

Specyfikacje dla Dostawców surowców żywnościowych

Wyszczególnienie	Wymaganie ZOZ Sanatorium MSWiA „BRISTOL”
Wymagania dotyczące środków transportu	<ul style="list-style-type: none"> - Środek transportowy czysty, zdezynfekowany, a fakt ten możliwy do zidentyfikowania przez pracownika Sanatorium – wgląd do dokumentacji - Środek transportowy posiada udokumentowane i ważne dopuszczenie do przewozu art. Spożywczych przez SANEPID/WIS. - Środek transportowy jest w dobrym stanie technicznym i jest zaopatrzoney w ważny przegląd stanu technicznego. - Skrzynia ładunkowa samochodu powinna być łatwo zmywalna wykonana z materiałów nierdzewnych (należy także unikać elementów drewnianych).
Wymagania dotyczące opakowania i oznaczenia surowca w opakowaniach jednostkowych (zgodnie z RMRIW z 16.12.2002r. Dz. U. Nr 220, poz. 1856) – dotyczy surowców w opakowaniach jednostkowych	<ul style="list-style-type: none"> - Surowiec w opakowaniach jednostkowych powinien być szczelnie zamknięty, zabezpieczony przed zabrudzeniem i zawilgoceniem, - opakowania jednostkowe powinny być zaopatrzone w etykiety, na których wyszczególnia się: <ul style="list-style-type: none"> ▪ nazwę środka spożywczego, ▪ wyszczególnienie składników środka spożywczego, ▪ datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, ▪ dane dotyczące producenta lub firmy wprowadzającej go do obrotu, ▪ zawartość netto opakowania lub liczba sztuk środka spożywczego w opakowaniu, ▪ warunki przechowywania, ▪ oznaczenie numeru partii surowca, ▪ klasę jakości handlowej jeśli taka jest wymagana.
Wymagania dotyczące produktów zapakowanych w opakowania zbiorcze	<ul style="list-style-type: none"> - Opakowania jednostkowe powinny być umieszczone w opakowaniach zabezpieczających produkty przed zabrudzeniem i zawilgoceniem, - Opakowania zbiorcze powinny być oznaczone z wyraźnym podaniem nazwy produktu, oraz nazwy producenta oraz masy netto.
Wymagania dotyczące produktu (surowca) żywnościowego	<ul style="list-style-type: none"> - Surowiec (produkt) powinien posiadać walory deklarowane przez producenta, - Powinien być wolny od szkodników, bez zabrudzeń fizycznych, - Masa surowca (produktu) w opakowaniu jednostkowym (zbiorczym) powinna być nie niższa niż deklarowana, - Surowiec powinien być zaopatrzoney w atesty dopuszczające go do przetwórstwa, obrotu. - W przypadku wyrobów mięsarskich, mięsnych i mięsa surowego powinny być podane do wglądu badania produktu wymagane przepisami prawa.

Opracował:

Kierownik Sekcji Żywnościowej

ZOZ Sanatorium MSWiA

W Kudawie Zdroju

Krzysztof Jankiewicz

Data/Podpis:

1.10.2004

Zatwierdził:

Data/Podpis:

Kierownik
Zakładu Gosp.
ZOZ Sanatorium MSWiA
W Kudawie Zdroju

Dariusz Sady