
	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 1/24
			Nr procedury KS-01.00

KSIĘGA SYSTEMU ZARZĄDZANIA BEZPIECZEŃSTWEM I JAKOŚCIĄ ŻYWNOCI


	Nazwisko	Stanowisko	Data	Podpis
Opracował	Ewa Zahor	Prezes zarządu		
Sprawdził / zatwierdził	Agnieszka Zahor-Wojtaś	Z-ca Prezesa		

® - wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie i udostępnianie osobom trzecim bez pisemnej zgody Właściciela oraz Przewodniczącego Zespołu ds. SZBIJŻ - zabronione.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 2/24
			Nr procedury KS-01.00

Spis treści

1. Stosowane skróty i definicje.....	3
2. Prezentacja firmy.....	5
3. Zakres SZBŻ.	5
4. System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	5
4.1. Realizowane procesy.....	5
4.2. Procesy zlecane na zewnątrz	6
4.3. Dokumentacja SZBiJŻ.....	6
5. Odpowiedzialność kierownictwa.....	7
5.1. Zaangażowanie kierownictwa.....	7
5.2. Orientacja na Klienta.....	8
5.3. Polityka bezpieczeństwa i jakości żywności	8
5.4. Cele jakości i bezpieczeństwa żywności.....	9
5.5. Planowanie SZBiJŻ.....	10
5.6. Odpowiedzialności i uprawnienia	10
5.7. Zespół ds. BiJŻ.....	11
5.8. Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna.....	11
5.9. Pełnomocnik ds. SZBiJŻ.....	12
5.10. Przegląd zarządzania	12
5.11. Kultura jakości i bezpieczeństwa żywności	13
6. Zasoby	15
7. Planowanie i realizacja bezpiecznej żywności.	16
7.1. Planowanie realizacji bezpiecznej żywności.....	16
7.2. Procesy związane z Klientem.	16
7.3. Zakupy.....	17
7.4. Wytwarzanie.....	18
7.5. Zarządzanie ryzykiem	19
7.6. Analiza zagrożeń produktów żywnościowych i plan HACCP	19
7.7. System identyfikacji i identyfikowalności	20
7.8. Zabezpieczanie wyrobu	20
7.9. Nadzór nad wyposażeniem do monitorowania i pomiarów.	20
8. Pomiary, analiza i doskonalenie	21
8.1 Ocena współpracy z klientami.....	21
8.2 Zadowolenie klienta	21
8.3 Audyty wewnętrzne.....	21
8.4. Nadzór nad usługami niezgodnymi.	22
8.5. Działania korygujące	22
8.6. Działania zapobiegawcze.	23
8.7. Weryfikacja SZBiJŻ w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności	23
8.8. Doskonalenie i aktualizacja SZBiJŻ	23
9. Załączniki	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 3/24
			Nr procedury KS-01.00

1. Stosowane skróty i definicje

Organizacja – TRANS-NUSS Sp. z o.o.

SZBiJŻ – System Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

KSZBiJŻ - Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

PZ – Prezes Zarządu

PSZBiJŻ - Pełnomocnik ds. System Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności

Zespół ds. BiJŻ /w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności/ - Zespół, który dysponuje specjalistyczną wiedzą i doświadczeniem w zakresie postępowania w sytuacjach awaryjnych i wypadkach oraz w sytuacjach zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Odpowiada za prawidłowość działań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Przewodniczący zespołu ds. BiJŻ – wyznaczona osoba, która na podstawie przyznanych kompetencji jest odpowiedzialna za organizacja spotkań Zespołu ds. BiJŻ oraz koordynację i nadzór nad funkcjonowaniem SZ w aspekcie wymagań BRC Food.

Bezpieczeństwo żywności – gwarancja, że wyrób nie stanowi zagrożenia dla konsumenta gdy jest używany i/lub konsumowany zgodnie z przeznaczeniem.

Polityka bezpieczeństwa i jakości żywności – ogół zamierzeń i ukierunkowanie organizacji, dotyczące jakości formalnie wyrażone przez najwyższe kierownictwo.

Zagrożenie żywnościowe – biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik lub zdarzenie w żywności lub w warunkach produkcji żywności, które może niekorzystnie wpłynąć na zdrowie konsumenta.

Punkt kontroli (CP) – etap, w którym dokonuje się pomiaru lub obserwacji określonego czynnika w celu utrzymania właściwych parametrów technologicznych.


Krytyczny Punkt Kontroli (CCP) – miejsce, etap, proces lub operacja jednostkowa, w których należy podjąć działania zapobiegawcze lub kontrolne w celu wyeliminowania, zapobieżenia lub zminimalizowania zagrożenia do poziomu akceptowalnego.

Analiza zagrożeń – proces zbierania i oceny informacji na temat zagrożeń i warunków prowadzących do ich występowania w celu stwierdzenia, które z nich są istotne dla bezpieczeństwa żywności.

Działania zapobiegawcze – każde działanie lub przedsięwzięcie organizacyjne, które może zostać podjęte w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub zredukowania zagrożenia do akceptowalnego poziomu.

Działania korygujące – każde działanie podjęte wówczas, gdy monitorowanie wskazuje, że CCP wymyka się spod kontroli.

Weryfikacja systemu - systematyczna ocena obejmująca między innymi metody audytowania, pomiarów oraz pozostałe oceny – inne niż monitorowanie - w celu określenia czy system zarządzania spełnia wymagania, czy jest pod kontrolą oraz czy spełnia wymagania klientów w zakresie bezpieczeństwa żywności.


	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 4/24
			Nr procedury KS-01.00

Audyt jakości - systematyczne badanie w celu określenia czy działania w systemie zarządzania i rezultaty tych działań są zgodne z uprzednio zaplanowanymi, jak również czy zaplanowane działania są skutecznie wdrożone i czy są właściwe dla osiągnięcia celu.

Walidacja systemu - potwierdzenie – w oparciu o uzyskanie obiektywnych dowodów, że środki nadzoru według przyjętych standardów zarządzania w SZBŻ są skuteczne i wystarczające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Zadowolenie klienta – percepcja klienta dotycząca stopnia, w jakim jego wymagania zostały spełnione.

KS – Księga Systemu /Księga systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności/.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 5/24
			Nr procedury KS-01.00

2. Prezentacja firmy

2.1. TRANS-NUSS Sp. z o.o. – to firma położona w Rokitnie, 14 km od Białej Podlaskiej. Powstało ono w 1994 roku jako spółka cywilna zajmując się głównie importem orzechów laskowych łuskanych i w łupinie w celu dalszej odsprzedaży w kraju. Przez pierwsze dwa lata swojej działalności firma bazowała na wynajętych biurach i pomieszczeniach magazynowych, zaopatrując firmy, pośredniczące w dalszym handlu orzechami laskowymi łuskany i w łupinie. W 1995 roku zakupiła działki wraz z zabudowaniami, położone we wsi Rokitno k/Białej Podlaskiej, po wstępnej adaptacji pomieszczeń na potrzeby zakładu przeniosła tu swoją działalność. Zakupiła maszyny i urządzenia do sortowania, łuskania i czyszczenia orzechów w celu lepszego przygotowania towarów odbiorcom.

W 1999 roku podjęto decyzję o rozszerzeniu działalności o dalszy przerób orzechów laskowych łuskanych tzn. prażeniu, kruszeniu na kostkę, mieleniu na mąkę. Zaczęto kompletować niezbędne urządzenia i maszyny: między innymi piec do palenia, łuszczarki, sortowniki, krajarkę do orzechów i tym podobne. Przygotowania do wejścia z nowymi asortymentami na rynek trwało do początku 2000, wtedy też zaczęto pierwsze sprzedaże orzechów laskowych prażonych, kostki, mąki. Decyzja o rozszerzeniu działalności o przerób orzechów laskowych dawała szanse zwiększenia liczby odbiorców.

Nabywcami surowców przetwarzanych przez przedsiębiorstwo są firmy pośredniczące w sprzedaży orzechów laskowych łuskanych surowych oraz przerobionych a także firmy, które same zajmują się przerobem a także zakłady cukiernicze, piekarnie ciastkarnie.

3. Zakres SZBŻ.

Niniejsza KSZBiJŻ opisuje zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w firmie zgodny z wymaganiami norm BRC Food i ma zastosowania podczas świadczenia usług w zakresie:

Przerób i dystrybucja bakalii

Celem KSZBiJŻ jest zaprezentowanie funkcjonującego system zarządzania bezpieczeństwem żywności, przedstawienie polityki bezpieczeństwa i jakości żywności, struktury organizacyjnej, przedstawienie powiązania opisanych i realizowanych procesów oraz zidentyfikowanych zagrożeń bezpieczeństwa produkcyjnych / magazynowanych produktów żywnościowych i sposobów ich nadzorowania.

Nadrzędnym celem niniejszej KSZBiJŻ jest zaprezentowanie naszym Klientom sposobów na zapewnienie wysokich i jednocześnie stale rozwijanych standardów usług w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.


4. System zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności

4.1. Realizowane procesy

TRANS-NUSS Sp. z o.o. opracowała i wdrożyła system zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności w celu lepszego zaspakajania potrzeb swych Klientów i poprawy zarządzania firmą poprzez ciągłe doskonalenie systemu. **Procesy główne:** Przegląd zapytania ofertowego, Produkcja, Sprzedaż. **Procesy pomocnicze:** Zakupy surowca / opakowań, Magazynowanie surowca / opakowań, Magazynowanie wyrobu.

Poniżej przedstawiono zestawienie procesów realizowanych w ramach SZBiJŻ w TRANS-NUSS:

1. Nadzór nad dokumentami
2. Nadzór nad zapisami
3. Audyty wewnętrzne
4. Nadzór nad wyrobem niezgodnym i reklamacje
5. Działania korygujące

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 6/24
			Nr procedury KS-01.00

6. Działania zapobiegawcze
7. System HACCP
8. Ocena dostawców i zakupy
9. Wycofanie żywności z rynku
10. Przegląd zarządzania
11. Szkolenia
12. Incydenty i sytuacje kryzysowe
13. Wizytowanie zakładu
14. Zarządzanie alergenami
15. Nadzór nad szkłem plastikowym oraz drewnem
16. Nadzór nad higieną
17. Nadzór nad infrastrukturą
18. Nadzór nad produkcją i magazynowaniem
19. Identyfikowalność żywności

4.2. Procesy zlecane na zewnątrz

Organizacja zleca na zewnątrz realizację usług w zakresie:

- transportu i dystrybucji towarów przez podwykonawców, w przypadku braku możliwości zrealizowania zlecenia przy wykorzystaniu własnych środków transportu,
- czyszczenia, mycia i dezynfekcji magazynu oraz środków transportu,
- zabezpieczania i zwalczania szkodników sanitarnych w pomieszczeniach magazynowych,
- usługi informatyczne i telekomunikacyjne.
- usługi pralnicze
- szkolenia zewnętrzne

Organizacja zapewnia nadzór nad realizacją usług przez firmy zewnętrzne poprzez:

- monitorowanie przebiegu usługi transportowej przed podwykonawcą,
- monitorowanie realizacji zadań objętych umową współpracy z firmami zewnętrznymi,
- weryfikację zapisów z realizacji usług,
- przestrzeganie wymagań wdrożonych procedur systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.


4.3. Dokumentacja SZBiJŻ

4.3.1. Zakres dokumentacji

Dokumentacja SZ, obejmująca:

- Księgę KS,
- Deklaracja polityki bezpieczeństwa i jakości żywności oraz celów dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności,
- Operacyjny program wstępny,
- Analiza zagrożeń i Plan HACCP,
- procesy zidentyfikowane / ustanowione w organizacji,
- procedury postępowania dotyczące poszczególnych procesów wraz z odpowiednimi formularzami,
- oddzielne procedury postępowania wraz z formularzami

Wykaz dokumentacji nadzorowanej SZBiJŻ jest zawarty w dokumencie PS-01.00.1 „Wykaz dokumentów nadzorowanych” stanowiącym załącznik do procedury PS-01.00 „Nadzór nad dokumentami”.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 7/24
			Nr procedury KS-01.00

Głównym celem dokumentacji dotyczącej SZBiJŻ jest przedstawienie Polityki systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz opisanie zasad funkcjonowania SZBiJŻ, w celu wykonania usługi zgodnej z wymaganiami, spełniającej wymogi przepisów zewnętrznych.

Dokumentacja SZ jest sporządzana na piśmie i obejmują: procedury, instrukcje, umowy, ewidencje i inne dane gromadzone w postaci papierowej lub elektronicznej. Dokumentacja systemowa jest nadzorowana przez Pełnomocnika ds. SZBiJŻ, który prowadzi wykaz dokumentacji nadzorowanej. Każdy dokument systemowy posiada metrykę z nazwą dokumentu, datą opracowania, zatwierdzenia i numerem ostatniego wydania. Opracowana dokumentacja SZBiJŻ jest sprawdzana i zatwierdzana przez WŁ poprzez złożenie przez niego podpisu na papierowej wersji kolejnego wydania. Zatwierdzona dokumentacja jest obowiązującą do kolejnej aktualizacji i jest nadzorowana przez Pełnomocnika ds. SZBiJŻ. Dokumenty systemowe oraz dotyczące realizacji usług są nadzorowane i archiwizowane na okres co najmniej 5 lat.

4.3.2. Księga SZBiJŻ

KS stanowi opis ustanowionego i wdrożonego w Organizacji zintegrowanego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

KS zawiera:

- zakres SZBiJŻ,
- schemat organizacyjny firmy,
- prezentację Polityk SZBiJŻ i przywołanie celów,
- przywołuje procesy realizowane w ramach SZBiJŻ,
- przywołuje procedury postępowania SZBiJŻ.

Nadzór nad KS określony został w procedurze **PS-01.00 Nadzór nad dokumentami**.

4.3.3. Nadzór nad dokumentami i zapisami.

Zakres nadzoru nad dokumentacją obejmuje: określenie odpowiedzialności za zatwierdzanie, przegląd i jej uaktualnianie, identyfikowanie zmian i aktualnego statusu, dystrybucję dokumentów systemu, czytelność i łatwą identyfikację dokumentów, identyfikację dokumentów zewnętrznych i ich rozpowszechnianie, zapobieganie niezamierzonemu użyciu wycofanych dokumentów.

Zakres nadzoru nad zapisami obejmuje określenie zasad i wyznaczenie odpowiedzialności za ustanowienie i utrzymywanie zapisów wymaganych przez SZ dla poświadczenia zgodności z wymaganiami oraz skutecznego funkcjonowania SZBiJŻ.

Sposób nadzoru nad dokumentami oraz zapisami określony został w procedurach **PS-01.00 Nadzór nad dokumentami i PS-02.00 Nadzór nad zapisami**.


5. Odpowiedzialność kierownictwa

5.1. Zaangażowanie kierownictwa

Właściciel jest zaangażowany w rozwój i doskonalenie SZBiJŻ oraz bieżące doskonalenie jego skuteczności.

Powyższe zadania Zarząd realizuje poprzez:

- Ustanowienie Polityki BiJŻ,

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 8/24
			Nr procedury KS-01.00

- Określenie celów bezpieczeństwa i jakości żywności,
- Zabezpieczenie niezbędnych zasobów – w tym finansowych,
- Uświadamianie wszystkich pracowników o roli, jaką odgrywa spełnianie wymagań Klientów oraz realizacja ustalonych celów jakościowych poprzez wdrożone kanały komunikacji,
- Zapewnienie pracownikom bezpiecznych i higienicznych warunków pracy,
- Szkolenia pracowników oraz podwykonawców,
- Komunikowanie istoty właściwego spełnienia wymagań klientów Organizacji w powiązaniu z wymogami prawnymi jako nadrzędnych celów dla funkcjonowania Organizacji,
- Monitorowanie spełnienia oczekiwań i wymagań klientów,
- Przeprowadzanie przeglądów zarządzania,
- Działanie w ramach obowiązujących wymagań prawnych i innych do których spełnienia organizacja się zobowiązała.
- ciągle doskonalenie kultury bezpieczeństwa i jakości żywności w zakładzie.

5.2. Orientacja na Klienta

TRANS-NUSS Sp. z o.o. jest ukierunkowana na spełnianie aktualnych oraz przyszłych oczekiwań i wymagań swoich Klientów. Najwyższe kierownictwo Organizacji zapewniło, że potrzeby i oczekiwania klienta są rozpoznane, zdefiniowane i przełożone na wymagania Organizacji. Orientacja na klienta oznacza świadomość wszystkich pracowników, że klient jest głównym podmiotem gwarantującym istnienie Organizacji.

Najwyższe kierownictwo TRANS-NUSS Sp. z o.o. zapewnia, że bezpieczeństwo i jakość żywności stanowią priorytet w działalności firmy oraz że wszystkie procesy produkcyjne i wspierające są prowadzone w sposób zapewniający bezpieczeństwo produktów.

Organizacja zapewnia, że:

- dane wejściowe do procesów oparte są na wymaganiach klienta,
- klient otrzymuje wszelką niezbędną pomoc dla lepszego zaspokojenia potrzeb,
- realizacja zamówień i umów przebiega zgodnie z obowiązującymi przepisami i wszelką dostępną wiedzą dotyczącą działalności Organizacji,
- potrzeby i uwagi klientów są analizowane, pod kątem lepszego spełnienia ich wymagań.

Wyrazem powyższych działań jest opracowana przez Właściciela Polityka BiJŻ.

5.3. Polityka bezpieczeństwa i jakości żywności


Niżej przedstawiona Polityka systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności jest zgodna i powiązana z ogólnymi celami organizacji, została ustanowiona i zatwierdzona przez Prezesa Zarządu.

Polityka jest upowszechniana, wyjaśniana i dyskutowana na szkoleniach prowadzonych dla wszystkich aktualnie zatrudnionych i nowoprzyjętych pracowników, a także poprzez jej wywieszenie w siedzibie firmy i biurach terenowych oraz jest publicznie dostępna na stronie internetowej pod adresem: <http://www.transnuss.pl/pl/jakosc/polityka-jakosci>

Politykę bezpieczeństwa i jakości żywności realizują wszyscy pracownicy Organizacji.

Kierownictwo utrzymuje i komunikuje Politykę Bezpieczeństwa i Jakości Żywności, która:

- jest podpisana i zatwierdzona przez Prezesa Zarządu,
- jest przeglądana nie rzadziej niż raz w roku,
- podkreśla zobowiązanie firmy do spełniania wymagań prawnych, klienta i normy BRC.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 9/24
			Nr procedury KS-01.00

Polityka jest dostępna dla pracowników na tablicach informacyjnych oraz w dokumentacji systemowej.

POLITYKA BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCI

Jednym z podstawowych celów **TRANS-NUSS Sp. z o.o.** jest:

„Przetwórstwo orzechów laskowych i arachidowych oraz bakalii”

W celu spełnienia tej deklaracji, **TRANS-NUSS Sp. o.o.** przyjęła Politykę Bezpieczeństwa i Jakości Żywności.

Polityka Bezpieczeństwa i Jakości Żywności będzie realizowana poprzez:

- Przetwórstwo orzechów laskowych i arachidowych oraz bakalii jako artykułów spożywczych na podstawie obowiązujących przepisów prawnych oraz zasad systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności wg wymagań:
 - HACCP,
 - BRC Food
- inwestowanie w rozwój i modernizację infrastruktury oraz realizowanych procesów,
- podnoszenie kwalifikacji i świadomości pracowników w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności w oparciu o zatwierdzony pakiet szkoleń i sprecyzowanie wymagań na stanowiskach pracy,
- zaangażowanie w realizację zamówień spełniających wymagania klientów, oraz zapewnienie ich satysfakcję
- ciągłe doskonalenie skuteczności systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz
- dbanie o środowisko naturalne
- zobowiązanie do ciągłego doskonalenia kultury bezpieczeństwa i jakości żywności w zakładzie.

W celu osiągnięcia zadowolenia naszych klientów, nabywających produkowane przez nas artykuły żywnościowe, spełniamy wszelkie wymagania, co do bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności, formy opakowania oraz prawidłowej informacji o produkcie jak również jego właściwego oznakowania w myśl zasady:

„Bezpieczeństwo i Jakość jest wtedy, gdy wracają do nas klienci - nie towary”


Naszym celem jest również zadowolenie pracowników **TRANS-NUSS Sp. z o.o.**, poprzez możliwie najlepszą jakość zarządzania na podstawie wdrożonego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Najwyższe kierownictwo **TRANS-NUSS Sp. z o.o.** zobowiązuje się do zapewnienia środków technicznych, materialnych, zasobów ludzkich i środków finansowych niezbędnych do realizacji Polityki Bezpieczeństwa i Jakości Żywności. Powyższa Polityka jest odpowiednio i efektywnie zakomunikowana pracownikom i klientom, a także będzie systematycznie weryfikowana dla zapewnienia jej aktualności i przydatności.

5.4. Cele jakości i bezpieczeństwa żywności

Mając na uwadze ogólne cele jakościowe i bezpieczeństwa żywności ustanowione w Polityce BiŻŻ zostają określone:

- szczegółowe cele jakościowe,

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 10/24
			Nr procedury KS-01.00

- cele bezpieczeństwa żywności.

Cele są poddawane przeglądom i aktualizacji na przeglądach zarządzania, dokumentowane i rozdysponowane zgodnie z zapisami procedury **PS-10.00 Przegląd zarządzania**.

5.5. Planowanie SZBiJŻ

Cele dotyczące jakości i bezpieczeństwa żywności potrzebne do osiągnięcia spełnienia wymagań dotyczących świadczonych usług są osiągane poprzez określenie odpowiednich procesów i procedur pozwalających na realizację usług zgodnie z wymaganiami klientów, wymaganiami obowiązujących przepisów prawnych i innych.

Planowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności jest zapewnione poprzez:

- identyfikację potrzebnych procesów i ich stosowanie,
- nadzór nad prawidłowym przebiegiem realizowanych procesów,
- nadzór nad całością dokumentacji SZBiJŻ wykonywany zgodnie z zasadami określonymi w procedurze **PS-01.00 Nadzór nad dokumentami**,
- zapewnienie odpowiednich zasobów: personelu, urządzeń i narzędzi, budynków i instalacji a także środowiska pracy – w sposób określony w rozdziale 6,
- monitorowanie, pomiary i analiza procesów w sposób określony w opisach procesów,
- podejmowanie działań potrzebnych do osiągnięcia zaplanowanych wyników i ciągłego doskonalenia poprzez prowadzenie działań korygujących i zapobiegawczych zgodnie z zasadami ustalonymi w procedurze **PS-05.00 Działania korygujące** i **PS-06.00 Działania zapobiegawcze**,
- dokonywanie okresowych przeglądów zarządzania zgodnie z procedurą określoną w **PS-10.00 Przegląd zarządzania** i audytów wewnętrznych zgodnie z procedurą **PS-03.00 Audyty wewnętrzne**.

Planowanie jakości w SZBiJŻ przed rozpoczęciem realizacji zamówienia lub umowy odbywa się poprzez:

- zapoznanie pracowników z wymaganiami klienta,
- zapoznanie pracowników z wymaganiami SZBiJŻ,
- zapoznanie i egzekwowanie planowanego bezpieczeństwa i jakości żywności.

5.6. Odpowiedzialności i uprawnienia


Wzajemne powiązania personelu, który zarządza, utrzymuje i weryfikuje prace wpływające na jakość, są określone w Schemacie organizacyjnym, stanowiącym załącznik – KS/01 do niniejszej KS.

Za jakość oferowanej żywności, odpowiedzialni są wszyscy pracownicy. Każdy pracownik zobowiązany jest do solidnego i skutecznego działania na rzecz ciągłego doskonalenia jakości oferowanych usług. Podział odpowiedzialności i uprawnień służy zapewnieniu sprawnego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Każdy pracownik, niezależnie od odpowiedzialności i uprawnień podanych w opisach poszczególnych procesów, posiada zakres swoich odpowiedzialności i uprawnień udokumentowany w „Stanowiskowych kartach pracy”, zatwierdzonych przez kierownictwo.

Główne zadania każdego pracownika:

- znajomość, wdrażanie i utrzymanie systemu;
- realizowanie zadań wynikających z zakresu danej komórki organizacyjnej oraz przyjętych procedur i instrukcji;
- realizacja Polityk JiBŻ i przyjętych celów;
- wnioskowanie o modernizację i aktualizację SZBiJŻ w celu doskonalenia działania systemu;

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 11/24
			Nr procedury KS-01.00

- w przypadku wystąpienia niezgodności raportowanie do osób wyznaczonych;
- prowadzenie zapisów ze stosowania SZBiJŻ,
- wszyscy pracownicy odpowiadają za przestrzeganie wymagań wynikających z przyjętego SZBiJŻ,

5.7. Zespół ds. BiJŻ.

Za prawidłowość działań w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności odpowiedzialny jest Zespół ds. jakości i bezpieczeństwa żywności, który dysponuje specjalistyczną wiedzą i doświadczeniem w zakresie postępowania w sytuacjach awaryjnych i wypadkach oraz w sytuacjach zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Do zadań Zespołu należy przede wszystkim udział w pracach związanych z opracowaniem, wdrożeniem i doskonaleniem SZBiJŻ.

Zespół powinien się spotykać co najmniej 1x2 miesiące w celu omówienia funkcjonowania systemu w firmie.

Zespół jest informowany o zmianach obejmujących:

- usługi lub nowe usługi,
- wykorzystywane środki w zakresie magazynowania i transportu,
- systemy monitorowania realizacji usług (stosowane oprogramowanie),
- budynki Organizacji, rozmieszczenie wyposażenia, otaczające środowisko,
- programy czyszczenia i dezynfekcji,
- system magazynowania i dystrybucji,
- poziom kwalifikacji personelu, podział odpowiedzialności i uprawnień,
- wymagania przepisów prawa,
- wiedzę o zagrożeniach transportowanych / magazynowanych ładunkach, w tym zagrożeniach związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i stosowanych środkach nadzoru,
- wymagania klienta,
- reklamacje związane z usługą transportu / magazynowania ładunków,
- inne warunki mające wpływ na bezpieczeństwo transportowanych / magazynowanych produktów.

5.8. Komunikacja wewnętrzna i zewnętrzna.

5.8.1. Komunikacja wewnętrzna

Zarząd zapewnił niezbędne zasoby i narzędzia komunikacji wewnętrznej, umożliwiające przekazywanie informacji i danych kierownictwu, dotyczących skuteczności systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwa żywności, procesów, wymagań Klientów, wymagań jakościowych, celów i osiągnięć, opracowywanych dokumentów, szkoleń oraz pozostałych informacji, celem sprawnego zarządzania Organizacją, a pracownikom jak najlepszego wykonywania swoich obowiązków.

Elementami systemu komunikacji wewnętrznej są m.in.:


- spotkania i narady robocze,
- ustalony system obiegu dokumentów, w tym zapisów jakości (zgodnie z procedurami SZBiJŻ),
- inne niesformalizowane metody komunikacji.

5.8.2. Komunikacja zewnętrzna

Organizacja określiła i wdrożyła skuteczne ustalenia związane z komunikacją z klientami dotyczące:

- informacji o wyrobie,
- zapytań handlowych, postępowania z umowami lub zamówieniami, łącznie ze zmianami,
- informacji zwrotnej od klienta, w tym dotyczącą reklamacji klienta.

Prezes Zarządu **TRANS-NUSS Sp. z o.o.** posiada odpowiednie uprawnienia do komunikacji z kontrahentami w sprawie jakości i bezpieczeństwa żywności oraz infrastruktury magazynu.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 12/24
			Nr procedury KS-01.00

Komunikacja zewnętrzna powinna dostarczać informacji na temat usług realizowanych przez Organizację w aspektach związanych z bezpieczeństwem i jakością transportowanych / magazynowanych towarów, oraz bezpieczeństwem zdrowotnym transportowanej / magazynowanej żywności. Dotyczy to szczególnie wiedzy o zagrożeniach bezpieczeństwa transportowanej / magazynowanej żywności wymagającej nadzorowania przez inne organizacje łańcucha dostaw.

Pracownicy Organizacji komunikują się z klientami poprzez :

- dokumenty i zapisy jakości
- pocztę elektroniczną i papierową
- rozmowy telefoniczne

Z komunikacji zewnętrznej utrzymywane są zapisy, które służą jako dane wejściowe do aktualizacji systemu i przeglądu zarządzania.

5.9. Pełnomocnik ds. SZBiJŻ

Właściciel samodzielnie pełni funkcję Pełnomocnika ds. SZBiJŻ (PSZBiJŻ). PSZBiJŻ w zakresie funkcjonującego systemu posiada odpowiedzialności i uprawnienia do zarządzania, monitorowania, oceny i koordynowania procesów SZBiJŻ.

Do jego głównych obowiązków w tym zakresie należy:

- koordynowanie i nadzór nad utrzymaniem i doskonaleniem SZBiJŻ,
- nadzór nad dokumentami SZBiJŻ,
- planowanie i organizowanie szkoleń dotyczących SZBiJŻ,
- zarządzanie audytami wewnętrznymi,
- nadzór nad działaniami korygującymi i zapobiegawczymi,
- przedstawianie Zarządowi sprawozdań dotyczących funkcjonowania SZBiJŻ i wszelkich potrzeb związanych z doskonaleniem,
- zapewnienie upowszechniania w całej organizacji świadomości dotyczącej wymagań Klienta,
- zapewnienie, że SZBiJŻ jest ustanowiony, wdrożony i utrzymywany zgodnie z wymaganiami niniejszej normy międzynarodowej,
- reprezentowanie Organizacji na zewnątrz w sprawach związanych z SZBiJŻ.

PSZBiJŻ przygotowuje sprawozdania dotyczące funkcjonowania SZBiJŻ, zawierające również potrzeby związane z jego doskonaleniem.


Wszystkie działania PSZBiJŻ służą zapewnieniu skutecznego działania SZBiJŻ, co w konsekwencji prowadzi do podnoszenia poziomu oferowanych usług spełniających potrzeby i oczekiwania Klienta.

5.10. Przegląd zarządzania

Przegląd zarządzania jest przeprowadzany przez Prezesa Zarządu zgodnie z postanowieniami zawartymi w procedurze **PS-10.00 Przegląd zarządzania**.

Przegląd zarządzania obejmuje co najmniej:

- politykę BiJŻ,
- plany i terminy realizacji działań ustalonych podczas poprzedniego przeglądu wyników audytów wewnętrznych, audytów drugiej i/lub trzeciej strony
- reklamacje i wyniki wszelkich informacji zwrotnych uzyskanych od klientów

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 13/24
			Nr procedury KS-01.00

- incydenty, działania korygujące, wyniki niezgodne ze specyfikacją oraz materiały niezgodne z wymaganiami
- przegląd zarządzania systemu HACCP, ochronę i autentyczność żywności,
- wymagania związane z zasobami,
- zmiany w postępie naukowym i technicznym,
- kodeksy postępowania obowiązujące w danej branży,
- ryzyko dotyczące autentyczności surowców,
- odpowiednie przepisy prawa obowiązujące w kraju, z którego pochodzą surowce, kraju, w którym realizowana jest produkcja oraz kraju, o ile jest znany, do którego produkt będzie sprzedawany.

Po wykonanym przeglądzie zarządzania PSZBiJŻ sporządza protokół zawierający wszelkie decyzje i działania związane z

- doskonaleniem skuteczności systemu zarządzania i jego procesów,
- doskonaleniem wyrobu w powiązaniu z wymaganiami klienta, i
- niezbędnymi zasobami.

5.11. Kultura jakości i bezpieczeństwa żywności

Strategia:

Celem strategicznym i nadrzędnym firmy TRANS-NUSS Sp. z o.o. jest wychodzenie naprzeciw wymaganiom klientów, a także przewidywanie ich przyszłych oczekiwań.

Filozofia

Wyznacznikiem naszej pracy jest pełna dyspozycyjność, systematyka i otwartość na potrzeby klienta. Dbając o zadowolenie naszych odbiorców każdy z pracowników czuje się współodpowiedzialny za podejmowane w firmie decyzje oraz ich konsekwentną realizację. Oferujemy w ciągłej sprzedaży pełny asortyment wyrobów z różnego rodzaju orzechów.

Posiadając własną bazę logistyczną umożliwiamy naszym odbiorcom dostarczenie zamówionego towaru w wyznaczone miejsce, w odpowiednim czasie, w odpowiedniej ilości i w odpowiednim stanie.


Nie byłoby to możliwe bez zaangażowania pracujących u nas ludzi.

Kapitał ludzki stanowi integralną część naszego przedsiębiorstwa. Mając tego świadomość zarząd nieustannie doskonali istniejące warunki zatrudnienia dążąc w ten sposób do zatrzymania najbardziej wartościowych pracowników, jak również do pozyskania nowych. Obok najnowszych technologii i niezawodnego sprzętu naszym największym potencjałem są ludzie oraz tkwiące w nich możliwości, zdolności i profesjonalizm

Kultura bezpieczeństwa żywności i jakości to:

- sposób, w jaki nasza cała firma osiąga poziom jakości i bezpieczeństwa żywności w swoich umysłach i zachowaniach
- zbiór wspólnie dzielonych wartości, przekonań i zachowań związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności
- postępowanie, które odzwierciedla to, jak i co pracownicy myślą o jakości i bezpieczeństwie żywności

W naszej firmie przyjęto, że dwie ostatnie definicje najlepiej odzwierciedlają pojęcie kultury bezpieczeństwa żywności i jakości.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 14/24
			Nr procedury KS-01.00

Firma rozwija i realizuje **Plan Kultury Bezpieczeństwa Żywności** który zawiera:

- cele krótko- i długoterminowe,
- plan działań z odpowiedzialnościami,
- mierzalne wskaźniki KPI,
- analizę wyników ankiet pracowniczych,
- coroczny przegląd realizacji planu.

Wyniki kultury bezpieczeństwa są komunikowane pracownikom i omawiane podczas przeglądu zarządzania.

SPOSÓB POSTĘPOWANIA

Zdefiniowanie obszarów zakładu mających wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności

- Produkcja
- Magazyny
- Utrzymanie ruchu
- Kontrola jakości
- Technologia
- Zaopatrzenie

Określenie istniejącego stanu kultury bezpieczeństwa żywności i jakości

W celu poznania stanu kultury jakości i bezpieczeństwa żywności pracownicy są proszeni o wypełnienie rocznej ankiety zawierającej pytania z 5 obszarów.


Pracownicy mają ocenić 5 elementów składających się na kulturę bezpieczeństwa żywności:

1. Zaangażowanie kierownictwa
2. Zaufanie wobec systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności
3. Świadomość i wiedza pracowników
4. Odpowiedzialność, priorytety i postawy pracowników
5. Zbieranie i analiza danych

Analiza stanu kultury bezpieczeństwa żywności i jakości w firmie

Po zebraniu wyników ankiet wyznaczona osoba dokonuje ich analizy , przyjmując następujące założenia

Suma punktów (max. 80)	Ocena stanu kultury bezpieczeństwa żywności	Planowane działania
71-80	bardzo dobry	– Podejmowanie działań korygujących w stosunku do obszarów ocenionych najniżej (1-2), – Szkolenia personelu
51-70	dobry	

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 15/24
			Nr procedury KS-01.00

31-50	zadowalający	– Analiza przyczyn źródłowych – Podejmowanie działań korygujących w stosunku do obszarów ocenionych najniżej (1-2), – Szkolenia personelu
0-30	zły	

Plan poprawy

Na podstawie wyników analizy w stosunku do obszarów ocenianych najniżej, w oparciu o analizę przyczyn źródłowych podejmuje się działania korygujące z procedurą PS-05.00 Działania korygujące.

Udział pracowników

Pracownicy mogą zgłaszać, spostrzeżenia dotyczące nieprawidłowości, niezgodności dotyczące surowców, opakowań i wyrobów gotowych

- w przypadku problemów wymagających natychmiastowych działań - bezpośrednio przełożonemu – niezwłocznie (ustnie)
- w przypadku problemów nie wymagających natychmiastowych działań - poprzez umieszczenie informacji (w formie pisemnej) w przewidzianej ten cel, opisanej skrzynce lub zeszytce uwag . Nie jest wymagane podpisanie informacji w celu nadania jej biegu.

Skrzynka jest opróżniana 1 x tydzień. Wszystkie spływające informacje, uwagi, spostrzeżenia są analizowane, a podjęte wobec nich decyzje (ocena zasadności) dokumentowane opisem bezpośrednio na karcie zgłoszenia

W przypadku uznania zgłoszenia za zasadne podejmuje się adekwatne działania, postępując w razie potrzeby zgodnie z procedurą PS-05.00 Działania korygujące.

6. Zasoby


6.1. Zapewnienie zasobów

W TRANS-NUSS Sp. z o.o. planuje się i zapewnia niezbędne zasoby dla:

- Wdrożenia i utrzymania SZBiJŻ oraz ciągłego doskonalenia jego skuteczności,
- Zwiększenia satysfakcji Klienta poprzez spełnienie wymagań przepisów prawa oraz zgłaszanych wymagań,
- Identyfikacja i zabezpieczenie zasobów obejmuje w szczególności:
 - Zasoby ludzkie: kompetentni, wykształceni i szkoleni pracownicy,
 - Zasoby materialne: wyposażenie, pomieszczenia, urządzenia, komputery, oprogramowanie,
 - Środowisko pracy.

6.2. Zasoby ludzkie i szkolenia

Planując podział pracy oraz odpowiedzialności we wdrożonym systemie zarządzania, Organizacja ustaliła schemat organizacyjny oraz kompetencje, jakie muszą posiadać pracownicy mający wpływ na jakość wyrobu lub usługi.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 16/24
			Nr procedury KS-01.00

Organizacja prowadzi zapisy dotyczące prowadzonych szkoleń, zdobytych kwalifikacji, umiejętności i doświadczenia, które potwierdzają posiadanie przez personel niezbędnych kompetencji. Właściciel zapewnia zapoznanie pracowników z oceną ryzyka zawodowego na stanowisku pracy.

6.3. Infrastruktura

Udostępniona przez Organizację infrastruktura zapewnia realizację planowanych zadań, przy równoczesnym zabezpieczeniu wysokiej jakości usług. Utrzymanie stanu technicznego ważniejszych środków technicznych odbywa się w oparciu o plany przeglądów i napraw. Zapewnienie i utrzymanie infrastruktury niezbędnej do świadczenia usług jest realizowane przez bezpośredni nadzór użytkowników nad sprawnością i prawidłowością działania wyposażenia i urządzeń. Bieżący nadzór nad urządzeniami i sprzętem sprawują wyznaczeni pracownicy poprzez interwencje na wezwanie bezpośrednich użytkowników.

6.4. Środowisko pracy

Organizacja określiła następujące czynniki środowiskowe, wpływające na jakość wyrobu:

- ergonomia
- temperatura
- wilgotność

Pracownicy otrzymują niezbędną odzież oraz wyposażenie ochronne zgodnie z wymogami BHP. Wydanie środków ochrony osobistej jest ewidencjonowane, stosownie do przepisów prawa.

Stanowiska pracy wyposażone są w odpowiednią infrastrukturę oraz posiadają wymagane zabezpieczenia. PSZBiJZ śledzi i reaguje na potrzeby w zakresie ludzkich oraz fizycznych czynników środowiska pracy. Środowisko pracy odnosi się również do warunków koniecznych do osiągnięcia zgodności wyrobu z wymaganiami, takimi jak czyste pomieszczenia, środki zapobiegawcze oraz kontrole higieny.

7. Planowanie i realizacja bezpiecznej żywności.

7.1. Planowanie realizacji bezpiecznej żywności.

Organizacja opracowała procedury **PS-07.00 Oferty i umowy** oraz **PS-18.00 Nadzór nad produkcją i magazynowaniem** dotyczące potrzeb i oczekiwań klientów potrzebne do realizacji przedmiotu umowy lub zamówienia w sposób zgodny z ustaleniami.


Planując jakość organizacja określa:

- cele dotyczące bezpieczeństwa i jakości oraz wymagania dotyczące żywności
- potrzeby dotyczące ustanowienia dokumentów oraz zasobów ludzkich, materiałowych i sprzętowych,
- wymagane działania dotyczące weryfikacji, monitorowania, kontroli i badania oraz kryteria przyjęcia lub odrzucenia wyrobu lub usługi,
- zapisy potrzebne do dostarczenia dowodów, że procesy realizacji i ich wyniki spełniają wymagania,
- niezbędne normy, instrukcje, akty prawne.

7.2. Procesy związane z Klientem.

Procesy związane z klientem zostały określone w procedurze **PS-07.00 Oferty i umowy**.

Organizacja określiła wymagania dotyczące wyrobu, a w tym :

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 17/24
			Nr procedury KS-01.00

- wymagania wyspecyfikowane przez klienta,
- wymagania dotyczące dostawy i działań po dostawie,
- wymagania nie ustalone przez klienta, ale niezbędne do wyspecyfikowanego lub zamierzonego zastosowania wyrobu, jeżeli jest ono znane,
- wymagania ustawowe i normowe,
- wszelkie dodatkowe własne wymagania Organizacji.

Wymagania klienta podlegają nadzorowi w teczkach, segregatorach tematycznych lub w systemie komputerowym.

7.3. Zakupy.

Zakupy realizowane są zgodnie z procedurą *PS-08.00 Ocena dostawców i zakupy*, która regulują tryb:

- Planowania zakupów,
- Specyfikowania wymagań wobec kupowanych towarów i/lub usług,
- Ustanawiania kryteriów wyboru i oceny dostawców.

Obowiązujący system zamawiania zapewnia, że:

- dostawcy zostali wybrani na podstawie zdolności do dostarczenia wyrobów zgodnych z wymaganiami Organizacji – kwalifikacja dostawców,
- kryteria kwalifikacji i nadzoru dostawców zostały zdefiniowane,
- zapisy powstające w procesie kwalifikacji i nadzoru nad dostawcami są archiwizowane,
- istnieje lista kwalifikowanych dostawców.

Organizacja stworzyła system zapewniający, że zamówienia do dostawców zawierają informacje identyfikujące wyrób w sposób jednoznaczny. Zamówienia poddawane są weryfikacji przed wysłaniem ich do dostawcy, przez osoby uprawnione. Organizacja archiwizuje dowody zamówień, sprawdzeń, właściwości i charakterystyki wyrobów, w tym deklaracje zgodności.

Organizacja stworzyła zasady zapewniające kontrolę zakupionych wyrobów oraz usług tak, aby zapewnić, że tylko wyroby i usługi spełniające wymagania Organizacji są przyjmowane i dopuszczane do dalszego wykorzystania. Uprawnieni pracownicy dysponują wiedzą oraz dokumentami, pozwalającymi na dokonywanie oceny zakupów.

Firma utrzymuje formalny system zatwierdzania, monitorowania i przeglądu dostawców.

Zatwierdzanie dostawców


Każdy dostawca surowców i opakowań podlega ocenie obejmującej:

- kwestionariusz bezpieczeństwa żywności,
- aktualne certyfikaty GFSI (BRC/IFS/FSSC),
- analizę ryzyka surowca,
- wyniki audytów (jeśli wymagane).

Monitorowanie

Dostawcy są oceniani co najmniej raz w roku na podstawie:

- reklamacji,
- niezgodności materiałów,

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 18/24
			Nr procedury KS-01.00

- statusu certyfikacji,
- zgodności dostaw.

Zakupy

Zakupy są realizowane wyłącznie u dostawców zatwierdzonych.

Dostawcy wysokiego ryzyka muszą posiadać certyfikat BRC/IFS lub podlegają audytowi na miejscu.

7.4. Wytwarzanie.

7.4.1. Procesy związane z wytwarzaniem zostały określone w procedurach: *PS-20.00 System HACCP* oraz *PS-18.00 Nadzór nad produkcją i magazynowaniem*.

7.4.2. Programy warunków wstępnych dla produktów żywnościowych

W organizacji ustanowiono, wdrożono i utrzymuje się Programy wstępne w celu pomocy w nadzorowaniu:

- prawdopodobieństwa wprowadzenia zagrożenia bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do transportowanej / magazynowanej żywności do wyrobu ze środowiska pracy;
- biologicznego, chemicznego i fizycznego zanieczyszczenia transportowanej / magazynowanej żywności
- poziomów zagrożeń bezpieczeństwa żywności dotyczących realizowanych usług

Przy opracowywaniu Programów wstępnych organizacja rozważyła i wykorzystała takie informacje jak:

- przepisy prawne;
- wymagania klienta;
- uznane wytyczne;
- zasady Kodeksu żywnościowego;
- Kodeksy postępowania krajowe, międzynarodowe, branżowe.

7.4.3. Właściwości procesu wytwarzania dla produktów żywnościowych


W ramach realizowanych procesów wytwarzania organizacja produkuje i magazynuje produkty żywnościowe nie wymagające rygorów chłodniczych

Szczegółowe opisy procesów produkcji i magazynowania produktów żywnościowych zostały zawarte w procedurach: *PS-20.00 System HACCP* w postaci schematów procesowych oraz *PS-18.00 Nadzór nad produkcją i magazynowaniem*.

7.4.4 Przegląd systemu HACCP

System HACCP jest przeglądany:

1. **Co najmniej raz na 12 miesięcy,**
2. **Po każdej zmianie,** która może mieć wpływ na bezpieczeństwo produktu, m.in.:
 - zmiana surowca, dostawcy, procesu, technologii, opakowania, linii produkcyjnej,
 - incydenty bezpieczeństwa, poważne niezgodności, reklamacje,
 - zmiany legislacyjne lub wymagania klientów.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 19/24
			Nr procedury KS-01.00

7.4.5. Zakres przeglądu HACCP obejmuje:

- skład zespołu HACCP i kompetencje,
- opisy produktów i przeznaczenia,
- aktualność diagramu procesowego,
- analizę zagrożeń,
- CCP i limity krytyczne,
- procedury monitorowania,
- działania korygujące,
- walidację i weryfikację systemu,
- potwierdzenie skuteczności kontroli.

Protokół zatwierdza Przewodniczący Zespołu HACCP oraz Prezes.

7.5. Zarządzanie ryzykiem

Celem ustalonego w Organizacji procesu zarządzania ryzykiem jest zapewnienie podejmowania zaplanowanych działań w celu wyeliminowania ryzyka lub jego zredukowania do poziomu akceptowalnego przy przystępowaniu do przetargu, realizacji umowy lub zamówienia oraz w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Postanowienia procedury dotyczą osób, które posiadają realny wpływ na realizację podejmowanych zobowiązań oraz wynikające z tego tytułu konsekwencje.

Zakres działań obejmuje:

- identyfikację obszarów związanych z ryzykiem
- identyfikację zagrożeń
- określenie kryteriów dla skutków i prawdopodobieństwa wystąpienia
- ocenę ryzyka
- określanie działań związanych z ryzykiem
- sterowanie ryzykiem na etapie realizacji.

7.6. Analiza zagrożeń produktów żywnościowych i plan HACCP


W zakresie zagrożeń dla produktów żywnościowych dokonano inwentaryzacji zagrożeń, z podziałem na rodzaje zagrożeń:

- zagrożenia biologiczne – symbol M
- zagrożenia fizyczne – symbol F
- zagrożenia chemiczne – symbol CH
- Food Fraud
- Food Defence
- Alergeny

7.6.1. Identyfikacja zagrożeń i określenie akceptowalnych poziomów

W analizie zagrożeń dla każdego etapu procesu transportu i magazynowania produktów żywnościowych zidentyfikowano i opisano zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Dla każdego zidentyfikowanego zagrożenia kiedykolwiek było to możliwe określono akceptowalny poziom zagrożenia. Przy określaniu poziomów akceptowalnych decydujące znaczenia mają wymagania klienta i organizacji.

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 20/24
			Nr procedury KS-01.00

7.6.2. Ocena zagrożeń

Ocenę zagrożeń przeprowadzono dla każdego zidentyfikowanego zagrożenia bezpieczeństwa żywności w celu, określenia czy jego eliminacja lub redukcja do poziomu akceptowalnego jest niezbędna dla bezpiecznego produkowania i magazynowania produktów oraz czy jego nadzorowanie jest potrzebne do tego, aby umożliwić osiągnięcie akceptowalnych poziomów.

Szczegółowe postępowanie w zakresie postępowania z zagrożeniami zostało określone w procedurze **PS-20.00 System HACCP**.

7.6.3. Operacyjne programy wstępne i Plan postępowania w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności

Organizacja w ramach realizowanej produkcji i magazynowania produktów żywnościowych ustaliła Plan HACCP w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności zawarty w **Procedurze PS-20.00 System HACCP**.

7.7. System identyfikacji i identyfikowalności

Organizacja stworzyła system rozpoznawania wyrobu poprzez śledzenie historii jego powstania i realizacji, łącznie z przypisaniem odpowiednich dostaw do deklaracji dokumentacyjnej.

Wyroby są odpowiednio zabezpieczone i oznakowywane. Wyroby przekazywane do poszczególnych przemieszczeń produkcji i magazynów oraz transportu są stosownie oznakowane oraz posiadają dokumenty potwierdzające ich tożsamość.

Przyjęty w organizacji system identyfikacji i identyfikowalności został opisany w procedurze **PS-19.00 Identyfikowalność produktu**

7.8. Zabezpieczanie wyrobu

Organizacja zabezpiecza wyroby w trakcie przechowywania, transportu i ewentualnego przetwarzania. Organizacja stosuje instrukcje producentów, wymagania techniczne i prawne oraz własne rozwiązania organizacyjne w tym zakresie. Zabezpieczanie obejmuje ochronę, magazynowanie oraz transport. Organizacja dokłada starań aby klient świadomie użytkował zakupiony przez siebie wyrób.


Czynności związane z transportem, przechowywaniem i dostarczaniem wyrobów powinny być zaplanowane tak, aby uniknąć:

- zniszczenia albo uszkodzenia wyrobu,
- błędów związanych z identyfikacją wyrobu oraz miejscem jego przeznaczenia,
- niewłaściwego zastosowania lub użycia przez nieuprawnione osoby,

Teren będący z gestii organizacji jest zabezpieczony poprzez zapewnienie dozoru w sposób umożliwiający przypadkowy dostęp osób postronnych. Wszystkie prace wykonywane na terenie Organizacji są zabezpieczane przed zniszczeniami spowodowanymi warunkami środowiskowymi.

7.9. Nadzór nad wyposażeniem do monitorowania i pomiarów.

Urządzenia pomiarowe, których wskazania mają wpływ na bezpieczeństwo i jakość oferowanych wyrobów żywnościowych, są identyfikowane i ewidencjonowane przez Kierownika Produkcji. Kierownik Produkcji przechowuje dokumentację przyrządów, w której znajdują się: nazwa, typ przyrządu, cecha – nr identyfikacyjny przyrządu, określenie czy przyrząd podlega

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 21/24
			Nr procedury KS-01.00

legalizacji/wzorcowaniu/sprawdzeniu lub czy wykorzystywany jest tylko jako wskaźnik oraz inne wymagane informacje. Zapisy o legalizacji/wzorcowaniu/sprawdzeniu przechowuje także Kierownik Produkcji.

W przypadku wykrycia przyrządu pomiarowego niezgodnego z wymaganiami, Kierownik Produkcji analizuje jakie pomiary dokonano tym przyrządem i gdy to zasadne, zleca dokonanie ponownych pomiarów. W przypadku, gdy ponowne pomiary nie są możliwe do wykonania, Kierownik Produkcji ocenia potencjalne zagrożenie wynikłe z błędnych pomiarów. Na podstawie uzyskanych wyników podejmują decyzję o potrzebie powiadomienia Klienta i/lub ponownej weryfikacji produktu.

Szczegółowe postępowanie w zakresie nadzorowania urządzeń pomiarowych zostało określone w procedurze **PS-17.00 Nadzór nad infrastrukturą**.

8. Pomiary, analiza i doskonalenie

8.1 Ocena współpracy z klientami.

Ocena współpracy z klientami opiera się na przeglądzie informacji związanej z klientami, które obejmują:

- informacje zwrotne dotyczące wszystkich aspektów realizowanych usług,
- wymagania klientów i informacje zawarte w umowie,
- potrzeby rynku,
- reklamacje i skargi,
- działania podejmowane we współpracy z klientami /wstrzymanie i wycofanie żywności/,
- informacje związane z konkurencją.

8.2 Zadowolenie klienta

Organizacja stale monitoruje zadowolenie swojego klienta uznając to za jeden z mierników funkcjonowania SZBiJŻ.

Monitorowanie satysfakcji klienta może być prowadzone poprzez:

- notatki z rozmów z klientami, sporządzane przez pracowników,
- uzyskiwanie referencji,
- ankiety z badań satysfakcji klienta.

8.3 Audyty wewnętrzne


Audyty wewnętrzne to procesy weryfikacji skuteczności i efektywności funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Audyty wewnętrzne obejmują swym zasięgiem wszystkie obszary, procesy i działalności SZBiJŻ.

Postępowanie w zakresie audytów wewnętrznych jest realizowane zgodnie z ustaleniami procedury **PS-03.00 Audyty wewnętrzne**.

TRANS-NUSS utrzymuje udokumentowany program audytów wewnętrznych obejmujący wszystkie wymagania normy BRC, przepisy prawa, wymagania klienta oraz system HACCP.

Zakres i częstotliwość

- Każdy element systemu musi być audytowany **minimum raz w roku**.
- Procesy wysokiego ryzyka podlegają audytom częściej (ustalone w rocznym planie audytów).

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 22/24
			Nr procedury KS-01.00

Audytorzy

Audytorzy wewnętrzni:

- są przeszkoleni w zakresie audytowania,
- są niezależni od obszarów, które audytują,
- nie audytują własnej pracy.

Dokumentacja audytu

- lista pytań / karta audytu
- raport z niezgodnościami
- działania korygujące (w terminie max 30 dni)

Wszystkie audyty są analizowane podczas przeglądu zarządzania.

8.4. Nadzór nad usługami niezgodnymi.

Sposób nadzoru nad wyrobami niezgodnymi jest określony w procedurze **PS-04.00 Nadzór nad wyrobem niezgodnym i reklamacje**,

Organizacja wyodrębniła kilka możliwości postępowania z wykrytym wyrobem niezgodnym tj.:

- wyeliminowanie wykrytych niezgodności, a następnie ponowna weryfikacja wyrobu
- dopuszczenie do użytkowania w ramach zezwolenia udzielonego przez osobę uprawnioną i gdy zaistnieje taka potrzeba również przez klienta,
- przeklasyfikowanie wyrobu do innych zastosowań,
- zniszczenie wyrobu i wycofanie wyrobu zgodnie z procedurą **PS-09.00 Wycofanie produktu z rynku**.

Organizacja utrzymuje zapisy dotyczące rodzaju wykrytych niezgodności oraz wszelkich podjętych decyzji i działań w celu wyeliminowania przyczyny niezgodności, w tym udzielonych zezwoleń.

Jeżeli wyrób niezgodny został wykryty po dostawie lub po rozpoczęciu jego użytkowania, Organizacja podejmuje działania właściwe do rzeczywistych lub potencjalnych skutków niezgodności.


Zgłoszenie reklamacji przez klienta może nastąpić w dowolnej formie. Każda reklamacja, która została uznana, jest traktowana tak samo jak wyrób niezgodny z wymaganiami i podlega rejestracji. Decyzje w tej sprawie podejmuje zarząd. Zasadność reklamacji podlega kontroli, zgodnie z wymaganiami obowiązującymi dla danego wyrobu.

8.5. Działania korygujące.

Wdrożona procedura **PS-05.00 Działania korygujące**, określiła zasady i tryb postępowania przy określaniu przyczyn powstania niezgodności, ich eliminacji oraz weryfikacji efektów działań korygujących.

Udokumentowana procedura określa:

- przegląd niezgodności (w tym skarg i reklamacji Klienta);
- sposób ustalania przyczyn niezgodności/incydentów;
- oceny potrzeby prowadzenia działań korygujących;
- sposób zapisów wyników podjętych działań;

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 23/24
			Nr procedury KS-01.00

- przegląd podjętych działań korygujących.

8.6. Działania zapobiegawcze.

Działania zapobiegawcze są inicjowane na podstawie:

- raportów z badań zadowolenia Klientów,
- informacji zwrotnej od Klientów,
- potencjalnych incydentów
- zaleceń z przeprowadzonych przeglądów,
- wyników narad kadry kierowniczej
- innych informacji.

Udokumentowana procedura **PS-06.00 Działania zapobiegawcze**, określa wymagania dotyczące:

- określenia potencjalnych niezgodności i ich przyczyny;
- oceny potrzeby działań zapobiegających wystąpieniu niezgodności/incydentów;
- ustalania i wdrażania niezbędnych działań;
- zapisów wyników podjętych działań
- przeglądu podjętych działań zapobiegawczych.

8.7. Weryfikacja SZBiJŻ w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności

Weryfikacja SZBiJŻ w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności odbywa się w oparciu o dostępne narzędzia systemowe w postaci:

- Audyty wewnętrzne;
- Audyty zewnętrzne;
- Okresowe planowane, przeglądy systemu w celu walidacji, weryfikacji i aktualizacji SZBiJŻ.

8.8. Doskonalenie i aktualizacja SZBiJŻ

Zarząd **TRANS-NUSS Sp. z o.o.** zapewnia doskonalenie poprzez:


- stosowanie komunikacji zewnętrznej i wewnętrznej;
- oceny wyników indywidualnej weryfikacji;
- analizy wyników działań weryfikacyjnych;
- działań korygujących;
- działań zapobiegawczych,
- aktualizacji SZBiJŻ w ramach prowadzonych przeglądów zarządzania.

9. Załączniki

9.1. załącznik nr 1 – Mapa procesów TRANS-NUSS

9.2. załącznik nr 2 – Schemat organizacyjny

9.5. załącznik nr 3 – Ankieta badania poziomu kultury jakości i bezpieczeństwa żywności

	Księga Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności	Wydanie 9 z dnia 04.02.2025	Strona / Stron 24/24
			Nr procedury KS-01.00

10. Tabela zmian w dokumencie

1. Lp.	2. Zakres zmiany w aktualnej wersji dokumentu	3. Nr poprzedniej wersji	4. Data poprzedniej wersji
1	Ujednoczenie numeracji dokumentacji	1	28.09.2017
2	Uaktualnienie dokumentacji , zmiana wersji systemu na BRC food v8	2	20.12.2017
3	Zmiana formy prawnej przedsiębiorstwa	3	01.04.2019
4	Uaktualnienie adresu strony internetowej gdzie umieszczono politykę jakości .Uaktualnienie Mapy procesów i Schematu organizacyjnego	4	15.10.2019
5	Uaktualnienie polityki jakości i doprecyzowanie częstotliwość spotykania się zespołu ds. BiJŻ	5	07.01.2021
6	Dodanie 5.11 Kultura jakości i bezpieczeństwa żywności , załącznik nr 3	6	27.12.2022
7	Aktualizacja wersji systemu BRC	7	02.01.2023
8	Aktualizacja opisów	8	21.08.2023