


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

Adres firmy

Piekary Śląskie
ul. Bytomska 60

Wydanie 2

Nr egzemplarza: A

Właściciel egzemplarza:

Przewodniczący Zespołu HACCP

Opracował:

mgr Krystian Kaldonek

Zatwierdził:


Marek Ślęzak

EGZEMPLARZ NADZOROWANY

Piekary Śląskie, dnia 31 października 2008 r.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

PREZENTACJA PRZEDSIĘBIORSTWA

Firma Tritex II powstała 19.12.1997 roku jako kontynuacja działalności Hurtowni Spożywczej założonej przez Pana Jerzego Ślęzaka. Z dniem 1.09.2007 r. przedsiębiorstwo weszło w skład grupy „Sobieski”.

W chwili obecnej firma zatrudnia średnio 150 pracowników i prowadzi działalność handlową i transportową. Oferuje kompleksowy zakres usług w zakresie obrotu artykułami spożywczymi. Do dyspozycji klientów jest szeroki asortyment wódek, win, piwa oraz napoi liczący ponad 1500 pozycji.

Sprzedaż alkoholu oraz napoi prowadzona jest w siedzibie firmy w Piekarach Śląskich przy ulicy Bytomskiej 60, gdzie usytuowany jest punkt obsługi klienta, znajdują się magazyny oraz baza transportowa. Sprzedaż towarów prowadzona jest również w zamiejscowych punktach obsługi klienta tj.

- Radzionków ul. Sikorskiego 2 (Centrum logistyczno-magazynowe)
- Wodzisław ul. Łużycka 1 (Oddział)
- Wodzisław ul. Mszańska 4c (magazyn)
- Wieluń ul. Warszawska 16 (Oddział)

Obiekty te są zlokalizowane w miejscach, które spełniają wymogi związane z ochroną środowiska, nie są uciążliwe dla otoczenia oraz są dobrymi punktami handlowymi.

Teren wokół tych obiektów nie jest narażony na niekorzystne wpływy środowiska, a obiekty nie znajdują się w pobliżu zakładów przemysłu ciężkiego i innych emitujących szkodliwe substancje.

Wszystkie obiekty mają dostęp do nośników energii, zaopatrzenia w wodę oraz możliwość odprowadzania ścieków.

Obiekty są czyste i mają estetyczny wygląd zewnętrzny jak i ich najbliższe otoczenie.


Nawierzchnie wszystkich placów, parkingów i dróg komunikacyjnych wokół budynków są utwardzone i zdrenowane.

Drogi dojazdowe w pobliżu obiektów zapewniają bezpieczne i bezkolizyjne poruszanie się pojazdów mechanicznych oraz pieszych.

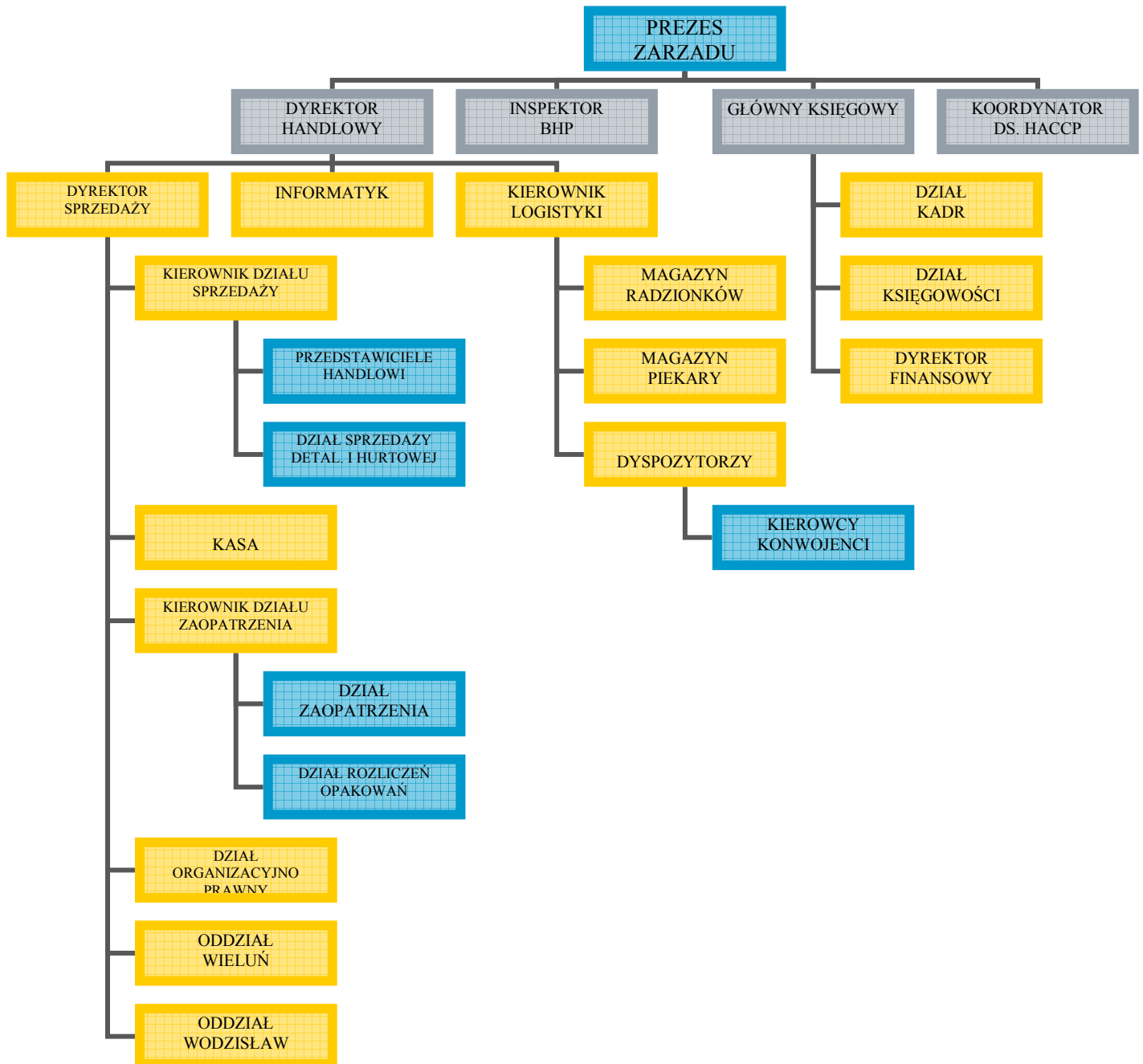
Powierzchnie manewrowe oraz miejsca rozładunku są utwardzone.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzegam się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> Piekarni Śląskie Ul. Bytomska 60
	KSIĘGA HACCP	

STRUKTURA ORGANIZACYJNA



System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

ZARZĄDZENIE NR 1/2008 z dnia 31.10.2008 r.
W SPRAWIE POWOŁANIA I FUNKCJONOWANIA ZESPOŁU HACCP

§ 1

Niniejszym powołuję Zespół do spraw systemu HACCP, zwany dalej Zespołem ds. HACCP, w składzie:

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Funkcja w Zespole
1.	Krystian Kałdonek	Specjalista ds. BHP	Przewodniczący
2.	Jacek Godula	Dyrektor ds. sprzedaży	Członek

§ 2

Upoważniam Zespół HACCP do opracowania i przygotowania systemu HACCP oraz do wprowadzania w nim wszelkich zmian, niezbędnych w celu jego udoskonalenia.

§ 3

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

§ 4

Upoważniam Koordynatora ds. HACCP do dołączenia, adekwatnie do potrzeb, do Zespołu pracowników Firmy oraz określenia ich funkcji i zadań.

§ 5

Upoważniam Zespół HACCP do przeprowadzania przeglądów i auditów wewnętrznych wszystkich działów Firmy, wg zasad systemu HACCP.

§ 6


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

§ 7

Zarządzenie wchodzi w życie dnia 31 października 2008 r.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

ZAKRES WDROŻENIA SYSTEMU

System HACCP wdrożony w oparciu o *Codex Alimentarius* obejmuje całość procesów odbywających się w zakładzie TRITEX II Sp. z o.o.

Dotyczy on:

- przyjęcia do zakładu towarów będących przedmiotem obrotu towarowego i świadczonych usług transportowych,
- magazynowania tych towarów
- ekspedycji i dystrybucji magazynowanych towarów
- własnych środków transportowych

Wnikliwej analizie zagrożeń poddane zostały wszystkie etapy magazynowania z uwzględnieniem zagrożeń z kategorii:

- biologicznych
- fizycznych.
- chemicznych

W systemie uwzględniona została analiza zagrożeń wszystkich towarów i opakowań wykorzystywanych w procesie magazynowania.

Analizowano mogące wystąpić zagrożenie biologiczne w postaci szkodników, oraz fizyczne takie jak właściwa temperatura przechowywania towarów.

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI


Pracownicy **Firmy Tritex II** cały swój wysiłek kierują na zaspokojenie potrzeb zaopatrzeniowych swoich odbiorców hurtowych i detalicznych oraz ich zadowolenie.

Jako priorytetowy cel naszej działalności uznaliśmy zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego artykułów spożywczych, których obrotem się zajmujemy. Proces ten realizujemy poprzez zapewnienie:

- właściwych warunków odbioru produktów od producenta,
- odpowiednich parametrów higienicznych i sanitarnych przewozu artykułów spożywczych do hurtowni i sklepów,
- wymaganych parametrów przechowywania artykułów w pomieszczeniach magazynowych hurtowni,
- właściwych warunków dystrybucji produktów spożywczych do odbiorców.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekarni Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

Personel Baz Magazynowych jest kompetentny i odpowiedzialny za realizację działań związanych z procesem sprzedaży i dystrybucji artykułów spożywczych. W przedsiębiorstwie dba się o utrzymanie najwyższej jakości zdrowotnej i handlowej oferowanych artykułów, dostęp odbiorców do jak najszerszej gamy produktów spożywczych, właściwe warunki dystrybucji, a także sprawną i profesjonalną obsługę klienta.

Staramy się zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne na każdym etapie procesu objętego systemem HACCP, a mianowicie: zakupów, magazynowania, sprzedaży i dystrybucji artykułów spożywczych.

Dbamy o utrzymanie właściwego standardu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń hurtowni, taboru samochodowego, a także zapewnienie właściwych parametrów przechowywania i transportu środków spożywczych. Działania te realizujemy zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Dystrybucyjnej (GDP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

Podnosimy świadomość swoich pracowników poprzez okresowe szkolenia i instruktaże z zakresu bezpieczeństwa żywności, stanu zdrowia oraz przestrzegania zasad higieny osobistej i higieny procesu dystrybucji.

W związku z powyższym deklarujemy spełnianie wymagań sanitarnych i jakościowych, zgodnie z polskim ustawodawstwem prawnym, ustawodawstwem UE, zasadami GMP&GHP oraz zasadami Kodeksu Żywnościowego (*Codex Alimentarius*).


Prezes Zarządu

TERMINOLOGIA

- **HACCP** – to udokumentowany system identyfikujący specyficzne zagrożenia oraz środki zapobiegawcze i działania korygujące niezbędne do kontroli tych zagrożeń
- **Księga HACCP** – podstawowy dokument HACCP, zawierający założenia tegoż systemu
- **CCP** – Krytyczny Punkt Kontrolny. Element procesu magazynowego lub transportowego w którym występujące zagrożenia zdrowotne mają decydujące znaczenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktu i który musi być pod kontrolą.
- **Monitorowanie** – obserwacja lub pomiar wartości środka kontrolnego.
- **Działania korygujące** – są to działania podjęte w celu usunięcia stanu zaistniałej niezgodności, a także w celu niedopuszczenia do ich ponownego wystąpienia.
- **Procedura** – udokumentowany ogólny opis wykonania działania, przywołujący w treści instrukcje lub inne procedury
- **GMP** – praktyczne porady dotyczące higienicznego obrotu artykułami spożywczymi.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	


- **Polityka HACCP** – ogół zamierzeń i celów organizacji dotyczących jakości i w sposób formalny wyrażonych przez najwyższe kierownictwo.
- **Weryfikacja** – potwierdzenie, przez zbadanie i przedstawienie obiektywnego dowodu, że zostały spełnione wyspecyfikowane wymagania.
- **Zapis** – dokument zawierający obiektywny dowód wykonania działań.
- **Krytyczna wartość** graniczna/limit krytyczny/wartość parametru krytycznego – kryterium, które oddziela poziom akceptowalny od nieakceptowanego.
- **Odchylenie** – brak osiągnięcia zgodności z wartością parametru krytycznego.
- **Schemat procesu technologicznego** – systematyczne przedstawienie kolejności etapów lub operacji w procesie operacji magazynowych lub transportowych.
- **Analiza zagrożeń** – proces zbierania i oceniania informacji dotyczących zagrożeń warunków prowadzących do ich powstania, mający na celu podjęcie decyzji, które z nich - ze względu na swoje istotne znaczenie dla bezpieczeństwa żywności – powinny być uwzględnione w planie HACCP.
- **Specyfikacja** – dokument, w którym podano wymagania odnośnie do produktu będącego przedmiotem magazynowania lub transportu

KARTA SPECYFIKACJI MAGAZYNOWANYCH PRODUKTÓW

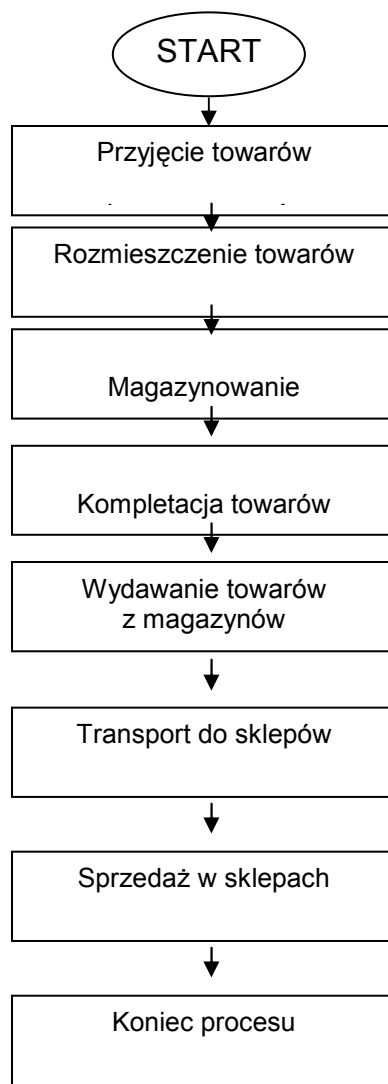
CECHY PRODUKTU	<u>NAZWA GRUPY PRODUKTÓW:</u> ALKOHOLE, PIWO, NAPOJE
Warunki przechowywania	Zgodnie z zaleceniami producenta
Okres przechowywania	Zgodnie z terminem ustalonym przez producenta
Rodzaj opakowania:	- karton; - butelka plastikowa; - butelka szklana; - puszka;
Miejsce i sposób składowania	- palety - regały
Warunki transportu	Powierzchnia załadownicza czysta, sucha. Towar zabezpieczony przed uszkodzeniem
Przeznaczenie produktu.	Wg informacji producenta

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

SCHEMAT PROCESU OBROTU ARTYKUŁAMI ŻYWNOŚCIOWYMI



System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

ANALIZA ZAGROŻEŃ W PROCESIE OBROTU ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI DLA ETAPU MAGAZYNOWANIA

Etap procesu	Identyfikacja zagrożeń			Środki panowania nad zagrożeniami	
	Opis	Kat.	Przyczyny	Dokumenty regulujące	Działania zapobiegawcze
Magazynowanie	Zabrudzenie: kurz, brud, piasek	F	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynu	Instrukcja magazynu, Kodeks Sanitarny	Mycie i dezynfekcja zgodnie z harmonogramem,
	Zanieczyszczenie powstałe w skutek uszkodzenia opakowania	F	Zły stan palet Niewłaściwe postępowanie z towarem		Monitorowanie warunków magazynowania, Szkolenia pracownicze
	Zanieczyszczenia pochodzące od gryzoni, owadów i ptaków	F / B	Nieprzestrzeganie zasad programu DDD	Dokumentacja DDD	Szkolenia pracownicze, Zmiana dostawcy usług DDD
			Nieodpowiedni stan higieniczny magazynów	Kodeks Sanitarny	Mycie, dezynfekcja, deratyzacja zgodnie z harmonogramem, Szkolenia pracownicze
	Zakażenie bakteriami chorobotwórczymi odpowiedzialnymi za psucie żywności	B	Nieodpowiednie warunki przechowywania	Instrukcja magazynu	Monitoring temperatury i wilgotności
			Uszkodzenie opakowania		Monitorowanie wyrobów
			Bezpośredni kontakt z innymi uszkodzonymi wyrobami		
			Przeterminowany towar		
	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynów	C	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynów	Kodeks Sanitarny	Mycie i dezynfekcja zgodnie z harmonogramem,
			Nieodpowiedni stan higieniczny personelu		Szkolenia pracownicze, Monitorowanie stanu zdrowia pracowników
Zanieczyszczenie wyrobu	C	Uszkodzenia opakowań	Instrukcja magazynu	Monitorowanie wyrobów	

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

	spożywczego środkiem chemicznym		Nieodpowiedni sposób wykonywania zabiegów higienizacyjnych	Kodeks Sanitarny, Instrukcja magazynu	Higienizacja zgodnie z harmonogramem, Szkolenia pracownicze
			Niewłaściwy sposób magazynowania środków chemicznych oraz artykułów spożywczych		Monitorowanie sposobów magazynowania

Do analizy zagrożeń wykorzystano metodę weryfikacji priorytetu zagrożeń, która polega na określeniu prawdopodobieństwa występowania zagrożenia (A) i skutku dla zdrowia wywołanego danym zagrożeniem (B).

Wyznaczając te dwa parametry obliczono:

Priorytet: wskaźnik ryzyka $P = A \cdot B$, gdzie:

Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia – A

Duże	A=3
Średnie	A=2
Małe	A=1

Skutek dla zdrowia wywołany danym zagrożeniem – B


Duży	B=3
Średni	B=2
Mały	B=1

Interpretacja wyników:

$P > 3$	Konieczne jest określenie CCP na tym etapie
$P \leq 3$	Nie jest konieczne wyznaczenie CCP na tym etapie

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekarni Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

Ustalanie priorytetu zagrożeń dla etapu magazynowania


Rodzaj zagrożenia	Przyczyny	Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia A	Ryzyko zdrowotne związane z zagrożeniem B	Priorytet zagrożenia P = A · B	Uwagi odnośnie CCP
Fizyczne					
– Zabrudzenie: kurz, brud, piasek	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynu	1	1	1	P<3
– Zanieczyszczenie powstałe w skutek uszkodzenia opakowania	Zły stan palet	1	1	1	P<3
	Niewłaściwe postępowanie z towarem	1	1	1	P<3
– Zanieczyszczenia pochodzące od gryzoni, owadów i ptaków	Nieprzestrzeganie zasad programu DDD	1	1	1	P<3
	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynów	1	1	1	P<3
Biologiczne					
– Zakażenie bakteriami chorobotwórczymi odpowiedzialnymi za psucie żywności	Nieodpowiednie warunki przechowywania	1	3	3	P=3
	Uszkodzenie opakowania	2	1	2	P<3
	Bezpośredni kontakt z innymi uszkodzonymi wyrobami	1	2	2	P=3
	Przeterminowany towar	1	3	3	P=3
	Nieodpowiedni stan higieniczny magazynów	1	1	1	P<3
	Nieodpowiedni stan higieniczny personelu	1	2	2	P<3
Chemiczne					
– Zanieczyszczenie wyrobu spożywczego środkiem chemicznym	Uszkodzenia opakowań	1	2	2	P<3
	Nieodpowiedni sposób wykonywania zabiegów higienizacyjnych	1	2	2	P<3
	Niewłaściwy sposób magazynowania środków chemicznych oraz artykułów spożywczych	1	2	2	P<3

W przeprowadzonej analizie, współczynnik P przyjmuje wartości poniżej lub równej 3 i uznano, że wyznaczenie CCP nie jest obowiązujące.

Ponieważ na potrzeby naszej analizy zagrożeń w fazie magazynowania w obrocie żywnością w

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	


magazynach TRITEX II szacowaliśmy priorytet przyjmując założenie $P > 3$ lub $P = 3$, nie ma potrzeby prowadzenia dalszych rozważań nad ustalaniem CCP w procesach jednostkowych tej fazy.

ANALIZA ZAGROZEŃ W PROCESIE OBROTU ARTYKUŁAMI SPOŻYWCZYMI DLA ETAPU DYSTRYBUCJI I TRANSPORTU

Etap procesu	Identyfikacja zagrożeń			Środki panowania nad zagrożeniami	
	Opis	Kat.	Przyczyny	Dokumenty regulujące	Działania zapobiegawcze
Dystrybucja i transport	Zabrudzenie: kurz, brud, piasek	F	Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportowych	Instrukcja higieny środków transportu, Kodeks Sanitarny	Mycie i dezynfekcja zgodnie z harmonogramem,
	Zanieczyszczenie powstałe w skutek uszkodzenia opakowania	F	Zły stan palet Niewłaściwe postępowanie z towarem		Monitorowanie warunków transportu, Szkolenia pracownicze
	Zanieczyszczenia pochodzące od gryzoni, owadów i ptaków	F / B	Nieprzestrzeganie zasad programu DDD	Dokumentacja DDD	Szkolenia pracownicze, Zmiana dostawcy usług DDD
			Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportu	Kodeks Sanitarny	Mycie, dezynfekcja, deratyzacja zgodnie z harmonogramem, Szkolenia pracownicze
	Zakażenie bakteriami chorobotwórczymi odpowiedzialnymi za psucie żywności	B	Nieodpowiednie warunki transportu	Instrukcja użytkowania środków transportu	Monitoring mycia i dezynfekcji
			Uszkodzenie opakowania		Monitorowanie wyrobów
			Bezpośredni kontakt z innymi uszkodzonymi wyrobami		
			Przeterminowany towar	Kodeks Sanitarny	Mycie i dezynfekcja zgodnie z harmonogramem, Szkolenia pracownicze, Monitorowanie stanu zdrowia pracowników
			Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportu		
	Nieodpowiedni stan higieniczny personelu				

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

	Zanieczyszczenie wyrobu spożywczego środkiem chemicznym	C	Uszkodzenia opakowań	Instrukcja użytkowania środków transportu	Monitorowanie wyrobów
			Nieodpowiedni sposób wykonywania zabiegów higienizacyjnych	Kodeks Sanitarny Instrukcja mycia i dezynfekcji	Higienizacja zgodnie z harmonogramem, Szkolenia pracownicze

Do analizy zagrożeń wykorzystano metodę weryfikacji priorytetu zagrożeń, która polega na określeniu prawdopodobieństwa występowania zagrożenia (A) i skutku dla zdrowia wywołanego danym zagrożeniem (B).

Wyznaczając te dwa parametry obliczono:

Priorytet: wskaźnik ryzyka $P = A \cdot B$, gdzie:

Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia – A

Duże	A=3
Średnie	A=2
Małe	A=1

Skutek dla zdrowia wywołany danym zagrożeniem – B


Duży	B=3
Średni	B=2
Mały	B=1

Interpretacja wyników:

$P > 3$	Konieczne jest określenie CCP na tym etapie
$P \leq 3$	Nie jest konieczne wyznaczenie CCP na tym etapie

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

Ustalanie priorytetu zagrożeń dla etapu dystrybucji i transportu

Rodzaj zagrożenia	Przyczyny	Prawdopodobieństwo wystąpienia zagrożenia A	Ryzyko zdrowotne związane z zagrożeniem B	Priorytet zagrożenia P = A · B	Uwagi odnośnie CCP
Fizyczne					
– Zabrudzenie: kurz, brud, piasek	Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportu	1	1	1	P<3
– Zanieczyszczenie powstałe w skutek uszkodzenia opakowania	Zły stan palet	1	1	1	P<3
	Niewłaściwe postępowanie z towarem	1	1	1	P<3
– Zanieczyszczenia pochodzące od gryzoni, owadów i ptaków	Nieprzestrzeganie zasad programu DDD	1	1	1	P<3
	Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportu	1	1	1	P<3
Biologiczne					
– Zakażenie bakteriami chorobotwórczymi i odpowiedzialnymi za psucie żywności	Nieodpowiednie warunki transportu	1	3	3	P=3
	Uszkodzenie opakowania	2	1	2	P≤3
	Bezpośredni kontakt z innymi uszkodzonymi wyrobami	1	2	2	P<3
	Przeterminowany towar	1	3	3	P=3
	Nieodpowiedni stan higieniczny środków transportu	1	1	1	P<3
	Nieodpowiedni stan higieniczny personelu	1	2	2	P<3
Chemiczne					
– Zanieczyszczenie wyrobu środkiem chemicznym	Uszkodzenia opakowań	1	2	2	P<3
	Nieodpowiedni sposób wykonywania zabiegów higienizacyjnych	1	2	2	P<3

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzegam się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekarni Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

W przeprowadzonej analizie, współczynnik P przyjmuje wartości poniżej lub równej 3 i uznano, że wyznaczenie CCP nie jest obowiązujące.

Ponieważ na potrzeby naszej analizy zagrożeń w fazie dystrybucji i transportu w obrocie żywnością w Firmie TRITEX II szacowaliśmy priorytet przyjmując założenie $P > 3$ lub $P = 3$, nie ma potrzeby prowadzenia dalszych rozważań nad ustalaniem CCP w procesach jednostkowych tej fazy.

Drzewo decyzyjne Codex Alimentarius dla etapu magazynowania

Pytanie 1

Czy na etapie magazynowania istnieje zagrożenie bezpieczeństwa artykułów spożywczych

TAK



Pytanie 2

Czy dla tego etapu przewidziano działania w celu wyeliminowania lub zmniejszenia do poziomu akceptowalnego wystąpienia tego zagrożenia.

NIE




Pytanie 3

Czy zanieczyszczenia związane z zidentyfikowanymi zagrożeniami mogą wystąpić na poziomie niedopuszczalnym lub czy może wzrosnąć do niedopuszczalnego poziomu.



System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

TAK

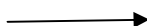
Pytanie 4

Czy któryś z kolejnych etapów magazynowania eliminuje lub redukuje zagrożenia do akceptowalnego poziomu.

TAK



TO NIE JEST CCP



STOP

koniec procedury

Drzewo decyzyjne Codex Alimentarius dla etapu transportu

Pytanie 1

Czy na etapie transportu istnieje zagrożenie bezpieczeństwa artykułów spożywczych


TAK

**Pytanie 2**

Czy dla tego etapu przewidziano działania w celu wyeliminowania lub zmniejszenia do poziomu akceptowalnego wystąpienia tego zagrożenia.

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

NIE

**Pytanie 3**

Czy zanieczyszczenia związane z zidentyfikowanymi zagrożeniami mogą wystąpić na poziomie niedopuszczalnym lub czy może wzrosnąć do niedopuszczalnego poziomu.



TAK

Pytanie 4

Czy któryś z kolejnych etapów procesu transportu eliminuje lub redukuje zagrożenia do akceptowalnego poziomu.

TAK



TO NIE JEST CCP

STOP


koniec procedury

Diagram logicznego rozważenia kwalifikacji etapu
magazynowania – jako CCP
(krytyczny punkt kontroli) lub CP (punkt kontroli)

Wybór pomiędzy CCP oraz CP

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	



Czy utrata panowania nad zagrożeniami w etapie magazynowania wiąże się z istotnym ryzykiem dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktu?



NIE




Punkt kontroli – CP

Diagram logicznego rozważenia kwalifikacji etapu dystrybucji i transportu jako CCP (krytyczny punkt kontroli) lub CP (punkt kontroli)

Wybór pomiędzy CCP oraz CP

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.


Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

pytanie

Czy utrata panowania nad zagrożeniami w etapie dystrybucji i transportu wiąże się z istotnym ryzykiem dla bezpieczeństwa zdrowotnego produktu?

**NIE**

Punkt kontroli – CP

Wydanie nr. 02/2008 Data wydania 31.10.2008	HACCP System zapewnienia bezpieczeństwa żywności	<i>TRITEX II Sp. z o.o.</i> <i>Piekary Śląskie</i> <i>Ul. Bytomska 60</i>
	KSIĘGA HACCP	

UWAGI I UZUPEŁNIENIA

System HACCP	Codex Alimentarius	TRITEX II
--------------	--------------------	-----------

Zastrzega się prawa do niniejszego dokumentu i zawartej w nim treści. Zabrania się kopiowania, rozpowszechniania oraz udostępniania Księgi osobom trzecim, bez zgody Przewodniczącego Zespołu HACCP.