

Zarządzenie z dnia 1 września 2020 roku
Dyrektora Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10
im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku

w sprawie powołania i funkcjonowania zespołu HACCP
w Szkole Podstawowej
z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski
w Rybniku

Na podstawie:

- Ustawy z dnia 11 maja 2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2001r. Nr 63 poz. 634 ze zm.),
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252),
- Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE z 2004r. z późn. zm.),
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

zarządzam, co następuje:

§ 1.

Powołuję zespół do spraw HACCP
(Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych)

w składzie:

1. Przewodniczący - dyrektor szkoły - Beata Muszala.
2. Zastępca przewodniczącego - intendent - Katarzyna Polnik.
3. Członek - kucharka - Klaudia Steinbach - Szczepańska.
4. Członek - woźna/magazynier - Barbara Hibner.

§ 2.

Zespół opracowuje system HACCP, wprowadza w nim na bieżąco wszelkie zmiany w związku ze zmieniającymi się przepisami w tym zakresie.

§ 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.