązującymi przepisami oraz najlepszymi praktykami.

9. Podsumowanie

Stosowanie powyższej procedury pozwala zapewnić bezpieczeństwo żywności oraz higienę i bezpieczeństwo produkcji, minimalizując ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego i zapewniając komfort zarówno klientom spożywającym posiłki na miejscu, jak i odbiorcom zewnętrznym.