

# Centralny Ośrodek Szkolenia Straży Granicznej w Koszalinie

<https://www.cos.strazgraniczna.pl/cos/o-nas/osrodek/certyfikaty-iso/zarzadzanie-bezpieczens/13732,Zarzadzanie-bezpieczenstwem-zywnosci.html>  
2022-12-05, 05:50

## Zarządzanie bezpieczeństwem żywności

---

15.05.2014

---

System zarządzania bezpieczeństwem żywności w Centralnym Ośrodku Szkolenia Straży Granicznej w Koszalinie

System zarządzania bezpieczeństwem żywności to posiadający międzynarodową akceptację, specjalnie opracowany prewencyjny system zagwarantowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - którego celem jest zapobieganie, minimalizowanie lub eliminowanie zagrożeń w tym obszarze. System identyfikuje, ocenia, kontroluje zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, istotne dla bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Musi być stosowany na wszystkich etapach "łańcucha żywnościowego" (procesu produkcji i dystrybucji żywności). Do roku 2006 certyfikowanie systemu przeprowadzano na podstawie wymagań zawartych w Kodeksie Żywnościowym lub normy duńskiej DS. 3027E:2002. W roku 2006 Polski Komitet Normalizacyjny nadał status polskiej normy PN-EN ISO 22000:2006, w której określono wymagania dotyczące systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Norma ta od 2006 r. stanowi podstawę do wydania certyfikatu systemowi. Opracowanie i zatwierdzenie Polityki Jakości jest podstawowym warunkiem funkcjonowania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Dokument ten tworzy podwaliny całego systemu, gdyż zawiera najważniejsze zobowiązania COSSG odnośnie obszaru związanego z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Polityka COS SG została opracowana i zakomunikowana wszystkim pracownikom działu żywnościowego i za jej realizację odpowiadają wszyscy pracownicy, bez względu na pełnione stanowisko i rodzaj wykonywanych prac.



## **POLITYKA**

**bezpieczeństwa żywności**  
**w Centralnym Ośrodku Szkolenia Straży Granicznej**  
**im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego w Koszalinie**

*Zapewnienie wyżywienia słuchaczom Centralnego Ośrodka Szkolenia Straży Granicznej jest bardzo ważnym elementem zabezpieczenia logistycznego procesu szkolenia. Pragnąc osiągnąć i utrzymać wysoką jakość w tym zakresie, musimy konsekwentnie zapobiegać i unikać zagrożeń, które obniżyłyby tę jakość.*

*Jako podstawę zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego przygotowywanych przez nas posiłków przyjmujemy programy wstępne w postaci zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz wdrożony System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – FSMS obejmujący m.in. plan kontroli nad zagrożeniami, które to stanowią podstawowe narzędzia do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego oraz normy PN-EN ISO 22000:2018-08.*

*Potrawy, które przygotowujemy dla naszych konsumentów są wytwarzane na najwyższym poziomie jakości przy zachowaniu ich walorów smakowych, odpowiednich wartości energetycznych i składników odżywczych w ramach wartości pieniężnej należącej normy wyżywienia.*

*Dążymy do ciągłego podnoszenia jakości naszych działań poprzez:*

- ✓ *zapewnienie, że system zarządzania bezpieczeństwem żywności jest oceniany i utrzymywany dla osiągnięcia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,*
- ✓ *zapewnienie skutecznego nadzoru nad parametrami jakościowymi zgodnymi z wymaganiami norm, w szczególności na etapie przyjęcia dostaw surowców i wyrobów,*
- ✓ *analizowanie preferencji i satysfakcji konsumentów, co pozwala nam planować żywienie zgodnie z ich oczekiwaniami,*
- ✓ *prowadzenie procesów kulinarnych przy zapewnieniu ich zgodności z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,*
- ✓ *systematyczne szkolenie personelu w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, mające na celu podnoszenie ich kwalifikacji i uświadamianie znaczenia skutecznego zarządzania bezpieczeństwem żywności i zgodności systemu z wymogami FSMS, obowiązującymi wymogami wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa (ustaw i rozporządzeń unijnych) oraz wzajemnie uzgodnionymi wymaganiami klientów dotyczącymi bezpieczeństwa żywności,*
- ✓ *systematyczne odnawianie i doposażenie zaplecza technicznego oraz utrzymanie stanu zatrudnienia, gwarantującego właściwy poziom żywienia,*
- ✓ *propagowanie wśród personelu idei wysokiej jakości produkcji i higieny pracy, dbając jednocześnie o ciągle podnoszenie ich świadomości i odpowiedzialności,*
- ✓ *zobowiązanie do spełniania wymagań prawnych oraz ciągłego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.*

*Wszyscy funkcjonariusze i pracownicy Sekcji Gospodarki Żywnościowej i Internatowej Wydziału Techniki i Zaopatrzenia znają Politykę bezpieczeństwa żywności i są w pełni świadomi odpowiedzialności za jej funkcjonowanie.*

**KOMENDANT**  
**Centralnego Ośrodka Szkolenia Straży Granicznej**  
**im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego**

**plk SG dr Piotr BOĆKO**

Koszalin, 13 grudnia 2021 r.

## Historia wdrożenia

W drugiej połowie 2005 r. Centralny Ośrodek Szkolenia Straży Granicznej w Koszalinie podjął działania zmierzające do określenia polityki zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP, powołania zespołu wdrożeniowego oraz Pełnomocnika Komendanta ds. HACCP, przeszkolenia auditorów wewnętrznych i personelu produkcyjnego z zasad funkcjonowania systemu. Kolejnym etapem było przygotowanie dokumentacji systemu tj. Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej, ( GMP GHP ) Księgi HACCP oraz wymaganych normą procedur.

W dniu 5.12.2005 r. Polska Izba Handlu Zagranicznego Certyfikacja przeprowadziła w COS SG audit certyfikacyjny, który swoim zakresem obejmował działania potwierdzające zgodność systemu funkcjonującego w Ośrodku z Normą DS. 3027E:2002.

Po uzyskaniu, w wyniku przeprowadzonego auditu, pozytywnej rekomendacji auditora wiodącego, w dniu 12.12.2005 r. Centralnemu Ośrodkowi Szkolenia Straży Granicznej został nadany Certyfikat stanowiący dowód, że posiadany system zarządzania bezpieczeństwem żywności HACCP spełnia wymagania wspomnianej normy w zakresie całodziennego żywienia zbiorowego.



W październiku 2008 r. podjęta została decyzja co do poddania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności funkcjonującego w Ośrodku auditowi certyfikującemu na zgodność z normą PN-EN ISO 22000:2006. W celu dostosowania systemu do wymagań ww. normy przeszkolono osoby wiodące w systemie oraz personel produkcyjny kuchni i magazynu, powołano zespół ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, przygotowano nową księgę systemu, dostosowano Kodeks GMP GHP oraz wszystkie procedury. Mimo ogromu prac do wykonania i krótkiego czasu na ich realizację, dzięki zaangażowaniu Pełnomocnika Komendanta ds. systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i kierownika Sekcji Gospodarki Mundurowej i Żywnościowej, 11 grudnia 2008 r. system w COS SG uzyskał certyfikat w zakresie całodobowego żywienia wydany przez Polską Izbę Handlu Zagranicznego Certyfikacja na zgodność z normą PN-EN ISO 22000:2006



PIHZ Certyfikacja Sp. z o.o.: 81-332 Gdynia, ul. Kollataja 1, Polska

Aby system funkcjonował prawidłowo muszą być zapewnione właściwe warunki infrastrukturalne:- nowoczesna, doskonale wyposażona kuchnia;- przestronna i funkcjonalna stołówka;- magazyn do przechowywania produktów spożywczych wyposażony w urządzenia chłodnicze i mroźnicze, przestronne i właściwie wentylowane pomieszczenia do przechowywania produktów suchych, wydzielone pomieszczenie do mycia i dezynfekcji pojemników i sprzętu porządkowego;- samochód do przewozu żywności wyposażony w agregat chłodniczy, wykonany z materiałów ułatwiających mycie i dezynfekcję.