



## **INSTRUKCJA POSTĘPOWANIA W PRZYPADKU OTRZYMANIA WYNIKÓW BADANIA WODY NIEZGODNYCH Z WYMAGANIAMI**

### **Przedmiot i cel:**

Celem instrukcji jest prawidłowe postępowanie w przypadku otrzymania wyników badania wody niezgodnych z obowiązującymi wymaganiami. Instrukcja określa działania korygujące niewłaściwą jakość wody pod względem bakteriologicznym oraz pod względem parametrów chemicznych.

### **Odpowiedzialność:**

Za prawidłowe przestrzeganie instrukcji odpowiada Właściciel lokalu gastronomicznego.

### **Postępowanie:**

1. Każdorazowo po otrzymaniu wyników badania wody niezgodnych z wymaganiami należy:
  - wstrzymać produkcję;
  - powiadomić Inspekcję Sanitarną nadzorującą z urzędu działalność obiektu;
  - przepłukać sieć wodną;
  - wykonać zabiegi uzdatniające (różne działania w zależności od stwierdzonych czynników szkodliwych potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi) oraz dołączyć protokół wykonywanych zabiegów uzdatniania;
  - wykonać ponownie badania.
2. Wznowienie produkcji jest możliwe po otrzymaniu wyników badania wody zgodnych z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
3. Zapisy z przeprowadzonych badań korygujących niewłaściwą jakość wody przechowywane są przez Właściciela przez 3 lata.
4. Właściciel lub osoba przez niego upoważniona odpowiedzialna jest za:
  - podjęcie działań korygujących;
  - sprawdzenie wykonania działań korygujących.