

Zarządzenie Nr 25/2011

D Y R E K T O R A
Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku

w sprawie:

wprowadzenia zasad HACCP oraz instrukcji identyfikacji krytycznych punktów kontroli (CCP) w celu zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku.

Na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171, poz. 1225) oraz § 9 pkt 7 Regulaminu Organizacyjnego Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” wprowadzonego Zarządzeniem nr 28/2011 Prezydenta Miasta Włocławek z dnia 24 lutego 2011r. w sprawie zatwierdzenia Regulaminu Organizacyjnego Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku

zarządzam, co następuje:

§ 1

W ramach systemu HACCP, a także przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) wprowadza się do stosowania w Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku Księgę Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej GMP – GHP stanowiącą załącznik Nr 1 do zarządzenia oraz Księgę HACCP stanowiącą załącznik Nr 2 do zarządzenia.

§ 2

W ramach systemu HACCP wprowadza się do stosowania w Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” we Włocławku instrukcję identyfikacji krytycznych punktów kontroli (CCP) w celu zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

§ 3

Wykonanie zarządzenia powierza się Zespołowi ds. Systemu HACCP.

§ 4

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

§ 5

Zarządzenie podlega opublikowaniu na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”.

DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”
Elżbieta Tomaszekiewicz