



KSIĘGA HACCP

Egzemplarz nadzorowany

Wydanie 1

Właściciel Egzemplarza:

**Żłobek Miejski Motylkowy Świat
ul. E. Dietricha 1, Legionowo**

.....
(pieczętka żłobka)


Spis treści:

Kodowanie:

1	Zarządzenie w sprawie powołania Zespołu ds. GMP/GHP i HACCP	KH/1/1
2	Ustalenie planu HACCP	KH/2
3	Opis produktów	KH/3/4
4	Schemat technologiczny	KH/4
4.1	Strefowy	KH/4.1/2
4.2	Szczegółowy	KH/4.2/4
4.3	Weryfikacja schematu procesu technologicznego	KH/4.3/1
4.4	Deklaracja członków Zespołu ds. HACCP	KH 4.4/1
5	Analiza zagrożeń	KH/5
5.1	Dla surowców	KH/5.1/4
5.2	Dla etapów procesu produkcyjnego	KH/5.2/3
6	Arkusze analizy zagrożeń	KH/6
6.1	Dla surowców i etapów procesu produkcyjnego	KH/6.1/4
6.2	Arkusze analizy zagrożeń – zestawienie; definicje	KH/6.2/1
6.3	Zestawienie CCP na strefowym schemacie przepływu	KH/6.3/1
7	Arkusze danych CCP (limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące)	KH/7/1
8	Procedury monitorowania i działań korygujących dla CCP	KH/8
8.1	CCP1 magazynowanie w lodówkach	KH/8.1/1
8.2	CCP 2 obróbka termiczna mięsa, drobiu, ryb	KH/8.2/1
9	Procedura przeglądu i weryfikacji systemu HACCP	KH/9/3
10	Procedura nadzoru nad dokumentacją	KH/10/3


Załączniki:

1	Arkusze monitorowania i działań korygujących CCP 1 (KH/8.1/1)
2	Arkusze monitorowania i działań korygujących CCP 2 (KH/8.2/1)
3	Arkusze weryfikacji systemu HACCP (KH/9/3)
4	Arkusze przeglądu analizy zagrożeń (KH/9/3)
5	Arkusze zmian w dokumentacji (KH/10/3)

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/1/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026r.
Dokument: Zarządzenie w sprawie powołania Zespołu ds. GMP/GHP i HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

Celem podnoszenia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności oraz nadzoru merytorycznego nad opracowaniem i bieżącą aktualizacją dokumentacji żywieniowo-sanitarnej, na mocy zarządzenia Dyrektora Żłobka Miejskiego Motylkowy Świat powołano Zespół ds. GMP/GHP i HACCP.

Zespół ds. GMP/GHP i HACCP rozpoczął prace nad systemem HACCP w dniu 05.01.2026 r. i zakończył prace nad systemem w dniu wydania Księgi HACCP.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026r.
Dokument: Plan HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

Plan HACCP

Żłobek Miejski Motylkowy Świat prowadzi swoją działalność zgodnie z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie.

W kuchni głównej Żłobka Miejskiego Motylkowy Świat przygotowywane są potrawy z przeznaczeniem dla dzieci w wieku do 3 lata na terenie placówki.

Główną misją tutejszej gastronomii jest serwowanie dań i napojów najwyższej jakości spełniających oczekiwania konsumenta pod względem właściwości sensorycznych (tj. smaku, zapachu, barwy, konsystencji itp.), wartości odżywczej (tj. kaloryczność, zawartość witamin i składników mineralnych) i bezpieczeństwa zdrowotnego oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych wśród dzieci. Ponadto zastosowanie w działalności gastronomicznej znowelizowanych zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) ma na celu zapewnienie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w strefie produkcyjno-magazynowej żłobka oraz redukcję zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.

Z uwagi na zweryfikowaną i przeanalizowaną specyfikę funkcjonowania żłobkowej produkcji gastronomicznej Zespół ds. HACCP wyróżnił **4 grupy** potraw, tj.:


Dania podawane na zimno bez obróbki termicznej – **grupa 1**,

Dania przygotowywane na gorąco podawane na zimno – **grupa 2**,

Produkty bezmięsne podawane na gorąco – **grupa 3**,


Produkty mięsne podawane na gorąco – **grupa 4**,

dla których opracował zbiorczy, strefowy schemat produkcji żywności oraz schematy szczegółowe, specyficzne dla potraw z każdej z w/w grup. Po zweryfikowaniu schematów w praktyce Zespół ds. HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń ustalił krytyczne punkty kontrolne (CCP) i limity krytyczne dla każdego CCP, system monitorowania, plan działań korygujących dla odchyień od limitów krytycznych oraz szereg procedur umożliwiających funkcjonowanie systemu HACCP, co zdefiniował w dokumentach opisujących, zawartych w Księdze HACCP. Ponadto opracowano procedury weryfikacyjne oraz sposób przechowywania zapisów.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 4	Kod: KH/3/4/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Opis produktów : grupa 1 – Dania podawane na zimno bez obróbki termicznej.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	


GRUPA 1 DANIA PODAWANE NA ZIMNO BEZ OBRÓBKII TERMICZNEJ

Produkt	Podawane zimne bez obróbki termicznej (np. kanapka z masłem, wędliną i pomidorem, surówka z marchwi i jabłka z jogurtem, itp.) – zgodnie z pakietem instrukcji technologicznych w Księdze GMP/GHP.
Przeznaczenie	Dla dzieci uczęszczających do żłobka z wykluczeniem niektórych składników potraw dla dzieci na dietach eliminacyjnych (czyli pozbawionych surowców alergennych typu jaja, wybrane warzywa, wędliny, napoje mleczne fermentowane, masło itp.).
Produkt podatny na psucie	Tak
Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne	<u>Barwa</u> : swoista dla surowców będących składnikami potrawy. <u>Smak</u> : swoisty, pozbawiony zafałszowań, charakterystyczny, np. lekko kwaskowaty – sok malinowy; półśladki – mus gruszkowo-brzoskwiniowy. <u>Zapach</u> : swoisty, charakterystyczny, pozbawiony obcych zapachów. <u>Konsystencja</u> : charakterystyczna dla rodzaju potrawy, np. stała (kanapka), półpłynna (mus owocowy), płynna (napój owocowy).
Właściwości mikrobiologiczne	Zgodne z <i>Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.</i>
Surowce	Skład poszczególnych potraw zgodny ze szczegółową specyfikacją asortymentową określoną przez Żłobek Miejski Motylkowy Świat; m. in. są to: wędliny, masło, pieczywo, ser żółty, warzywa, owoce, jogurt naturalny, kefir, produkty zbożowe nie wymagające obróbki termicznej typu musli, płatki kukurydziane, wyroby gotowe stanowiące dodatki do potraw typu herbatniki maślane, biszkopty, chrupki kukurydziane, owoce suszone (morele, śliwki, rodzynki), przyprawy, oleje roślinne itp.
Opis produkcji	W zależności od grupy asortymentowej/rodzaju potrawy należy przygotować surowce, tj. pobrać z magazynu odmierzoną ich ilość. Etapy produkcji: czyszczenie, mycie, obróbka wstępna (obieranie, mycie), obróbka właściwa (krojenie, rozdrabnianie, łączenie, mieszanie, porcjowanie).
Dystrybucja	Na terenie placówki, zgodnie z dokumentacją w Księdze GMP/GHP dotyczącą transportu posiłków.
Warunki konsumpcji	Do bezpośredniego spożycia w temperaturze pokojowej.
Trwałość	W zależności od rodzaju potrawy (rodzaju surowców użytych do jej przygotowania) jednakże nie zakłada się przechowywania potraw z tej grupy dłużej niż 20 min na terenie kuchni głównej; konsumpcja niezwłocznie po wydaniu.
Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji będące składnikiem lub dodatkiem do potraw wg. receptur zakładowych	gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz,); jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); orzechy (w tym, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy brazylijskie); seler i produkty pochodne; gorczyca i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr.
Informacja podana dla rodziców	Jadłospis dostępny/wywieszony w żłobku oraz na stronie internetowej żłobka obejmujący: nazwę potrawy, jej główne składniki z wyszczególnionymi substancjami lub produktami powodującymi alergie.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 4	Kod: KH/3/4/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Opis produktów: grupa 2 – Dania przygotowywane na gorąco podawane na zimno.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	


GRUPA 2 DANIA PRZYGOTOWYWANE NA GORĄCO PODAWANE NA ZIMNO

Produkt	Dania śniadaniowe (pasta jajeczna, pasta mięsna/rybna, twarożek), drugie dania (sałatka z warzyw ugotowanych) oraz desery (różnego rodzaju ciasta, musy serowo-owocowe na bazie owoców mrożonych po przegotowaniu, kompoty wieloowocowe i inne napoje przegotowane, kisiele, budynie z owocami, galaretki itp.) sporządzane na gorąco i podawane po schłodzeniu zgodnie z pakietem instrukcji technologicznych w Księdze GMP/GHP.
Przeznaczenie	Dla dzieci uczęszczających do żłobka z wykluczeniem niektórych składników potraw dla dzieci na dietach eliminacyjnych (pozbawione składników alergennych typu owoce drobnopestkowe, mleko, jaja, wybrane rodzaje mięs).
Produkt podatny na psucie	Tak
Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne	<u>Barwa</u> : swoista dla surowców będących składnikami potrawy. <u>Smak</u> : swoisty, pozbawiony zafałszowań, charakterystyczny, np. lekko kwaskowaty – budyń waniliowy z malinami; półśladki – mus twarogowy z owocami). <u>Zapach</u> : swoisty, charakterystyczny, pozbawiony obcych zapachów. <u>Konsystencja</u> : charakterystyczna dla rodzaju potrawy, np. stała (ciasto, galaretka), półpłynna (mus twarogowy, owocowy, kisiel, budyń), płynna (kompot owocowy).
Właściwości mikrobiologiczne	<i>Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.</i>
Surowce	Zgodny z pakietem receptur zakładowych w Księdze GMP/GHP oraz szczegółową specyfikacją asortymentową określoną przez Żłobek Miejski Motylkowy Świat; m. in. są to: produkty zbożowe typu pieczywo, mąka, jaja, świeże mięso drobiowe, wieprzowe i wołowe bez kości, filety rybne świeże i mrożone, owoce, warzywa, płynne oleje roślinne, masło, cukier, przyprawy itp.
Opis produkcji	W zależności od grupy asortymentowej należy przygotować surowce, tj. pobrać z magazynu odmierzoną ich ilość. Etapy produkcji: obróbka wstępna (czyszczenie, mycie) oraz obróbka właściwa – w zależności od specyfiki procesu technologicznego obróbka mechaniczna (rozdrabnianie, mieszanie, łączenie itp.) i obróbka termiczna (gotowanie, pieczenie itp.); szybkie wystudzenie.
Dystrybucja	Na terenie placówki, zgodnie z dokumentacją w Księdze GMP/GHP dotyczącą transportu posiłków.
Warunki konsumpcji	Do bezpośredniego spożycia podane w temperaturze pokojowej.
Trwałość	Nie zakłada się przechowywania potraw z tej grupy dłużej niż 20 min na terenie kuchni głównej bez chłodzenia. W warunkach chłodniczych nie dłużej niż 24godz. –ciasta, galaretki; do 2h pozostałe potrawy serwowane na podwieczorek.
Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji będące składnikiem lub dodatkiem do potraw wg. receptur zakładowych	gluten (pszenica, żyto jęczmień, owies, orkisz,); jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); orzechy (w tym. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy brazylijskie); seler i produkty pochodne; gorczyca i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr.
Informacja podana dla rodziców	Jadłospis dostępny/wywieszony w żłobku oraz na stronie internetowej żłobka obejmujący: nazwę potrawy, jej główne składniki z wyszczególnionymi substancjami lub produktami powodującymi alergie.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 4	Kod: KH/3/4/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Opis produktów: grupa 3 – Produkty bezmięsne podawane na gorąco.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

GRUPA 3 PRODUKTY BEZMIĘSNE PODAWANE NA GORĄCO

Produkt	Zupy, zupy mleczne, placki, sosy, produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego (kaszki mleczne/ mleczno-ryżowe, zupy na bazie mleka modyfikowanego), ryż, kasze, makarony, ziemniaki, gotowane warzywa, bezmięsne dania obiadowe (kopytka, kluski leniwe, pyzy, pierożki z serem itp.) zgodnie z pakietem instrukcji technologicznych w Księdze GMP/GHP.
Przeznaczenie	Dla dzieci uczęszczających do żłobka z wykluczeniem niektórych składników potraw dla dzieci na dietach eliminacyjnych (pozbawionych składników alergicznych typu jaja – alergia na białko jaja, mleko – nietolerancja laktozy, alergia na białka mleka, wybrane warzywa, mąka pszenna – alergia na gluten itp.).
Produkt podatny na psucie	Tak
Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne	<u>Barwa</u> : swoista dla surowców będących składnikami potrawy. <u>Smak</u> : swoisty, pozbawiony zafałszowań, charakterystyczny. <u>Zapach</u> : swoisty, charakterystyczny, pozbawiony obcych zapachów. <u>Konsystencja</u> : charakterystyczna dla rodzaju potrawy, ds. stała (kluski leniwe, kopytka), półpłynna (zupy mleczne z dodatkiem zbożowym), płynna-zagęszczona (klarowne sosy).
Właściwości mikrobiologiczne	Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
Surowce	Zgodny z recepturą zakładową w Księdze GMP/GHP oraz szczegółową specyfikacją asortymentową określoną przez Żłobek Miejski Motylkowy Świat; m.in. są to: produkty zbożowe typu, mąka, kasze, makarony, jaja, owoce, warzywa, mąka ziemniaczana, płynne oleje roślinne, masło, cukier, mleko, produkty gotowe typu chrzan, musztarda, przyprawy itp.
Opis produkcji	W zależności od grupy asortymentowej należy przygotować surowce, tj. pobrać z magazynu odmierzoną ich ilość. Etapy produkcji: fakultatywnie obróbka wstępna (czyszczenie, mycie) i/lub obróbka właściwa – w zależności od specyfiki procesu technologicznego obróbka mechaniczna (rozdrabnianie, mieszanie, łączenie, porcjowanie ds.) i obróbka termiczna (gotowanie, łączenie półproduktu z wrzątkiem, smażenie na niewielkiej ilości tłuszczu lub beztłuszczowo.
Dystrybucja	Na terenie placówki, zgodnie z dokumentacją w Księdze GMP/GHP dotyczącą transportu posiłków.
Warunki konsumpcji	Do bezpośredniego spożycia podane w temperaturze 50-65 °C.
Trwałość	Nie zakłada się przechowywania potraw z tej grupy dłużej niż 2 godz. w temp min. 63 °C na terenie kuchni głównej i/lub rozdzielni (mieszanki mleczne lub bezmleczne na bazie produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego – tylko konsumpcja bezpośrednia)
Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji będące składnikiem lub dodatkiem do potraw wg. receptur zakładowych	gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz.); jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); orzechy (w tym. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy brazylijskie); seler i produkty pochodne; gorczyca i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr.
Informacja podana dla rodziców	Jadłospis dostępny/wywieszony w żłobku oraz na stronie internetowej żłobka obejmujący: nazwę potrawy, jej główne składniki z wyszczególnionymi substancjami lub produktami powodującymi alergie.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 4 z 4	Kod: KH/3/4/4	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Opis produktów: grupa 4 – Produkty mięsne podawane na gorąco.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

GRUPA 4 PRODUKTY MIĘSNE PODAWANE NA GORĄCO

Produkty	Dania gorące mięsne stanowiące dodatek mięsny do II dania obiadowego zgodnie z pakietem instrukcji technologicznych w Księdze GMP/GHP.
Przeznaczenie	Dla dzieci uczęszczających do żłobka z wykluczeniem niektórych składników potraw dla dzieci na dietach eliminacyjnych (pozbawionych składników alergicznych typu wołowina, wieprzowina, cielęcina itp.).
Produkt podatny na psucie	Tak
Cechy fizykochemiczne i organoleptyczne	<u>Barwa</u> : swoista dla surowców będących składnikami potrawy. <u>Smak</u> : swoisty, pozbawiony zafałszowań, charakterystyczny dla wybranego rodzaju mięsa. <u>Zapach</u> : swoisty, charakterystyczny, pozbawiony obcych zapachów. <u>Konsystencja</u> : charakterystyczna dla rodzaju potrawy, np. stała (pulpet drobiowy), półstała (sztuka mięsa w sosie własnym).
Właściwości mikrobiologiczne	<i>Zgodne z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.</i>
Skład surowcowy	Zgodny z recepturą zakładową w Księdze GMP/GHP oraz szczegółową specyfikacją asortymentową określoną przez Żłobek Miejski Motylkowy Świat; m.in. są to: świeże mięso drobiowe, wieprzowe i wołowe bez kości, filety rybne świeże i mrożone; produkty zbożowe typu bułka, bułka tarta, jaja, warzywa, płynne oleje roślinne, masło, przyprawy ziołowe, sól itp.
Opis produkcji	W zależności od grupy asortymentowej należy przygotować surowce tj. pobrać z magazynu odmierzoną ich ilość oraz poddać je obróbce wstępnej (mycie) oraz właściwej obejmującej porcjowanie, mielenie, przyprawianie, mieszanie, formowanie, panierowanie oraz obróbkę termiczną (obsmażanie, gotowanie, duszenie, pieczenie).
Dystrybucja	Na terenie placówki, zgodnie z dokumentacją w Księdze GMP/GHP dotyczącą transportu posiłków.
Warunki konsumpcji	Do bezpośredniego spożycia podane w temperaturze ok. 63-75 °C.
Trwałość	Nie zakłada się przechowywania potraw z tej grupy dłużej niż 20 min na terenie kuchni głównej. Awaryjne przechowywanie w warunkach chłodniczych – do 4 godz.
Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcji nietolerancji będące składnikiem lub dodatkiem do potraw wg. receptur zakładowych	gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz,); jaja i produkty pochodne; ryby i produkty pochodne; orzeszki ziemne i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą); orzechy (w tym. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy brazylijskie); seler i produkty pochodne; gorczyca i produkty pochodne; nasiona sezamu i produkty pochodne; dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/litr.
Informacja podana dla rodziców	Jadłospis dostępny/wywieszony w żłobku oraz na stronie internetowej żłobka obejmujący: nazwę potrawy, jej główne składniki z wyszczególnionymi substancjami lub produktami powodującymi alergię.



Dokument: Strefowy schemat technologiczny

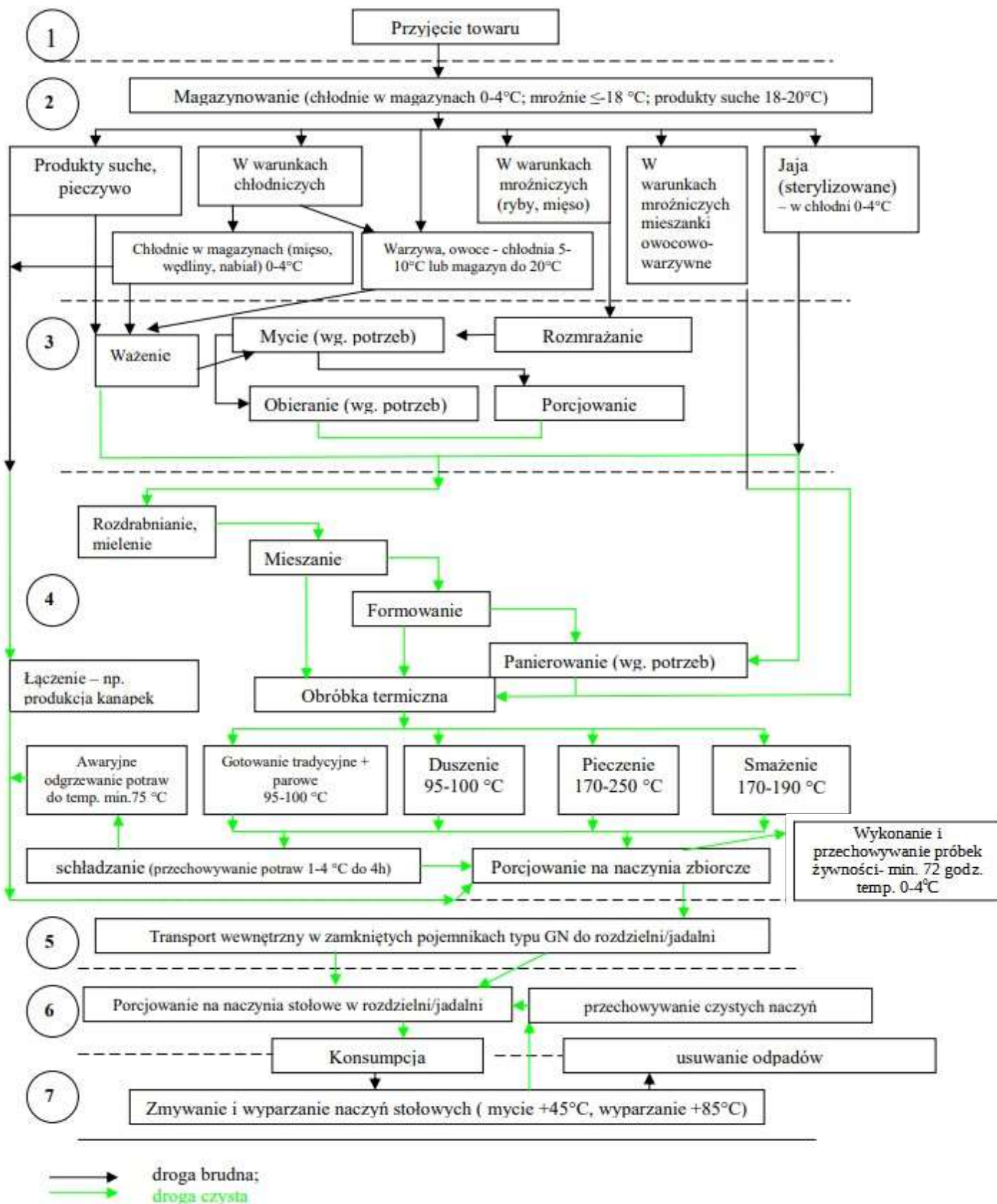
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP


Zatwierdził:

Podpis:

Podpis:

Podpis:




	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 2	Kod: KH/4.1/2/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Strefowy schemat technologiczny					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

Objaśnienia stref:

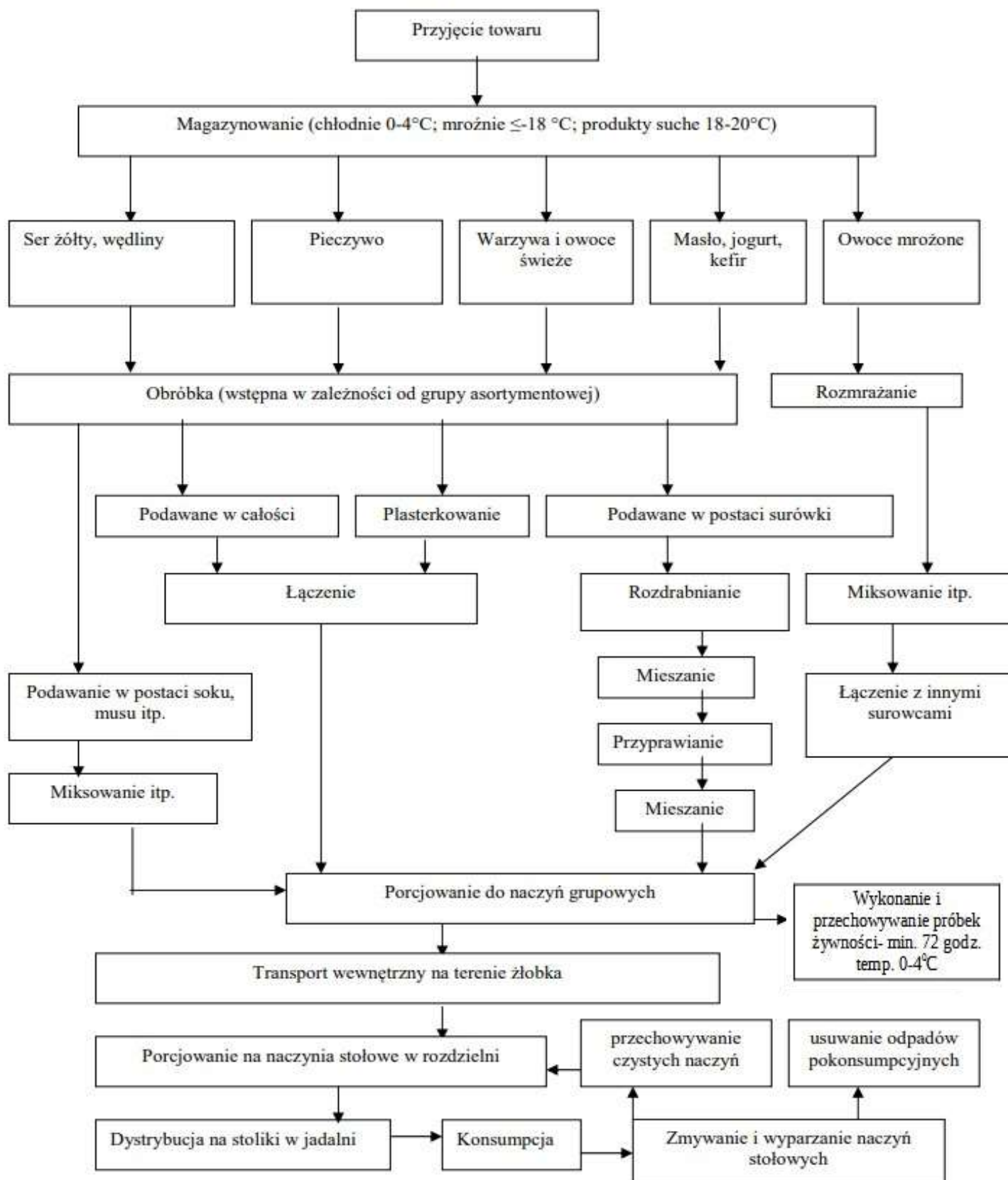
- 1 – STREFA PRZYJĘCIA TOWARU;
- 2 – STREFA MAGAZYNOWANIA;
- 3 – STREFA OBRÓBKII WSTĘPNEJ;
- 4 – STREFA OBRÓBKII WŁAŚCIWEJ;
- 5 – STREFA TRANSPORTU CZYSTEGO;


Na terenie żłobka posiłki transportowane są z kuchni głównej do rozdzielni w zamkniętych naczyniach zbiorczych (pojemnikach typu GN z pokrywami) – szczegółowe zasady transportu opisano w Księdze GMP/GHP.

- 6 – STREFA PORCJOWANIA POSIŁKÓW NA NACZYNIA STOŁOWE
(w rozdzielniach/jadalniach);
- 7 – STREFA ZMYWANIA I WYPARZANIA NACZYŃ STOŁOWYCH + usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych + przechowywanie czystych naczyń stołowych.

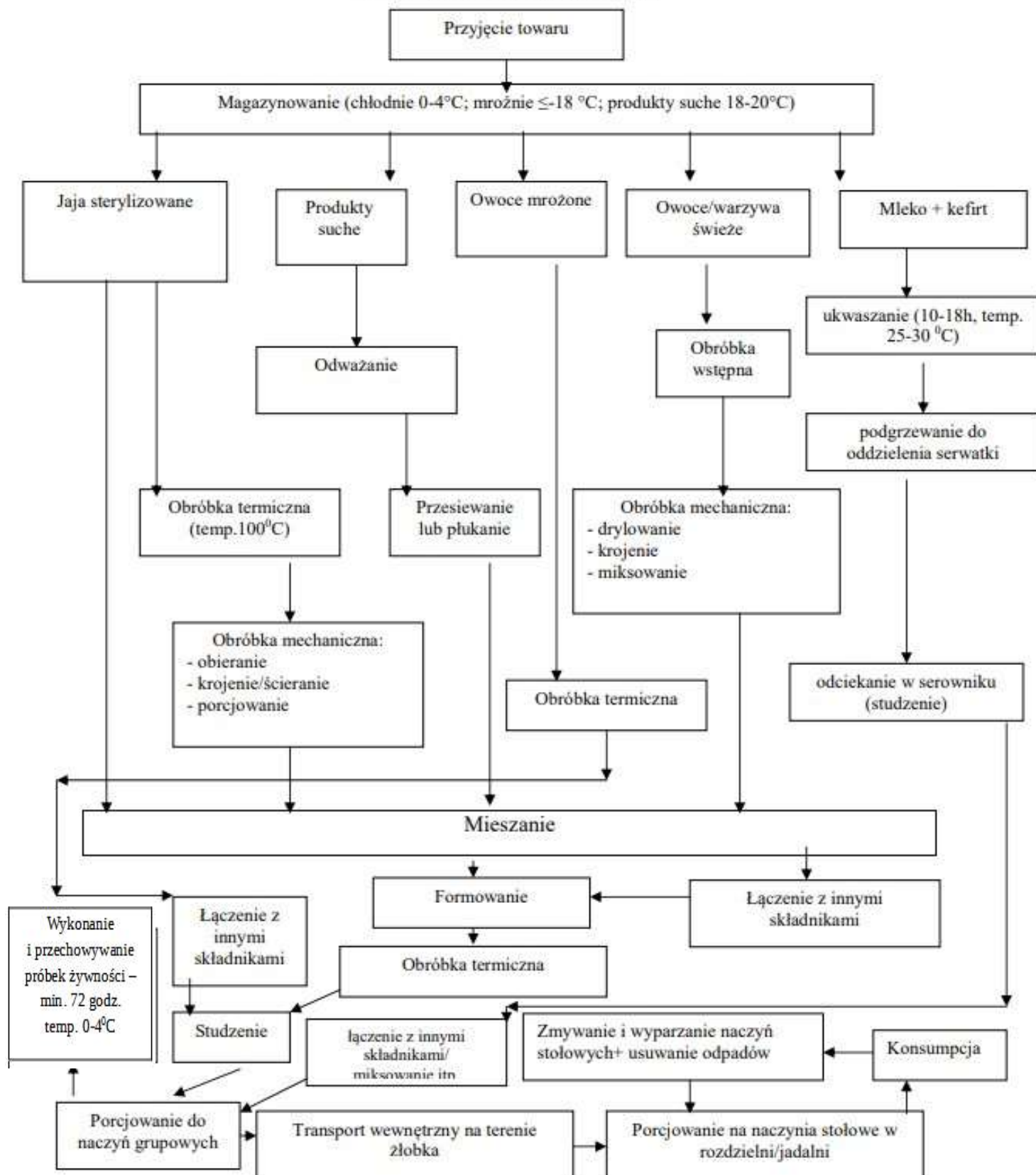
	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
	Strona 1 z 4	Kod: KH/4.2/4/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1
Dokument: Podział posiłków na grupy potraw dania podawane na zimno bez obróbki termicznej.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	


SCHEMAT TECHNOLOGICZNY DAŃ PRZYRZĄDZANYCH NA ZIMNO BEZ OBROBKI TERMICZNEJ



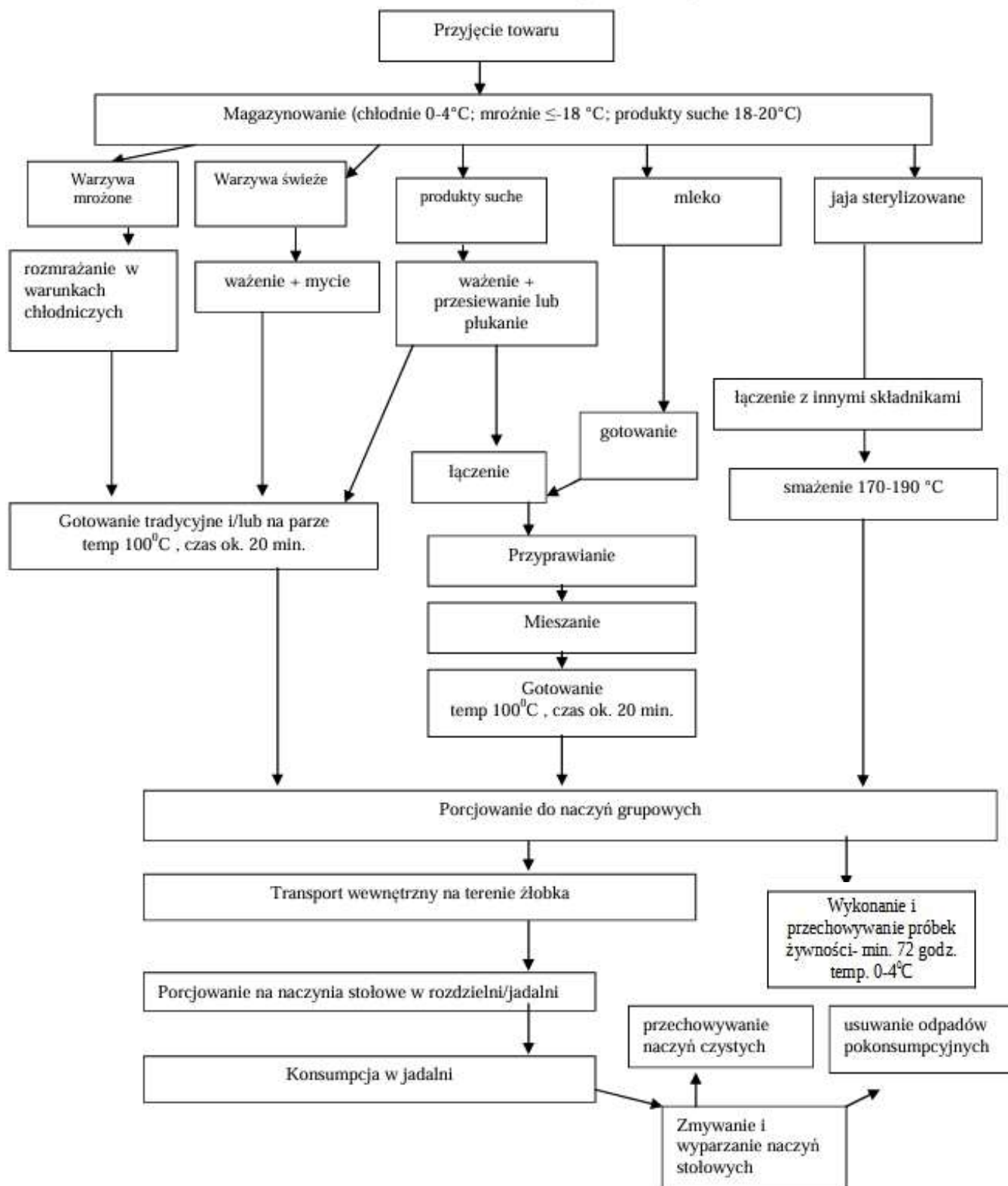
	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 4	Kod: KH/4.2/4/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Szczegółowy schemat technologiczny: dania przyrządzane na gorąco, podawane na zimno.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	

**SCHEMAT TECHNOLOGICZNY DAŃ PRZYRZĄDZANYCH NA GORĄCO,
PODAWANYCH NA ZIMNO:**



	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 4	Kod: KH/4.2/4/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Szczegółowy schemat technologiczny: dania bezmięsne, gorące.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: DANIA BEZMIĘSNE, GORĄCE





Dokument: Szczegółowy schemat technologiczny: dania mięsne, gorące.

Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP

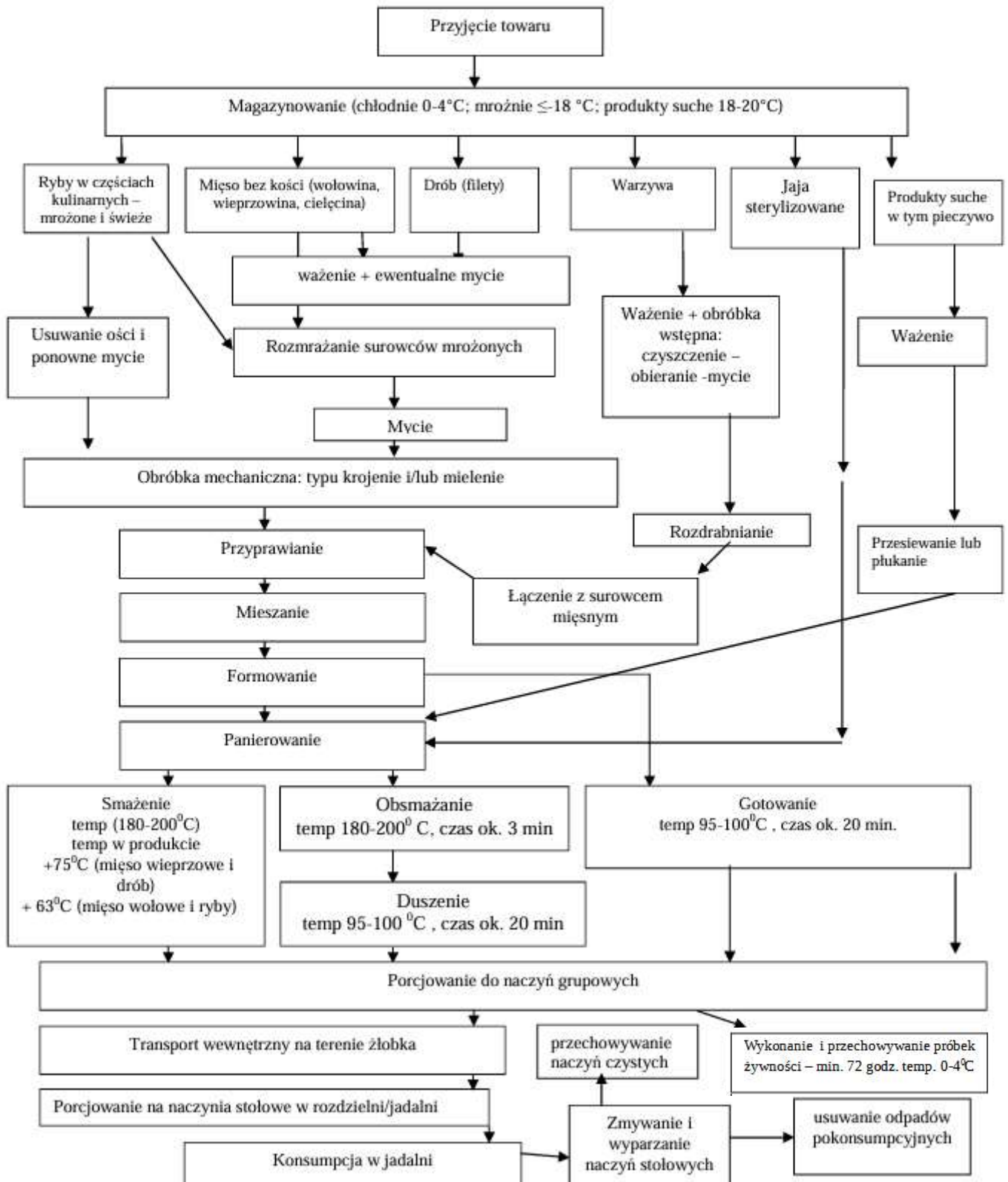
Zatwierdził:


Podpis:

Podpis:


Podpis:

SCHEMAT TECHNOLOGICZNY: DANIA MIĘSNE, GORĄCE



	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/4.3/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Weryfikacja schematu procesu produkcyjnego.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

- 1 Weryfikację schematu procesu produkcyjnego (KH/4.1/2/1) oraz szczegółowych 4 schematów technologicznych dotyczących wyodrębnionych grup potraw (KH/4.2/4/14) przeprowadzono w dniu styczniu 2026 r.
- 2 W trakcie weryfikacji nie stwierdzono rozbieżności pomiędzy schematami a stanem rzeczywistym. Potwierdza się zgodność schematów procesów technologicznych z praktyką.
- 3 Weryfikację przeprowadził Zespół ds. HACCP.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/4.4/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Deklaracja członków Zespołu ds. HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

Z uwagi na złożoność asortymentową oraz powtarzalność etapów produkcji w szczegółowych schematach technologicznych dla poszczególnych grup podjęto decyzję o przeprowadzeniu analizy zagrożeń dla schematu strefowego.

W związku z powyższym wyszczególniono następujące ogólne etapy obowiązującego schematu technologicznego produkcji, dystrybucji i konsumpcji posiłków w żłobku.

A Przyjęcie surowca

B Magazynowanie (w warunkach chłodniczych, w warunkach mroźniczych, warzyw i owoców, produktów suchych)

C Obróbka wstępna (rozmnażanie, oczyszczanie, mycie, obieranie)

D Obróbka właściwa (rozdrabnianie – w tym rozdrabnianie ryb, mielenie, krojenie, porcjowanie – w tym plasterkowanie, formowanie, ew. panierowanie)


E Obróbka termiczna (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie w płytkim oleju, smażenie beztłuszczowe) + **schładzanie** jako etap produkcji potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na zimno.

F Porcjowanie I (wstępne na naczynia grupowe)


G Transport (posiłków na terenie żłobka)

H Porcjowanie II (właściwe na naczynia stołowe) + **dystrybucja** (serwowanie posiłków dzieciom)


I Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych + usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych + przechowywanie czystych naczyń.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 4	Kod: KH/5.1/4/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Surowiec	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Warzywa i owoce świeże	F	Ciała obce: patyki, kurz, odłamki szkła, plastiku, włosy, guziki ds.	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwa ocena wizualna jakości surowców przy zakupach z wolnej ręki (owoce sezonowe) - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	B	Jaja, larwy owadów, ciała szkodników, pasożyty: motylca wątrobowa, glista ludzka, gryzonie		
	Ch	Pozostałości środków ochrony roślin, nawozów, substancje naturalnie występujące w surowcu, ds. solanina, mikotoksyny (kwas penicylinowy, paulina) metale ciężkie		
	Mb	Bakterie z rodzaju <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Vibrio comma</i> , <i>Shigella spp</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Micrococcus</i> , <i>Aeromonas</i> , <i>Serratia</i> , <i>Bacillus</i> , <i>Escherichia coli</i> , pleśnie: <i>Penicillium</i> , <i>Rhizopus</i> , <i>Mucor</i> , <i>Monilia</i> ,		
Kiszonki	F	Ciała obce: piasek, kamienie	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	B	Bakterie: <i>Bacillus</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , drożdże: <i>Candida mycoderma</i> , pleśnie: <i>Oospora lactis</i>		
	Ch	Pozostałości środków ochrony roślin		
Produkty suche	F	Ciała obce: piasek, ścinki opakowań, biżuteria, włosy, patyki ds.	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	konserwanty, pozostałości środków ochrony roślin oraz środków do mycia i dezynfekcji urządzeń, mikotoksyny ds. <i>ochratoksyna A</i> , <i>18esp118em</i> , <i>aflatoksyna</i>		
	B	Bakterie: <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Escherichia coli</i> ; Pleśnie: <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Fusarium</i> , <i>Rhizopus</i> ;; Szkodniki żywności: roztocza, mól ziarniak, mklik mączny		
Przetwory warzywne, owocowe	F	Ciała obce pochodzące z surowców	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	konserwanty, pozostałości środków ochrony roślin oraz środków do mycia i dezynfekcji urządzeń, toksyny bakteryjne		
	B	Bakterie: <i>Acetobacter spp.</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> , <i>Bacillus stearothermophilus</i> i thermoacidurans, <i>Clostridium butyricum</i> , cl. botulinum; drożdże: <i>saccharomyces spp.</i> , <i>Torulopsis spp</i>		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 4	Kod: KH/5.1/4/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Surowiec	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Produkty mrożone (ryba, mieszanki owocowo-warzywne)	F	Ciała obce: kamyki, piasek, włosy, fragmenty opakowań, szkło ds.	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy (przewóz towaru w warunkach mroźniczych, sprawdzanie stanu opakowań ds.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, konserwanty		
	B	Bakterie: <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Salmonella spp.</i> , pleśnie: <i>Mucor mucedo</i> , <i>Penicillium spp.</i>		
Świeże mięso wieprzowe i wołowe	F	Ciała obce: kości, chrząstki, metal – opiłki lub części maszyn); plastik – kawałki (z maszyn), drewno, szkło, włosy, ozdoby, guziki	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy (przewóz towaru w warunkach chłodniczych, sprawdzanie stanu opakowań hermetycznych, higieny kierowcy i środka transportu) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	Pozostałości higienizacyjne, Pozostałości pestycydów, hormonów i antybiotyków, leki weterynaryjne, toksyny pleśniowe i bakteryjne		
	B	Bakterie: <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> . Pleśnie i drożdże: <i>Penicillium spp.</i> , <i>Mucor mucedo</i> , <i>Rhodotorula spp.</i> , <i>Aspergillus spp.</i> , <i>Saccharomyces spp.</i> , <i>Clostridium herbarium</i> , <i>Candida spp.</i> , <i>Rhizopus nigricans</i> , <i>Mycotorula spp.</i> , <i>thamnidium spp.</i> , <i>Alternaria spp.</i> , <i>Mycotorula spp.</i> , <i>Torulopsis spp.</i> , <i>Geotrichoides spp.</i> ; wirusy: <i>Polio</i> , <i>Echo</i> ; Pasożyty: tasiemiec, motyllica wątrobowa, włośnice		
Drob	F	Ciała obce: piasek, pióra, włosy, kości, fragmenty, metal – opiłki lub części maszyn (z maszyn lub urządzeń); plastik – kawałki (z maszyn), ozdoby pochodzące od personelu	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy (przewóz towaru w warunkach chłodniczych, sprawdzanie stanu opakowań hermetycznych, higieny kierowcy i środka transportu) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	pozostałości antybiotyków, hormonów, pozostałości środków do mycia i dezynfekcji		
	B	Patogeny bakteryjne: <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Helicobacter pylori</i> , <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Escherichia coli</i> . Saprofity bakteryjne: <i>Pseudomonas spp.</i> , <i>Acinetobacter spp.</i> , <i>Moraxella spp.</i> , <i>Flavobacterium spp.</i> , <i>Aeromonas spp.</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> , <i>Aerobacter spp.</i> . Pleśnie i drożdże: <i>Penicillium spp.</i> , <i>Mucor spp.</i> , <i>Aspergillus</i> . Wirusy: H5N1		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 4	Kod: KH/5.1/4/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Surowiec	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Ryby świeże (filety)	F	ciała obce: włosy, piasek, opiłki metali (z urządzeń do obróbki wstępnej); pochodzące z surowców: ości, łuski,	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwa ocena wizualna jakości surowców przy zakupach z wolnej reki (filety rybne) - Właściwe postępowanie podczas transportu 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru. - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, metale ciężkie, toksyny bakteryjne		
	B	Saprofity bakteryjne: <i>Acetomobacter spp.</i> , <i>Pseudomonas spp.</i> , <i>Flavobacterium spp.</i> , <i>Serratia spp.</i> , patogeny bakteryjne: <i>Salmonelle spp.</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus i cholerae</i> , <i>Escherichia Coli</i> , <i>clostridium botulinum</i> , Drożdże i pleśnie: <i>Torula episoa</i> , wirusy: <i>polio</i> , <i>Echo</i>		
Jaja	F	zanieczyszczenia: skorupki, piasek, pióra, pozostałości fekalne	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych (zakup jaj sterylizowanych) - Właściwe postępowanie podczas dostawy 	
	Ch	pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, obecność antybiotyków, hormonów		
	B	Bakterie: <i>Pseudomonas spp.</i> , <i>Aeromonas spp.</i> , <i>Alcaligenes spp.</i> , <i>20espól20e vulgaris</i> , <i>Citrobacter spp.</i> , <i>Flavobacterium spp.</i> , <i>Serratia spp.</i> , <i>Enterobacter cloacae</i> , Patogeny bakteryjne: <i>Salmonella spp.</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Campylobacter spp.</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Shigella spp.</i> , <i>Staphylococcus 20espó</i> , <i>Mycobacterium avium</i> , Pleśnie: <i>Penicillium spp.</i> , <i>Cladosporium spp.</i>		
Produkty i przetwory mleczne	F	ciała obce: piasek, kurz, włosy sierść ds.	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy (przewóz towaru w warunkach chłodniczych, sprawdzanie stanu opakowań hermetycznych, higieny kierowcy i środka transportu itp.) 	Dokumentacja w księdze GMP/GHP - Instrukcja przyjęcia towaru - Procedura specyfikacji surowców
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, antybiotyków, mykotoksyny		
	B	Odchody, martwe owady, szczątki martwych zwierząt, Saprofity bakteryjne: <i>Pseudomonas spp.</i> , <i>Lactobacillus spp.</i> , <i>Streptococcus lactis</i> , <i>cremoris i thermophilis</i> , <i>Alcaligenes spp.</i> , <i>Achromobacter spp.</i> , <i>Flavobacterium spp.</i> , <i>Micrococcus spp.</i> , <i>Bacterium spp.</i> , <i>Aerobacter aerogenes</i> , <i>Bacillus mesentericus</i> , <i>Corynebacterium spp.</i> Patogeny bakteryjne: <i>Staphylococcus 20espó</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>E. faecalis</i> , <i>Salmonella spp.</i> , <i>Shigella spp.</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Mycobacterium tuberculosis</i> , <i>Streptococcus agalactiae</i> , <i>uberis i pyogenes</i> , <i>Bacillus anthracis</i> , <i>20espól20 abortus</i> , <i>Corynebacterium diphtheriae</i> , <i>Vibrio cholerae</i> Drożdże i pleśnie: <i>20espól20 spp.</i> , <i>Torusa rubra i nigra</i> , <i>20espó spp.</i> , <i>Rhizopus spp.</i>		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 4 z 4	Kod: KH/5.1/4/4	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Surowiec	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Tłuszcz jadalne	F	ciała obce pochodzące z opakowań	<ul style="list-style-type: none"> - Zakup towarów spełniających wymagania opisane w specyfikacji od wykwalifikowanych dostawców - Właściwe przygotowanie opisów przedmiotu zamówienia do przetargów w ramach zamówień publicznych - Właściwe postępowanie podczas przyjęcia dostawy 	
	Ch	pozostałości antybiotyków		
	B	Bakterie: <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>Pseudomonas fragi</i> , <i>Serratia marcescens</i> , Pleśnie: <i>Oospora lactis</i> , <i>Cladosporium butyricum</i> , <i>Alternaria</i>		
Woda	F	piasek	<ul style="list-style-type: none"> - Regularna kontrola (analiza mikrobiologiczna) jakości wody w żłobku – częstotliwość co 2 lata 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca zaopatrzenia żłobka w wodę
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, obecność metali ciężkich		
	Mb	Bakterie z rodzaju <i>Escherichia coli</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , <i>Salmonella 21espó</i> , <i>Enterokoki</i> ,		
Zagrożenia pochodzące od personelu	F	włosy, guziki, tipsy, guma do życia, spinki, biżuteria, zanieczyszczenia z odzieży, lakier do paznokci, zbyt intensywne kosmetyki ds..	<ul style="list-style-type: none"> - Przestrzeganie procedury higieny pracowników (ds. nadzór nad aktualnością książeczek zdrowia pracowników, stosowanie odzieży ochronnej) 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny pracowników
	Ch	pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje chemiczne świadomie wprowadzone przez personel		
	B	Bakterie: <i>Salmonella enteritidis</i> , <i>Salmonella typhi</i> , <i>Salmonella hadar</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Enterococcus faecalis</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Staphylococcus 21espó</i> , <i>campylobacter jejuni</i> , <i>Bacillus Cereus</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Pseudomonas fluorescens</i> , <i>streptococcus lactis</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Streptococcus cremoris</i> , <i>Streptococcus agalactiae</i> , pleśnie <i>Aspergillus flavus</i> , <i>Arthoderma benhamiae</i> , drożdże: <i>Candida albican</i> , wirusy: <i>Celiciwirusy</i> .		
Zagrożenia pochodzące od sprzętu i urządzeń oraz otoczenia produkcyjnego żłobka	F	ciała obce: szkło, fragmenty opakowań, kurz, piasek, włosy, opiłki metali z urządzeń (maszyn) ds..	<ul style="list-style-type: none"> - Przestrzeganie planu mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i urządzeń, - Monitorowanie obecności szkodników w żłobku 	<ul style="list-style-type: none"> Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca: - mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i urządzeń, - zabezpieczenia pomieszczeń żłobka przed szkodnikami (umowa na usługi DDD)
	Ch	pozostałości środków do mycia i dezynfekcji sprzętu i urządzeń		
	B	Jaja, larwy owadów, ciała szkodników, żywe pasożyty, insekty, gryzonie; obecność i rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 3	Kod: KH/5.2/3/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla etapów procesu produkcyjnego.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Etap procesu produkcyjnego	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Przyjęcie surowca (A)	Zagrożenia opracowane w analizie zagrożeń dla surowców		działania zapobiegawcze z surowców	dokumentacja wyszczególniona w surowcach
Magazynowanie (B)				
Magazynowanie w lodówkach (mięso, drób, nabiał, ryby świeże, wędliny, jaja, warzywa i owoce średnio wrażliwe)	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań,	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie procedury magazynowania (ds. segregacja i składowanie towaru w odpowiednim miejscu, kontrola temperatury w chłodniach) - przestrzeganie planu mycia i dezynfekcji sprzętu chłodniczego, pomieszczeń magazynowych - Monitorowanie obecności szkodników w żłobku 	<ul style="list-style-type: none"> - Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca magazynowania, mycia i dezynfekcji sprzętu i urządzeń - umowa na usługi DDD
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, grodzy, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu i urządzeń		
Magazynowanie w zamrażarkach (mieszanki owocowo-warzywne, ryby, ew. mięso)	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań,	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie procedury magazynowania (ds. segregacja i składowanie towaru w odpowiednim miejscu, kontrola temperatury w mroźniach) - przestrzeganie planu mycia i dezynfekcji sprzętu mroźniczego, pomieszczeń magazynowych - Monitorowanie obecności szkodników w żłobku 	
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu i urządzeń		
Produkty nie wymagające warunków chłodniczych (warzywa, owoce mało wrażliwe, produkty suche)	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań, kurz, drzazgi (od skrzynek, palet magazynowych)	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie procedury magazynowania (ds. segregacja i składowanie towaru w odpowiednim miejscu) - przestrzeganie planu mycia i dezynfekcji sprzętu i pomieszczeń magazynowych - Monitorowanie obecności szkodników w żłobku 	<ul style="list-style-type: none"> Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca: - mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i urządzeń - zabezpieczenia pomieszczeń żłobka przed szkodnikami
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu i urządzeń		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 3	Kod: KH/5.2/3/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla etapów procesu produkcyjnego.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Etap procesu produkcyjnego	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Obróbka wstępna (C)				
Obróbka wstępna mięsa, drobiu, ryb, warzyw i owoców	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań, kurz, drzazgi, ości, włosy, kości, ciała obce pochodzące od personelu (lakier, biżuteria)	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z obróbką wstępną oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu do obróbki wstępnej, - monitorowanie obecności szkodników w pomieszczeniach obróbki wstępnej - kontrola jakości surowców 	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu, obróbki wstępnej
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań, zanieczyszczenia pochodzące z wody, substancje szkodliwe naturalnie występujące w surowcu		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		
Rozmrażanie (ryba, ew. mięso)	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań,	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie instrukcji rozmrażania (odpowiednie warunki prowadzenia procesu) - Przestrzeganie instrukcji mycia i dezynfekcji sprzętu i urządzeń - kontrola jakości surowców 	
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu i urządzeń		
Obróbka właściwa (D)				
Obróbka właściwa mięsa, drobiu, warzyw i owoców (rozdrabnianie, mielenie, krojenie, formowanie itp.)	F	ciała obce: fragmenty szkła, opakowań, kurz, drzazgi, ości, włosy, kości, ciała obce pochodzące od personelu (lakier, biżuteria)	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z obróbką właściwą oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu używanego do obróbki właściwej, - monitorowanie obecności szkodników w pomieszczeniach kuchni głównej 	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu, realizacji wyrobu
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań, zanieczyszczenia pochodzące z wody, substancje szkodliwe naturalnie występujące w surowcu, konserwanty, metale ciężkie		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		
Rozdrabnianie ryb	F	ciała obce poch. od personelu (biżuteria), ości, opiłki metali z urządzeń	<ul style="list-style-type: none"> - przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z rozdrabnianiem ryb oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu używanego do obróbki właściwej, - monitorowanie obecności szkodników w pomieszczeniach kuchni głównej 	
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje migrujące z opakowań, zanieczyszczenia pochodzące z wody, substancje szkodliwe naturalnie występujące w surowcu, metale ciężkie		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 3	Kod: KH/5.2/3/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Analiza zagrożeń dla etapów procesu produkcyjnego.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Etap procesu produkcyjnego	Kategoria zagrożenia	Rodzaj zagrożenia	Środki umożliwiające kontrolę	
			Działania prewencyjne	Dokumenty sterujące
Obróbka termiczna (E)+ schładzanie				
Obróbka termiczna: mięsa, drobiu, ryb, warzyw i owoców (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie)	F	ciała obce: fragmenty opakowań, kurz, drzazgi, ości, włosy, kości, ciała obce pochodzące od personelu (lakier, biżuteria)	- przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z właściwym prowadzeniem obróbki termicznej (temperatura) oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu, - monitorowanie obecności szkodników w pomieszczeniach kuchni głównej - przestrzeganie instrukcji produkcji sera twarogowego	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu, obróbki termicznej, produkcji sera twarogowego
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, , zanieczyszczenia pochodzące z wody, substancje szkodliwe naturalnie występujące w surowcu, powstanie substancji mutagennych i kancerogennych ds. wolnych rodników, nitrozoamin, WWA ds. pozostałości pestycydów		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, pleśni, drożdży, obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		
Zakwaszanie mleka + obróbka termiczna zakwaszonego mleka (etapy produkcji sera twarogowego)	F	ciała obce: sierść, kurz, włosy, ciała obce pochodzące od personelu (lakier, biżuteria)		
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji,		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, , obecność szkodników, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		
Schładzanie jako etap produkcji potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na zimno	F	ciała obce: sierść, kurz, włosy, ciała obce od personelu (lakier, biżuteria)	- przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z przygotowaniem potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na zimno oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu, - monitorowanie obecności szkodników	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu, produkcji potraw poddawanych obróbce termicznej i serwowanych na zimno
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji, substancje szkodliwe naturalnie występujące w surowcu		
	B	rozwój drobnoustrojów – niewłaściwe warunki schładzania i temp. możliwość zanieczyszczenia krzyżowego; zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu,		
Porcjowanie I, II (F, H), Transport (na terenie placówki) (G) + dystrybucja				
Porcjowanie posiłków na naczynia grupowe, transport wewnętrzny oraz porcjowanie na naczynia stołowe + dystrybucja	F	ciała obce pochodzące od surowców, personelu (biżuteria, włosy) ds.	- przestrzeganie zasad higieny personelu - przestrzeganie procedur i instrukcji związanych z porcjowaniem i transportem wewnętrznym posiłków oraz metod mycia i dezynfekcji sprzętu używanego do transportu posiłków,	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca higieny personelu, mycia i dezynfekcji sprzętu, transportu na terenie żłobka, porcjowania i wydawania posiłków.
	Ch	Pozostałości środków do mycia i dezynfekcji sprzętu i naczyń		
	B	Rozwój patogenów bakteryjnych, możliwość zakażenia krzyżowego, zanieczyszczenia mikrobiologiczne pochodzące od personelu, sprzętu, powietrza		
Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych, kuchennych (I)	B: Bakterie; Ch: pozostałości ze środków mycia i dezynfekcji; F: pozostałości resztek pokarmu		- przestrzeganie procedur i instrukcji dotyczących mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i kuchennych (kontrola temp. wyparzania i czystości naczyń, właściwe składowanie umytego sprzętu).	- Dokumentacja w księdze GMP/GHP dotycząca zmywania i wyparzania naczyń stołowych, kuchennych.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 4	Kod: KH/6.1/4/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Etap/ Surowiec	Rodzaj zagrożenia	Weryfikacja priorytetu zagrożeń – wyznaczenie CCP			CCP ?	Drzewo decyzyjne				Wynik: CCP lub CP
		Częstotliwość występowania A (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Wskaźnik priorytetu B (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Priorytet P= A x B P≥3 CCP P<3 CP		Pyt. 1	Pyt. 2	Pyt. 3	Pyt. 4	
Surowce										
Warzywa i owoce świeże	F	2	1	2						
	Ch	2	1	2						
	B	1	2	2						
Kiszonki	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	2	1	2						
Produkty suche	F	2	1	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Przetwory warzywne, owocowe	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Produkty mrożone (ryba, mieszanki owocowo-warzywne)	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	tak	CP1
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Świeże mięso wieprzowe i wołowe	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	tak	CP1
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Drób	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	tak	CP1
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
	Strona 2 z 4	Kod: KH/6.1/4/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	


Etap/ Surowiec	Rodzaj zagrożenia	Weryfikacja priorytetu zagrożeń – wyznaczenie CCP			CCP ?	Drzewo decyzyjne				Wynik: CCP lub CP
		Częstotliwość występowania A (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Wskaźnik priorytetu B (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Priorytet P= A x B P≥3 CCP P<3 CP		Pyt. 1	Pyt. 2	Pyt. 3	Pyt. 4	
Surowce										
Ryby świeże (filety)	F	1	1	1						
	Ch	1	2	2						
	B	1	2	2						
Jaja	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Produkty i przetwory mleczne	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	tak	CP1
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Tłuszcze jadalne	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	1	1						
Woda	F	2	1	2						
	Ch	1	2	2						
	B	1	2	2						
Zagrożenia pochodzące od personelu	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Zagrożenia pochodzące od sprzętu i urządzeń oraz otoczenia produkcyjnego żłobka	F	2	1	2						
	Ch	1	2	2						
	B	2	1	2						

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 4	Kod: KH/6.1/4/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń dla surowców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	

Etap procesu produkcyjnego	Rodzaj zagrożenia	Weryfikacja priorytetu zagrożeń – wyznaczenie CCP			CCP ?	Drzewo decyzyjne				Wynik: CCP lub CP
		Częstotliwość występowania A (1=maly, 2=średni, 3=duży)	Wskaźnik priorytetu B (1=maly, 2=średni, 3=duży)	Priorytet P= A x B P≥3 CCP P<3 CP		Pyt. 1	Pyt. 2	Pyt. 3	Pyt. 4	
Zagrożenia pochodzące od personelu	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Zagrożenia pochodzące od sprzętu i urządzeń oraz otoczenia produkcyjnego żłobka	F	2	1	2						
	Ch	1	2	2						
	B	2	1	2						
Przyjęcie surowca A	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Magazynowanie B										
Magazynowanie w lodówkach – mięso, drób, nabiał, wędliny, jaja; ryby św., chłodnia podr. w kuchni, próby potraw	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	nie	CCP 1
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Magazynowanie w lodówkach - warzywa i owoce średnio wrażliwe; przechowywanie potraw w chłodniach podręcznych w rozdzielniach (do 2h)	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Magazynowanie w zamrażarkach (mieszanki owocowo-warzywne, ryby, ew. mięso)	F	1	1	1	CCP ?	tak	nie	tak	tak	CP2
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Produkty nie wymagające warunków chłodniczych	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Obróbka wstępna C										
Obróbka wstępna mięsa, drobiu, ryb, warzyw i owoców	F	2	1	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Rozmrażanie (ryba, ew. mięso)	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 4 z 4	Kod: KH/6.1/4/4	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń dla surówców.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	

Etap procesu produkcyjnego	Rodzaj zagrożenia	Weryfikacja priorytetu zagrożeń – wyznaczenie CCP			CCP ?	Drzewo decyzyjne				Wynik: CCP lub CP
		Częstotliwość występowania A (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Wskaźnik priorytetu B (1=mały, 2=średni, 3=duży)	Priorytet P= A x B P≥3 CCP? P<3 CP		Pyt. 1	Pyt. 2	Pyt. 3	Pyt. 4	
Obróbka właściwa D										
Obróbka właściwa mięsa, drobiu, warzyw i owoców (rozdrabnianie, mielenie, krojenie, formowanie itp.)	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	1	1						
Rozdrabnianie ryb	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Obróbka termiczna E + schładzanie										
Obróbka termiczna: mięsa, drobiu, ryb, (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie)	F	1	2	1	CCP ?	tak	tak	-	-	CCP 2
	Ch	1	1	1						
	B	1	3	3						
Obróbka termiczna warzyw i owoców (gotowanie, duszenie, pieczenie, smażenie)	F	1	2	2						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Zakwaszanie mleka + obróbka termiczna zakwaszonego mleka (etapy produkcji sera twarogowego)	F	1	1	1						
	Ch	1	2	2						
	B	1	3	3						
Schładzanie jako etap produkcji potraw poddawanych obróbce term. i serwowanych na zimno	F	2	1	2						
	Ch	1	2	2						
	B	1	2	2						
Porcjowanie I, II (F, H), Transport (na terenie placówki) (G) + dystrybucja										
Porcjowanie posiłków na naczynia grupowe, transport wewnętrzny+ porcjowanie na naczynia stołowe + dystrybucja	F	1	1	1						
	Ch	1	1	1						
	B	1	2	2						
Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych, kuchennych (I)										
Mycie i dezynfekcja naczyń kuchennych	F	1	1	1						
	Ch	2	1	2						
	B	1	2	2						
Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych	F	1	1	1						
	Ch	2	1	2						
	B	1	2	2						

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/6.2/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń – zestawienie; definicje.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP				Zatwierdził:	
Podpis:				Podpis:	

Zespół ds. HACCP ustalił następujące krytyczne punkty kontrolne (CCP):

CCP 1 – magazynowanie w lodówkach/szafach chłodniczych
dotyczy asortymentu:
mięso, drób, nabiał, wędliny, jaja, ryby świeże, art. przechowywane
w chłodni podręcznej w kuchni głównej, próby potraw.

CCP 2 – obróbka termiczna mięsa, drobiu, ryb.

Pojęcia i skróty mające zastosowanie w Księdze HACCP:

Dobra Praktyka Higieniczna- GHP – działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności.

Dobra Praktyka Produkcyjna- GMP – działania, które muszą być podjęte i warunki, które muszą być spełniane, aby produkcja żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością odbywały się w sposób zapewniający właściwą jakość zdrowotną żywności, zgodnie z przeznaczeniem.

Działanie korygujące – każde działanie podjęte wówczas, gdy monitoring wskazuje, że CCP wymyka się spod kontroli, tzn., że dopuszczalne limity odchyień został przekroczone.

Kontrola – działania zmierzające do ustalenia czy w trakcie procesu produkcyjnego przestrzegane są wszystkie zalecane parametry.

Krytyczny punkt kontroli – CCP – miejsce, proces lub operacja, w których należy podjąć środki kontroli w celu wyeliminowania, zapobieżenia bądź zminimalizowania zagrożenia.

Monitoring – zaplanowana, systematyczna obserwacja, pomiary i rejestracja określonych parametrów w krytycznych punktach kontroli. Ma on na celu wykrywanie odchyień od ustalonych kryteriów i szybkie podjęcie działań korygujących oraz dostarczanie dowodów, że prowadzona kontrola jest prawidłowa i pozwala na skuteczne zapobieganie zagrożeniom.

Środki kontroli – są to czynniki fizyczne, chemiczne lub inne, które mogą być zastosowane w zapobieganiu lub eliminacji zidentyfikowanego zagrożenia lub jego minimalizacji do akceptowalnego poziomu.

Weryfikacja – zastosowanie metod, procedur, testów i innych ocen w celu określenia zgodności z planem HACCP.

Kryterium (limit krytyczny) – kryterium, które oddziela to, co jest akceptowane, od tego, co nieakceptowane.



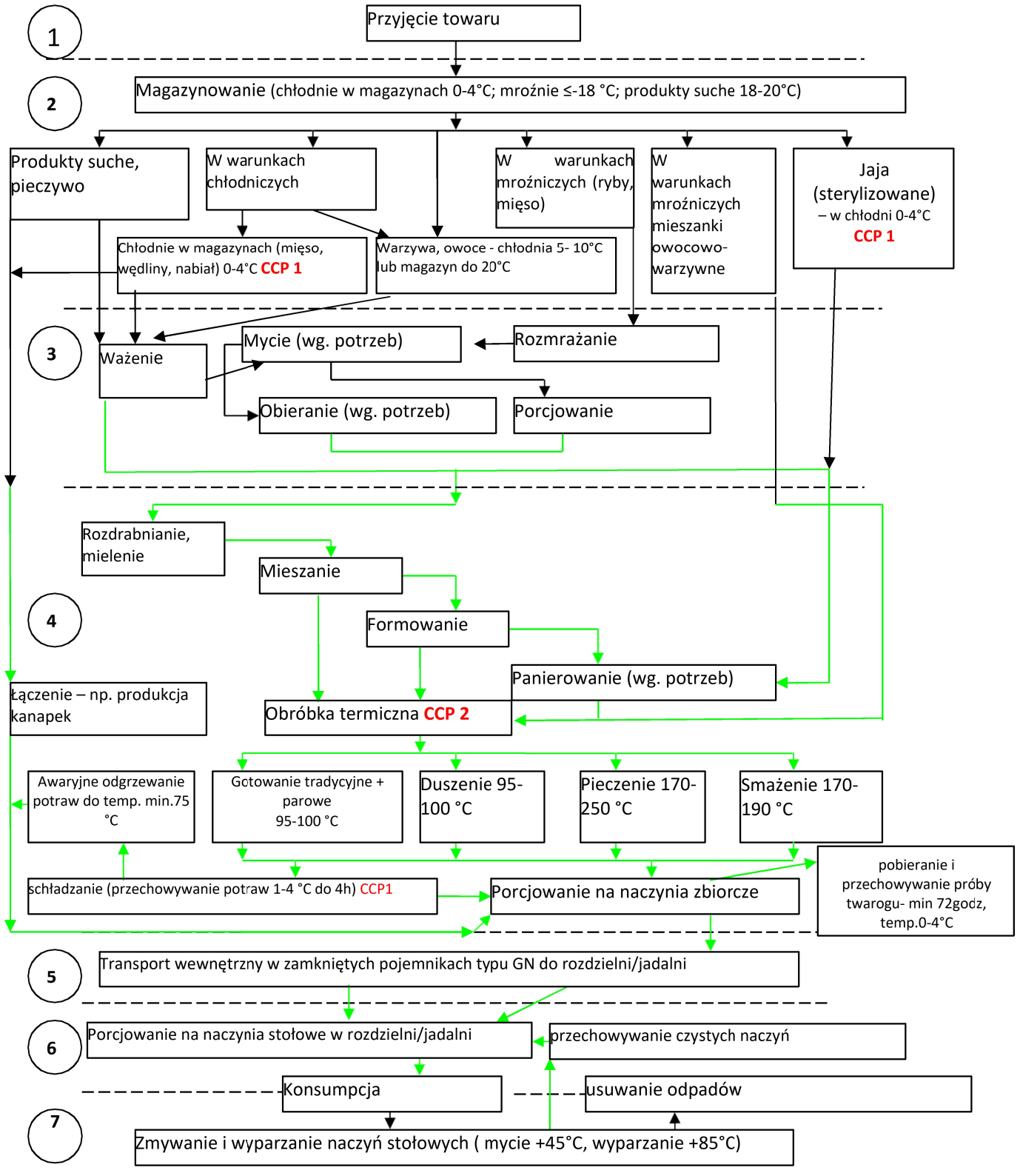
Dokument: Arkusz analizy zagrożeń – Zestawienie CCP na strefowym schemacie technologicznym.

Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP


Zatwierdził:

Podpis:


Podpis:



→ droga brudna;
→ droga czysta

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/7/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Arkusz danych CCP (limity krytyczne, monitorowanie, działania korygujące).					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

Nr CCP/ nazwa	Działania prewencyjne	Limity krytyczne		Monitorowanie			Działania korygujące		
		Parametry (nazwa)	Limity krytyczne	Metoda pomiaru	Częstotliwość pomiaru	Osoba wykonująca pomiar	Metody	Osoba odpowiedzialna	
CCP 1 Magazynowanie w lodówkach/ szafach chłodniczych <i>dotyczy</i> asortymentu: <i>mięso, drób, nabiał, wędliny, jaja, ryby świeże, art. przechowywane w chłodni podręcznej w kuchni głównej, próby potraw;</i>	<ul style="list-style-type: none"> - segregowanie surowców, kontrola TPS lub DMT - stosowanie zasady FIFO - dokładne usunięcie środków myjących - przeglądy i naprawa urządzeń chłodniczych - przestrzeganie zasad higieny 	Temperatura przechowywania	przechowywanie w chłodni podręcznej (kuchnia główna)	1-4°C	Kontrola temp. lodówki za pomocą termometru	2 razy dziennie	Intendent/ Szeff kuchni/ Kucharka/ Kucharz	Zgodnie z procedurą monitorowania i działań korygujących dla CCP1	Intendent
			mięso, drób	0- 4 °C					
			mięso (po zmieleniu)	0- 2°C;					
			wędliny	0- 4 °C					
			nabiał	0- 4 °C					
			jaja	0- 4 °C					
			próby potraw	0- 4 °C					
			ryby świeże	0- 2 °C					
CCP 2 Obróbka termiczna mięsa, drobiu i ryb	<ul style="list-style-type: none"> - zapewnienie higieny personelu i czystości urządzeń - kontrola sprawności urządzeń (serwis) termometrów 	Temperatura w środku produktu	$\geq 74^{\circ}\text{C}$ (zgodnie z aktualnym stanem wiedzy przyjęto minimalną wartość temperatury wystarczającą do dezaktywacji nieprzetrwalikujących mikroorganizmów patogennych we wszystkich rodzajach mięs i ryb używanych w żłobku wg. analizy receptur)	Kontrola temperatury za pomocą termometru w 2 losowo wybranych sztukach mięsa przez min. 2 min.	Za każdym razem, pod koniec obróbki termicznej	Kucharka/ Kucharz i/lub pomoc kuchenna	Zgodnie z procedurą monitorowania i działań korygujących dla CCP2	Kucharka/ Kucharz i/lub pomoc kuchenna	

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/8.1/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura monitorowania i działań korygujących CCP 1.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

1 Cel: Zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców/produktów i potraw przechowywanych w warunkach chłodniczych.

2 Zakres i przedmiot: Określenie metody kontroli temperatury w lodówkach/chłodniach oraz rodzaju podejmowanych działań korygujących w przypadku stwierdzenia niespełnienia ustalonych limitów krytycznych.

3 Sposób postępowania:

3.1 Pomiary temperatury przeprowadza Intendent lub Szef Kuchni lub Kucharka/Kucharz lub osoba w ich zastępstwie wyznaczona przez Kierownika żłobka.

3.2 Kierownik żłobka nadzoruje monitorowanie i podejmowanie działań korygujących w CCP 1.

3.3 Temperatura w lodówkach/szafach chłodniczych jest monitorowana 2 razy dziennie w godzinach: I (7:⁰⁰- 8:⁰⁰) i II (13:⁰⁰- 14:⁰⁰).

3.4 Temperatura w lodówce/szafie chłodniczej powinna wynosić:

Rodzaj przechowywanego surowca/produktu	Limit krytyczny
Mięso, drób, wędliny, jaja, nabiał, próbki potraw	0 – 4 °C
Ryba świeża; mięso po zmieleniu	0 – 2 °C
Przechowywanie w chłodni podręcznej na terenie kuchni głównej	1 – 4 °C

3.5 Pomiaru temperatury dokonuje się przez szybki odczyt temperatury z termometru umieszczonego wewnątrz urządzenia chłodniczego lub z zewnętrznego wyświetlacza w przypadku szaf chłodniczych/lodówek wyposażonych w elektroniczny wyświetlacz temperatury. Wyniki odczytu zapisz w *Arkuszu monitorowania i działań korygujących CCP 1* oddzielnym dla każdego urządzenia chłodniczego.

3.6 W przypadku, gdy temperatura wzrośnie lub spadnie poza limity krytyczne niezwłocznie podejmij działania korygujące zgodnie z pkt. 4. Rodzaj podjętych czynności (*skrótowo wg. pkt.4: A i/lub B i/lub C i/lub D*) zapisz w *Arkuszu monitorowania i działań korygujących CCP 1* w rubryce *działania korygujące*. W przypadku nie stwierdzenia odchyień od wartości limitów krytycznych w rubryce *działania korygujące* wpisz słowo BRAK.

4 Działania korygujące:


A BRAK PRĄDU – do momentu przywrócenia dostawy energii elektrycznej co 30 min kontroluj spadek temperatury w urządzeniu chłodniczym. Gdy temperatura w szafie chłodniczej/lodówce przekroczy limit krytyczny o 3°C skontaktuj się z Kierownikiem żłobka i postępuj zgodnie z otrzymanymi dyspozycjami (np. mięso, ryby, nabiał, drób poddaj obróbce termicznej z użyciem gazu lub przekaż towar do innej placówki, celem niezwłocznego wykorzystania).

B TEMPERATURA W CHŁODNI PRZEKRACZA LIMIT KRYTYCZNY (nie więcej niż o 3°C) – sprawdź ustawienia parametrów chłodni i dokonaj pomiaru temperatury za 1godz. W przypadku ponownego niespełnienia wymaganych wartości limitów krytycznych przepakuj towar do pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością i przenieś do sprawnego urządzenia chłodniczego. O zaistniałej sytuacji niezwłocznie powiadom Kierownika żłobka, który zgłosi awarię pracownikowi działu technicznego lub właściwemu konserwatorowi.

C TEMPERATURA W CHŁODNI PRZEKRACZA LIMIT KRYTYCZNY (więcej niż o 3°C)- przepakuj towar do pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością i przenieś do sprawnego urządzenia chłodniczego. O zaistniałej sytuacji niezwłocznie powiadom Kierownika żłobka, który zgłosi awarię pracownikowi działu technicznego lub właściwemu konserwatorowi.

D USZKODZONY TERMOMETR - po uprzedniej dezynfekcji przenieś sprawny termometr z innego urządzenia chłodniczego, odczekaj min. 15min. i postępuj zgodnie z pkt. 3.5. Niezwłocznie zgłoś Kierownikowi żłobka potrzebę zakupu nowego termometru.

5 Załączniki: Arkusz monitorowania i działań korygujących CCP1.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 1 z 1	Kod: KH/8.2/1	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura monitorowania i działań korygujących CCP 2.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

1 Cel: Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego potraw z mięsa i ryb poddanych obróbce termicznej.

2 Zakres i przedmiot: Określenie metody kontroli temperatury surowców poddanych obróbce termicznej oraz rodzaju podejmowanych działań korygujących w przypadku stwierdzenia niespełnienia ustalonych limitów krytycznych. Zakres asortymentowy: mięso, drób, ryby.

3 Sposób postępowania:

3.1 Kucharka/Kucharz lub Pomoc kuchenna lub osoba w ich zastępstwie wyznaczona przez Kierownika żłobka monitoruje i przeprowadza działania korygujące w CCP 2.

3.2 Kierownik żłobka nadzoruje monitorowanie i podejmowanie działań korygujących w CCP 2.

3.3 Pomiaru temperatury dokonuje się poprzez umieszczenie termopary wewnątrz produktu tak, aby końcówka bagnetu znalazła się w środku produktu w 2 losowo wybranych sztukach mięsa każdej partii. *Zgodnie z aktualnym stanem wiedzy do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego potrawy temperatura wewnątrz produktu powinna wynosić $\geq 74^{\circ}\text{C}$ dla mięsa drobiowego i wieprzowego oraz $\geq 63^{\circ}\text{C}$ w przypadku wołowiny, cielęciny i ryb przez minimum 2 min. Po przeprowadzonej analizie receptur żłobkowych określono wartość limitu krytycznego wystarczającą do dezaktywacji nieprzetrwalnikujących mikroorganizmów patogennych dla wszystkich rodzajów mięs i ryb używanych w żłobku, bez wpływu na obniżenie jakości organoleptycznej potraw przygotowywanych na bazie w/w surowców.*

3.3.1 Przed pomiarem oraz po pomiarze umyj i zdezynfekuj końcówkę sondy spirytusowym preparatem w sprayu.

Rodzaj surowca	Limit krytyczny
Mięso czerwone, drób, ryby	(co najmniej) $\geq 74^{\circ}\text{C}$

3.4 Odczyt temperatury zapisz niezwłocznie w *Arkuszu monitorowania i działań korygujących CCP 2.*

3.5 W przypadku poddania obróbce termicznej kilku partii (tj. 1 partia oznacza produkt mięsny poddany obróbce termicznej np. na 1 patelni) wykonaj pomiar temperatury i zapisz wyniki z pomiarów wszystkich monitorowanych partii.

4 Działania korygujące:


4.1 W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości niezwłocznie podejmij działania korygujące opisane w tabeli poniżej:

A. Temperatura wewnątrz produktu jest niższa niż podana w limitach krytycznych	Podnieś temperaturę i/lub przedłuż czas obróbki cieplnej do chwili uzyskania założonych parametrów
B. Produkt został przypalony	Wyrzuć produkt do kosza na odpadki (usuwanie odpadów zgodnie z instrukcją w Księdze GMP/GHP). O zaistniałej sytuacji powiadom Intendenta lub Kierownika żłobka.
C. Zepsuta termopara	Wykorzystaj inny, sprawny termometr znajdujący się na terenie kuchni. Przed pomiarem umyj i zdezynfekuj końcówkę sondy spirytusowym preparatem w sprayu. Niezwłocznie zgłoś Intendentowi lub Kierownikowi żłobka potrzebę zakupu nowej termopary.

4.2 Rodzaj podjętych czynności (*skrótowo wg. pkt.4.1: A i/lub B i/lub C*) zapisz w *Arkuszu monitorowania i działań korygujących CCP 2.*

4.3 W przypadku braku konieczności podjęcia działań korygujących w kolumnie *działania korygujące* wpisz słowo *BRAK.*

5 Załączniki: Arkusz monitorowania i działań korygujących CCP 2.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 3	Kod: KH/9/3/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura przeglądu i weryfikacji systemu HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

1. CEL: ocena zgodności i skuteczności wdrożonego w żłobku systemu HACCP.

2. ZAKRES I PRZEDMIOT: wyznaczenie metod weryfikacji w zakresie oceny stopnia zgodności spełnienia wymagań określonych w dokumentacji oraz skuteczności systemu HACCP.

3. DEFINICJE:

Weryfikacja – określenie, czy opracowany i wdrożony system HACCP jest skuteczny w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego potraw przygotowanych w zakładzie.

Kontrola wewnętrzna – kontrola sprawowana przez kierującego zakładem lub osobę przez niego upoważnioną.

4. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UPRAWNIENIA:

4.1 Zespół ds. HACCP opracowuje metody weryfikacji systemu HACCP.

4.2. Dyrektor Żłobka zatwierdza sposób, tryb i metody weryfikacji systemu HACCP.

4.3. Dyrektor Żłobka lub osoba przez niego wyznaczona:

- ocenia systematyczność zapisów w arkuszach monitorowania i działań korygujących CCP1 oraz CCP2
- ocenia skuteczność działań korygujących,
- przeprowadza okresowe kontrole wewnętrzne.

5. W ŻŁOBKU PROWADZONA JEST BIEŻĄCA WERYFIKACJA SYSTEMU HACCP. PRZEBIEG I WYNIKI WERYFIKACJI SĄ DOKUMENTOWANE.

Obligatoryjna weryfikacja systemu HACCP obejmuje następujące zagadnienia:

5.1 Ocena systematyczności zapisów w arkuszach monitorowania i działań korygujących CCP1 oraz CCP2.

5.1.2 Ocenę przeprowadza pracownik wyznaczony przez Dyrektora

Sposób postępowania:

5.1.2.1 Po zakończeniu każdego miesiąca (max. do 5 dnia kolejnego miesiąca) Intendent lub osoba w zastępstwie Intendenta przekazuje arkusze monitorowania i działań korygujących CCP 1 oraz CCP2 z zapisami Dyrektorowi/Kierownikowi żłobka.

5.1.2.2 Dyrektor/Kierownik lub osoba wyznaczona przez Dyrektora sprawdza czy osoby odpowiedzialne wykonują regularnie zapisy w arkuszach monitorowania i działań korygujących CCP 1 i CCP2 oraz czy podjęte działania korygujące (jeśli takowe wystąpiły) okazały się skuteczne.

5.1.2.3 Przeprowadzoną weryfikację pracownik żłobka potwierdza własnoręcznym podpisem na każdej stronie arkusza monitorowania i działań korygujących CCP1 oraz CCP2.


5.1.2.4 Wyniki oceny odnotowuje w *Arkuszu weryfikacji systemu HACCP* tylko w wypadku stwierdzenia nieprawidłowości.

5.2 Ocena skuteczności działań korygujących w arkuszach monitorowania i działań korygujących CCP1 oraz CCP2.

5.2.2 Ocenę przeprowadza Dyrektor/Kierownik żłobka lub osoba przez niego wyznaczona.

Sposób postępowania:

5.2.2.1 Po zakończeniu każdego miesiąca (max. do 5 dnia kolejnego miesiąca) pracownicy przekazują arkusze monitorowania i działań korygujących CCP 1 oraz CCP2 z zapisami Dyrektorowi/Kierownikowi żłobka lub osobie wyznaczonej przez Dyrektora.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 3	Kod: KH/9/3/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura przeglądu i weryfikacji systemu HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

5.2.2.2 Sprawdza zapisy w arkuszach monitorowania i działań korygujących CCP1 i CCP2 w kolumnie „działania korygujące” czy podjęte działania korygujące (jeśli takowe wystąpiły) okazały się skuteczne.

5.2.2.3 Przeprowadzoną weryfikację Dyrektor/Kierownik żłobka lub osoba przez niego wyznaczona potwierdza własnoręcznym podpisem na każdej stronie arkusza monitorowania i działań korygujących CCP1 oraz CCP2.

5.2.2.4 Wyniki oceny odnotowuje w *Arkuszu weryfikacji systemu HACCP* tylko w sytuacji wystąpienia nieprawidłowości.

5.3 Przegląd i aktualizacja schematów technologicznych.

5.3.1. Przeglądu i aktualizacji schematów technologicznych dokonuje się zgodnie z *procedurą weryfikacji i kontroli wewnętrznej* w Księdze GMP/GHP (Kod: KDP – XV).

5.4 Przegląd i aktualizacja analizy zagrożeń.

5.4.1 Przeglądu i aktualizacji analizy zagrożeń dla surowców i etapów produkcyjnych dokonuje Zespół ds. HACCP lub osoba przez niego wyznaczona na piśmie, z częstotliwością minimum 1 raz w roku licząc od daty wejścia w życie wdrożonego systemu HACCP w żłobku (Kod: KH/1/1)

5.4.2 Wyniki przeglądu Przewodniczący HACCP odnotowuje w *arkuszu przeglądu analizy zagrożeń*.

5.5 Przegląd aktualności stosowanych aktów prawnych.

5.5.1. Przeglądu aktualności prawa żywnościowego mającego zastosowanie w działalności gastronomicznej żłobka dokonuje się zgodnie z *procedurą weryfikacji i kontroli wewnętrznej* w Księdze GMP/GHP (Kod: KDP – XV).

5.6 Przegląd dokumentacji po wprowadzeniu istotnych zmianach w organizacji żywienia dzieci w żłobku.


5.6.1. Przeglądu dokumentacji po wprowadzeniu istotnych zmianach w organizacji żywienia dzieci w żłobku dokonuje się zgodnie z *procedurą weryfikacji i kontroli wewnętrznej* w Księdze GMP/GHP (Kod: KDP – XV).

5.7 Kontrola wewnętrzna.

5.7.1 W żłobku prowadzona jest bieżąca i okresowa kontrola wewnętrzna.

5.7.2 Bieżąca kontrola procesów produkcyjnych oraz warunków sanitarno-higienicznych w żłobku prowadzona jest zgodnie z zapisami wdrożonej i obowiązującej w żłobku dokumentacji w Księdze GMP/GHP.

5.7.3 Okresową kontrolę wewnętrzną przeprowadza Dyrektor żłobka lub inna osoba wyznaczona przez Dyrektora, minimum 1 raz na 5 lat, zgodnie z *procedurą weryfikacji i kontroli wewnętrznej* w Księdze GMP/GHP (Kod: KDP – XV). Zakres kontroli obejmuje: przegląd planu HACCP, przegląd zapisów w CCP, przegląd odchyleń i postępowania w momencie ich stwierdzenia, przegląd protokołów z kontroli wewnętrznych, wizualne obserwacje procesu organizacji żywienia w praktyce oraz weryfikację stopnia znajomości dokumentacji systemu HACCP przez personel żłobka.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 3	Kod: KH/9/3/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura przeglądu i weryfikacji systemu HACCP.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHP i HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

5.8 Propozycje udoskonalenia systemu HACCP.

5.8.1 Propozycje zmian wdrożonego systemu HACCP zgłaszane są przez Dyrektora/Kierownika żłobka na bieżąco w formie pisemnej do Zespołu ds. HACCP.

5.8.2 Po otrzymaniu informacji, o której mowa w pkt. 5.8.1. Przewodniczący HACCP organizuje spotkanie Zespołu ds. GMP/GHP i HACCP, celem zaopiniowania propozycji zmian w systemie. Termin spotkania ustala Przewodniczący HACCP.

5.8.3 W przypadku konieczności, nowelizacja systemu HACCP odbywa się zgodnie z procedurą nadzoru nad dokumentacją (Kod: KH/10/2).

Uzupełniająca weryfikacja systemu HACCP obejmuje następujące zagadnienia.

5.9 Audyt zewnętrzny

5.9.1 Zakłada się, że przegląd i weryfikacja systemu HACCP poprzez audyt zewnętrzny jest formą weryfikacji uzupełniającej i nie należy do zagadnień weryfikacji obowiązkowej.

5.9.2 Audyt zewnętrzny przeprowadzany jest na zasadach ustalanych indywidualnie ze specjalistą zewnętrznym, każdorazowo przed audytem.

5.9.3 W drodze porozumienia ze specjalistą zewnętrznym ustala się: datę audytu, zakres, plan i przebieg audytu oraz datę przekazania pisemnego raportu z audytu.

6. ZAPISY Z WERYFIKACJI przechowuje się zgodnie z procedurą nadzoru nad dokumentacją (KH/10/2).

7. DOKUMENTY ZWIĄZANE:

Procedura nadzoru nad dokumentacją (KH/10/2)

Procedura weryfikacji i kontroli wewnętrznej w Księdze GMP/GHP (Kod: KDP – XV).

8. ZAŁĄCZNIKI:

Załącznik nr 1: *Arkusz weryfikacji systemu HACCP*; Załącznik nr 2: *Arkusz przeglądu analizy zagrożeń*.

Arkusze weryfikacji systemu HACCP

Dotyczy arkuszy monitorowania i działań korygujących CCP1 i CCP2

ROK


Data	WERYFIKACJA SYSTEMATYCZNOŚCI ZAPISÓW			WERYFIKACJA SKUTEKTYWNOŚCI DZIAŁAŃ KORYGUJĄCYCH			Podpis Pełnomocnika HACCP (do 5 dnia miesiąca)
	WYNIK WERYFIKACJI (niepotrzebne skreślić)	Działania korygujące: (określić rodzaj TYLKO w przypadku uwag, tj. stwierdzenia nieprawidłowości)	Podpis osoby zatwierdzającej	WYNIK WERYFIKACJI (niepotrzebne skreślić)	Działania korygujące: (określić rodzaj TYLKO w przypadku uwag, tj. stwierdzenia nieprawidłowości)	Podpis osoby zatwierdzającej	
..... Dotyczy arkuszy z miesiąca: 	BEZ UWAG SYSTEMATYCZNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Przeprowadzić szkolenie wewnętrzne (wg. procedury szkoleń: Księga GMP/GHP) do dnia Osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie szkolenia	BEZ UWAG SKUTEKTYWNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Wpisać rodzaj podjętych działań: 2. zgłoszono konieczność przeglądu i aktualizacji dokumentacji HACCP Pełnomocnikowi HACCP w dniu	
..... Dotyczy arkuszy z miesiąca: 	BEZ UWAG SYSTEMATYCZNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Przeprowadzić szkolenie wewnętrzne (wg. procedury szkoleń: Księga GMP/GHP) do dnia Osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie szkolenia	BEZ UWAG SKUTEKTYWNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Wpisać rodzaj podjętych działań: 2. zgłoszono konieczność przeglądu i aktualizacji dokumentacji HACCP Pełnomocnikowi HACCP w dniu	
..... Dotyczy arkuszy z miesiąca: 	BEZ UWAG SYSTEMATYCZNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Przeprowadzić szkolenie wewnętrzne (wg. procedury szkoleń: Księga GMP/GHP) do dnia Osoba odpowiedzialna za przeprowadzenie szkolenia	BEZ UWAG SKUTEKTYWNE	Uwagi (opis stwierdzonych nieprawidłowości)	Wpisać rodzaj podjętych działań: 2. zgłoszono konieczność przeglądu i aktualizacji dokumentacji HACCP Pełnomocnikowi HACCP w dniu	

Arkusz przeglądu analizy zagrożeń

Data wejścia w życie systemu HACCP.....

Data pierwszego przeglądu analizy zagrożeń – **do dnia**

Data dostarczenia kompletnej dokumentacji HACCP do zespołu ds. HACCP	Data przeglądu analizy zagrożeń	WYNIK PRZEGLĄDU (niepotrzebne skreślić)		Data kolejnego przeglądu analizy zagrożeń (określić termin w przypadku wyniku przeglądu – BEZ UWAG)	Podpis osoby zatwierdzającej
Dokumentację dostarczono w dniu		BEZ UWAG	Analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Aktualizację przeprowadza Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w terminie do 1 miesiąca od daty przeglądu.	DO DNIA	
Dokumentację dostarczono w dniu		BEZ UWAG	Analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Aktualizację przeprowadza Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w terminie do 1 miesiąca od daty przeglądu.	DO DNIA	
Dokumentację dostarczono w dniu		BEZ UWAG	Analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Aktualizację przeprowadza Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w terminie do 1 miesiąca od daty przeglądu.	DO DNIA	
Dokumentację dostarczono w dniu		BEZ UWAG	Analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Aktualizację przeprowadza Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w terminie do 1 miesiąca od daty przeglądu.	DO DNIA	
Dokumentację dostarczono w dniu		BEZ UWAG	Analiza zagrożeń wymaga aktualizacji. Aktualizację przeprowadza Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w terminie do 1 miesiąca od daty przeglądu.	DO DNIA	

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 3	Kod: KH/10/3/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura nadzoru nad dokumentacją.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

1. CEL: określenie i ujednoczenie metod organizacji, właściwego obiegu, zapewnienie aktualności dokumentów oraz zagwarantowanie ich dostępności we właściwych miejscach, jak również ustalenie osób odpowiedzialnych za nadzór nad dokumentacją, prowadzonymi zapisami oraz przeglądami tej dokumentacji.

2. ZAKRES I PRZEDMIOT: Procedura ma zastosowanie do wszystkich dokumentów składających się na system HACCP.

Określa sposoby postępowania przy: zatwierdzaniu dokumentacji, ustalaniu zasad rozpowszechniania dokumentacji; aktualizacji wybranych procedur, instrukcji niezwłocznie po zaistnieniu; okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmian; zapewnieniu dostępności wybranych dokumentów we wszystkich miejscach których wykonywane są operacje regulowane dokumentem nadzorowanym; usuwaniu dokumentów nieaktualnych z miejsc ich stosowania lub zabezpieczeniu przed ich użyciem oraz ustalaniu zasad i czasu przechowywania dokumentacji.

3. DEFINICJE:

Zapis (wg ISO 9000) – to dokument, w którym przedstawione są uzyskane wyniki lub dowody przeprowadzonych działań.

Dokument (wg ISO 9000) – to informacja i jej nośnik.

Dokumentacja (wg ISO 9000) - to zbiór dokumentów ds. specyfikacje i zapisy.

4. ODPOWIEDZIALNOŚĆ I UPRAWNIENIA:

Nadzór merytoryczny nad dokumentacją sprawuje Zespół ds. GMP/GHP i HACCP

Dyrektor Żłobka: Zatwierdza dokumentację HACCP

Intendent/Referent administracyjno-gospodarczy: Przechowuje i odpowiada za kompletność przekazanej dokumentacji do żłobka; przekazuje wycofane dokumenty z Księgi HACCP oraz wypełnione arkusze monitorowania CCP do archiwum żłobka.

5. SPOSÓB POSTĘPOWANIA:

5.1. Księga HACCP jest własnością Żłobka Miejskiego Motylkowy Świat w Legionowie, dlatego nie wolno jej udostępniać osobom nieupoważnionym oraz dokonywać w niej nieautoryzowanych zmian. Dokonanie zmiany jest możliwe tylko i wyłącznie przez powołany Zespół ds. GMP/GHP i HACCP. Weryfikacja-sprawdzenie dokumentacji po zmianach-prowadzona jest przez Przewodniczącego HACCP lub inną osobę wyznaczoną przez Dyrektora Żłobka.

5.2. Opracowanie dokumentów.

Nowe dokumenty systemowe opracowywane są przez Zespół ds. GMP/GHP i HACCP. Weryfikacja-sprawdzenie dokumentacji- prowadzona jest przez Przewodniczącego HACCP lub inną osobę wyznaczoną przez Dyrektora Żłobka.

5.3. Oznakowanie dokumentów. Dokumenty systemowe posiadające nagłówek są oznaczone kodem według następującego schematu:

- Data wydania
- Wydanie – pierwsza wersja ma wydanie 1. W przypadku uaktualniania, nowelizacji - zmianie ulegnie numer wydania na numer kolejny oraz data wydania – dotyczy całej dokumentacji. Datę obowiązywania aktualnej wersji systemu określono w dokumencie: *zarządzenie w sprawie powołania Zespołu ds. GMP/GHP i HACCP. (Kod: KH/1/1)*

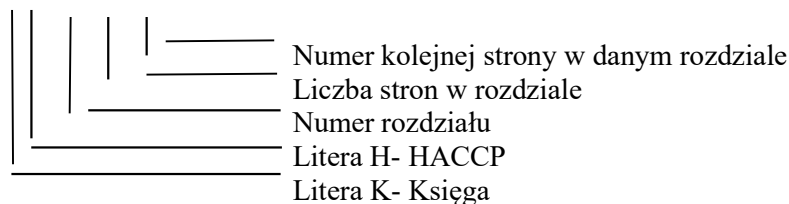
	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 2 z 3	Kod: KH/10/3/2	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura nadzoru nad dokumentacją.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHP i HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

5.4. Kodowanie.

- Kod składa się z liter oraz liczb.
- Litery Kodu odpowiadają kolejno: **K**siężde – **K**
HACCP – **H**

Wzór kodyfikacji ustalono następująco:

KH/ 4 / 4 / 1



5.5. Wszystkie dokumenty systemowe są zatwierdzone przez Dyrektora Żłobka. Jedynie dokumenty zatwierdzone uznawane są za obowiązujące i wprowadzone do użytkowania. Intendent żłobka po otrzymaniu dokumentów od Przewodniczącego HACCP stempluje pieczętka żłobka wyznaczone miejsce w nagłówku każdej strony.

5.6. Kopiowanie i wnoszenie zatwierdzonych dokumentów poza teren żłobka bez zgody Dyrektora jest niedopuszczalne.

5.7. Dopuszcza się kopiowanie zatwierdzonej dokumentacji do celów realizacji wdrożonego systemu HACCP na terenie żłobka przez wyznaczoną osobę w następujący sposób:

5.7.1. Każda strona skopiowanego dokumentu musi być zaopatrzona w autoryzację, tj. posiadać pieczętka i podpis osoby, którą kopię wykonała. Nie dozwolone jest kopiowanie i przechowywanie w żłobku kopii dokumentacji bez autoryzacji.

5.7.2. Każdy skopiowany dokument trafia do osoby odpowiedzialnej za realizację czynności, o której mowa w dokumencie i jest przechowywany np. „w skoroszytcie” w pobliżu miejsca wykonywania czynności.

5.7.3. Dyrektor Żłobka zezwala na kopiowanie wszystkich zatwierdzonych dokumentów z Księgi HACCP przewodniczącemu HACCP oraz innym członkom Zespołu ds. GMP/GHP i HACCP, wyłącznie na użytek związany z realizacją zadań im powierzonych.

5.8. Przegląd dokumentów dokonywany jest podczas weryfikacji systemu.

Sposób postępowania w przypadku konieczności dokonania zmian w dokumentacji.


5.9. Do wprowadzania zmian w dokumentacji upoważniony jest Zespół ds. GMP/GHP i HACCP.

5.9.1. Intendent żłobka przekazuje kopię/scan dokumentacji HACCP obowiązującej w żłobku Przewodniczącemu HACCP.

5.9.1.1. Data przekazania dokumentacji jest rejestrowana w *arkuszu zmian w dokumentacji*.

5.9.2. Zespół ds. GMP/GHP i HACCP w stałym porozumieniu z Intendentem oraz personelem kuchennym opracowuje aktualizację dokumentacji HACCP dla żłobka. Pracami Zespołu kieruje Przewodniczący HACCP lub inna osoba wyznaczona przez Dyrektora Żłobka.

5.9.2.1. Zespół ds. GMP/GHP i HACCP wprowadza zmiany w dokumentacji w czasie nie dłuższym niż 2 miesiące od daty przekazania kopii dokumentacji ze żłobka Przewodniczącemu HACCP.

	Żłobek Miejski Motylkowy Świat w Legionowie ul. E. Dietricha 1	KSIĘGA HACCP		<i>(pieczętka żłobka)</i>	
Strona 3 z 3	Kod: KH/10/3/3	Oryginał	Kopia	Wyd. 1	Data wydania: 01.04.2026 r.
Dokument: Procedura nadzoru nad dokumentacją.					
Opracował: Zespół ds. GMP/GHPi HACCP Podpis:				Zatwierdził: Podpis:	

5.9.3. Następstwem każdej zmiany w dokumentacji polegającej m.in. na: wycofaniu dokumentu i zastąpieniu go nowym, wymianie jednej lub kilku stron dokumentu, zmianie tekstu w dokumencie itp. jest zmiana numeru i daty wydania całej dokumentacji. Zmienia się (na kolejny) numer wydania na stronie tytułowej dokumentacji Księgi HACCP, jak również numer wydania w nagłówku pozostałych stron w dokumentacji.

5.9.3.1. Numer wydania na stronie tytułowej jest taki sam jak numery wydania w nagłówku pozostałych stron w dokumentacji.

5.9.4. Sprawdzoną i zatwierdzoną aktualizację dokumentacji HACCP Przewodniczący HACCP przekazuje do żłobka zgodnie z pkt. 5.5 niniejszej procedury.

5.10. Stanowcze naruszenie postanowień zawartych w niniejszej procedurze i innych dokumentach Księgi HACCP podlega weryfikacji przez Przewodniczącego HACCP oraz Dyrektora Żłobka. Dalsze działania zależą od decyzji i postanowień Dyrektora.

6. Zapisy, miejsce i czas ich przechowywania

Rodzaj zapisu	Miejsce przechowywania	Czas przechowywania	Osoba odpowiedzialna za przechowywanie
Księga HACCP – egzemplarz żłobka	pokój intendenta w żłobku	do daty zakończenia funkcjonowania systemu HACCP w żłobku	Intendent
Księga HACCP – egzemplarz Pełnomocnika HACCP (opcja fakultatywna)	Pokój Przewodniczącego HACCP	do daty zakończenia funkcjonowania systemu HACCP w żłobku	Pełnomocnik HACCP
Wycofane wydanie Księgi HACCP będącej własnością żłobka	Archiwum-żłobek	5 lat od daty wycofania dokumentu	Osoba odpowiedzialna za archiwizację dokumentacji w Żłobku
Arkusze monitorowania i działań korygujących CCP 1, CCP 2 Arkusze weryfikacji systemu HACCP Arkusze przeglądu analizy zagrożeń	segregator z napisem „archiwum sanitarne” – pokój intendenta -żłobek	5 lat od daty ostatniego wpisu	Osoba odpowiedzialna za archiwizację dokumentacji w Żłobku

7. Załączniki:

Załącznik nr 1: Arkusz zmian w dokumentacji.

.....
pieczęćka żłobka

Arkusze zmian w dokumentacji

Data przekazania dokumentacji do Pełnomocnika HACCP

Po nowelizacji zmienia się numer wydania zna

Po nowelizacji zmienia się data wydania zna

Aktualizacja zakładowego systemu HACCP w żłobku wchodzi w życie z dniem

.....

Księga HACCP wydanie.....zostało przekazane do archiwum żłobka w dniu wejścia w życie dokumentacji po nowelizacji - na okres 5 lat od daty przekazania.

Archiwizacja Księgi HACCP wydanie do dnia

.....
(podpis Pełnomocnika HACCP)