

Wymogi niezbędne do uzyskania decyzji zatwierdzającej dla zakładów żywnościowo-żywnościowych

1. Wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru
2. Wyniki badań używanej w zakładzie wody
3. Wyniki badań trwałościowych wyrobów, harmonogram badań
4. Sposób znakowania wyrobów
5. Dokumentacja Dobrej Praktyki Higienicznej obejmująca:
 - higienę osobistą i stan zdrowia pracowników
 - procesy mycia i dezynfekcji
 - zaopatrzenie w wodę
 - usuwanie odpadów i ścieków
 - kontrolę zabezpieczenia przed szkodnikami
 - kwalifikacje i szkolenia pracowników
 - konserwację maszyn i urządzeń
6. Dokumentacja Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Handlowej obejmująca
 - opis przyjęcia towaru, surowców
 - opis warunków przechowywania towaru
 - sposób wprowadzania towarów do obrotu
 - opis surowców i wyrobów gotowych wraz ze specyfikacjami jakościowymi
 - opis procesów produkcyjnych
 - transport
 - postępowanie z artykułami niebezpiecznymi i niezgodnymi ze specyfikacjami jakościowymi
 - system identyfikacji partii produkcyjnych
 - system prowadzenia i przechowywania dokumentów umożliwiających identyfikację dostawców i odbiorców.
7. Dokumentacja Systemu HACCP obejmująca:
 - identyfikację zagrożeń i ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania zagrożeniom
 - określenie krytycznych punktów kontroli
 - ustalenie dla każdego punktu kontroli granic tolerancji
 - ustalenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli
 - ustalenie działań korygujących
 - ustalenie procedur weryfikacji systemu
 - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych i archiwizowania dokumentacji systemu.
8. Orzeczenia lekarskie

Uwaga:

- O każdej planowanej zmianie w funkcjonowaniu zakładu należy powiadomić PPIS w Łowiczu.
- W przypadku zaprzestania działalności należy złożyć wniosek o wykreślenie z rejestru zakładów.