

**Firma:**

**Ulica:**


**Miasto:**

**PROCEDURA DOBRYCH PRAKTYK HIGIENICZNYCH  
ORAZ SYSTEMU HACCP  
POBIERANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI PRZEZ ZAKŁADY ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO**

Dokument wzorcowy




**TECHNOLOGY & QUALITY  
IN FOOD INDUSTRY**

	HACCP		Nr	
	Procedura GHP/MP oraz HACCP		Stron	2/5
Wykonał:		Zatwierdził:		

**SPIS TREŚCI:**

1.	PODSTAWA PRAWNA.....	3
2.	CEL PROCEDURY .....	3
3.	ODPOWIEDZIALNOŚĆ .....	3
4.	POBÓR PRÓBEK.....	3
5.	OPAKOWANIE NA PRÓBKI ŻYWNOSCI.....	3
6.	OZNAKOWANIE OPAKOWANIA.....	4
7.	PRZECHOWYWANIE PRÓBEK.....	4
8.	POSTĘPOWANIE Z PRÓBKAMI PRZETERMINOWANYMI .....	4
9.	NADZÓR NAD PROCEDURĄ .....	4
10.	ZAPISY.....	4
11.	LISTA PRACOWNIKÓW ZAPOZNANYCH Z PROCEDURĄ .....	5

Dokument wzorcowy

	<b>KSIĘGA HACCP</b>	Nr	
	<b>Procedura GHP/MP oraz HACCP</b>	Stron	3/5
Wykonał:		Zatwierdził:	

## 1. Podstawa prawna

Procedura opracowana na podstawie art. 72 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 ze zmianami).

## 2. Cel procedury

Celem procedury pobierania próbek jest określenie postępowania przy pobierania i przechowywania próbek żywności.

## 3. Odpowiedzialność

Za postanowienia procedury odpowiada:


- a) właściciel zakładu, lub
- b) osoba wyznaczona przez właściciela zakładu.

## 4. Pobór próbek

Próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilości **nie mniej niż 150 g** w przypadku **zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmazeryjnych, sałatek**. Jeżeli do przygotowania potrawy użyto środek spożywczy z konserwy, napis na naczyniu musi zawierać ponadto datę i godzinę otwarcia konserwy oraz dane umieszczone na jej opakowaniu dotyczące producenta, daty produkcji lub terminu przydatności do spożycia.

## 5. Opakowanie na próbki żywności

Próbkę pobiera się czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi i przechowuje w opakowaniach jednorazowych przeznaczonych do tego celu lub w innych czystych, wyparzonych lub wygotowanych naczyniach szklanych, porcelanowych lub emaliowanych, albo w innych pojemnikach jednorazowych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych.

	<b>KSIĘGA HACCP</b>		Nr	
	<b>Procedura GHP/MP oraz HACCP</b>		Stron	4/5
Wykonał:		Zatwierdził:		

## 6. Oznakowanie opakowania

Na opakowaniu, naczyniu lub pojemniku przeznaczonym do przechowywania próbki umieszcza się w sposób trwały napis określający zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrana próbkę. W przypadku wyrobów garmazeryjnych (dostarczanych z zewnątrz) podaje się dodatkowo datę dostarczenia do zakładu.

## 7. Przechowywanie próbek

Próbki należy przechowywać, przez co najmniej 72h, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu, w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu. Miejsce przechowywania próbek jest tak zabezpieczone, że dostęp do niego posiadał tylko kierujący zakładem lub osoba przez niego upoważniona.

## 8. Postępowanie z próbkami przeterminowanymi

Przeterminowane próbki żywności należy usunąć do odpadów. W przypadku wykorzystywania opakowań wielorazowego użytku należy je umyć i zdezynfekować zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.

## 9. Nadzór nad procedurą

Nadzór nad pobraniem próbek sprawuje:

.....

## 10. Zapisy

Nie prowadzi się zapisów z procedury.

