Dokumentacja Szkoleń Pracowników

Dokumentacja systemu HACCP

Nazwa firmy: **NIP:**

Typ lokalu:

Część I: Rejestr Szkoleń Pracowników

Personel pracujący z żywnością musi być nadzorowany lub szkolony w sprawach higieny odpowiednio do charakteru pracy, a osoby odpowiedzialne za system HACCP muszą przejść szkolenie z jego zasad (rozp. 852/2004, zał. II, rozdz. XII). Szkolenia i instruktaże trzeba potwierdzać dokumentacją, która jest w aktach osobowych, a jej kopia w miejscu pracy (art. 59 ust. 3-5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

Harmonogram szkoleń przyjęty w tej dokumentacji:

- **Szkolenie wstępne** - przed dopuszczeniem do pracy
- **Szkolenie okresowe** - raz w roku (przepisy nie podają częstotliwości, więc możesz przyjąć inną)
- **Szkolenie dodatkowe** - przy zmianie procedur lub przepisów

Zakres szkolenia wstępnego:

1. Podstawy higieny osobistej
2. Prawidłowe mycie rąk
3. Zasady przechowywania żywności
4. Kontrola temperatur
5. Mycie i dezynfekcja
6. Postępowanie z alergenami
7. Znakowanie i identyfikowalność
8. Postępowanie w przypadku reklamacji

Część II: Lista Uczestników Szkolenia

Temat szkolenia: _____

Data szkolenia: _____ **Prowadzący:** _____

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Podpis
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

Podpis prowadzącego

Data

Część III: Rejestr Odbytych Szkoleń

Data	Temat szkolenia	Prowadzący	Liczba uczestników	Uwagi

Potwierdzenie zapoznania się z procedurami

Ja, niżej podpisany/a, potwierdzam że:

- Zapoznałem/am się z procedurami GHP/GMP i HACCP obowiązującymi w zakładzie
- Rozumiem swoje obowiązki w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Zobowiązuję się do przestrzegania zasad higieny

Imię i nazwisko: _____

Stanowisko: _____

Data: _____ **Podpis:** _____

Ten wzór to 1 z 11 dokumentów

Na kontroli Sanepid patrzy na cały system: temperatury, mycie, dostawy, szkolenia, alergeny i plan HACCP. Komplet GastroTarczy:

1. Instrukcja użytkowania dokumentacji
2. Dziennik kontroli temperatur (12 miesięcy)
3. Rejestr mycia i dezynfekcji
4. Rejestr przyjęcia dostaw
5. Procedury GHP/GMP i HACCP
6. Dokumentacja szkoleń pracowników
7. Plan HACCP
8. Karty alergenów
9. Rejestr kontroli szkodników (DDD)
10. Harmonogram mycia i dezynfekcji
11. Książeczki zdrowia — Przewodnik i Rejestr

Standard 199 zł · Kompletny 299 zł

Kompletny dodaje: checklist przed kontrolą, poradnik "podczas kontroli", plan działań naprawczych, wzór odwołania od decyzji.

PDF i DOCX z nazwą i NIP Twojej firmy. Plan HACCP ułożony pod Twój rodzaj lokalu. Link na maila od razu po płatności BLIK lub kartą, jednorazowo, 14 dni na zwrot.

gastrotarcza.pl/generator