



Zarządzenie wewnętrzne nr 1/2017

Obowiązuje od:

25.10.2013

**Dotyczy:** Opracowania i wdrożenia Księgi Systemu Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwa Zdrowotnego

W firmie DorTech Leszek Urbaniak od dnia 25.10.2013 roku opracowano i wdrożono **Księgę Systemu Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwa Zdrowotnego** opartą o zasady systemu HACCP oraz ISO 9001, w której zawarte są zasady identyfikowalności surowca, opakowań i wyrobu gotowego.

Produkcja zgodna z systemem, bieżąca kontrola procesów oraz powstałe zapisy z produkcji gwarantują, że powstały produkt nie budzi zastrzeżeń pod względem założonych parametrów jakości zdrowotnej i został zapakowany w bezpieczny akceptowalny przez Klienta sposób.

Właściciel firmy – Leszek Urbaniak

Pobiedziska, dnia 28.07.2017 r.


**„DORTECH”**  
Leszek Urbaniak  
ul. Nowa 3, 62-010 Pobiedziska  
tel./fax 61 815 45 66  
Regon 630328359, NIP 782-101-22-84



DorTech  
ul. Nowa 3  
62-010 Pobiedziska

NIP: 782-101-22-84  
Regon: 630328359

Tel/Fax: +48 61 8154 566  
e-mail: [info@dortech.com.pl](mailto:info@dortech.com.pl)  
[http:// www.dortech.com.pl](http://www.dortech.com.pl)

|   |   |                     |                                     |
|---|---|---------------------|-------------------------------------|
|  | <b>OBSZAR OBOWIĄZYWANIA SYSTEMU HACCP</b> | <b>Egzemplarz:</b>  | <b>Wydanie:</b><br>2                |
|   |   | <b>Strona 1 z 1</b> | <b>Obowiązuje od:</b><br>08.12.2014 |

Programem HACCP w firmie „DorTech” Leszek Urbaniak z siedzibą w Pobiedziskach (woj. Wielkopolskie) objęto konfekcjonowanie i dystrybucję wyrobów medycznych/ suplementów diety (tabletek, kapsułek, pastylek), „suplementów diety”(mieszanek uzupełniających paszowych), wyrobów kosmetycznych i gospodarstwa domowego na wszystkich etapach, od przyjęcia surowca do ekspedycji wyrobu gotowego. Programem objęte są następujące procesy produkcyjne :

- ± Przyjęcie towaru.
- ± Magazynowanie wstępne i końcowe wyrobów gotowych
- ± Pobór surowców/ opakowań
- ± Przesianie (dotyczy tabletek/ kapsułek)
- ± Zasyp do leja,
- ± Pakowanie i kodowanie
- ± Wydawanie produktów gotowych z magazynu,
- ± Dystrybucja.

Projektując plan HACCP w firmie „DorTech” Leszek Urbaniak analizowano następujące zagrożenia:

- ± biologiczne: drobnoustroje chorobotwórcze, toksyny, przetrwalniki, wirusy, pasożyty, szkodniki i ich odchody,
- ± chemiczne: substancje chemiczne, które mogą spowodować zatrucia np. metale ciężkie, pozostałości środków czystości, pozostałości smarów z maszyn, pierwiastki radioaktywne, itp.,
- ± fizyczne: kamienie, piasek, kawałki drewna, kawałki metalu z maszyn i urządzeń (min. opiłki, śrubki), szkło, resztki opakowań (kartonów, papieru), sznurek, folia, włosy, odpryski farby, itp.
- ± alergeny

Surowce i materiały pomocnicze używane w procesie produkcyjnym pochodzą od sprawdzonych dostawców i posiadają wymagane przepisami atesty bezpieczeństwa, atesty dopuszczenia do stosowania w przemyśle spożywczym i deklaracje producentów.



Właściciel firmy – Leszek Urbaniak

Pobiedziska, dnia 08.12.2014 r.

**„DORTECH”**  
 Leszek Urbaniak  
 ul. Nowa 3, 62-010 Pobiedziska  
 tel./fax 61 815 45 66  
 Regon 630328359, NIP 782-101-22-84