

Rozdział. 7

DZIAŁ ADMINISTRACYJNO - SOCJALNY

7.1. Dział administracyjno-socjalny	100
7.2. Przepisy	100

7.1. Dział administracyjno-socjalny

W skład działu administracyjno-socjalnego wchodzi następujące pomieszczenia:

● Pokój biurowy, który powinien znajdować się w pobliżu wejścia gospodarczego i mieć dogodne połączenie komunikacyjne z działami: handlowym, produkcyjnym i magazynowym.

● Pokój personelu, przeznaczony do spożywania posiłków i odpoczynku. Powinien być usytuowany w pobliżu części produkcyjnej i mieć wejście z korytarza.

● Szatnia dla kobiet, szatnia dla mężczyzn oraz natryski powinny być usytuowane w pobliżu wejścia gospodarczego, z zapewnieniem dogodnych połączeń komunikacyjnych z całym obiektem.

Przy projektowaniu pomieszczeń tego działu, a w szczególności ich lokalizacji w strukturze całego budynku, istotne jest aby droga personelu do działu administracyjno-socjalnego nie prowadziła przez dział handlowy. Współpraca projektanta technologii z architektem ma na tym etapie projektowania jest konieczna.

Poniżej podane są aktualne przepisy określające warunki jakim powinny odpowiadać pomieszczenia administracyjno-socjalne dla pracowników.

7.2. Przepisy

- Dziennik Ustaw Nr 75, poz. 690 z dnia 15 czerwca 2002r. z póź. zm.;

- Dziennik Ustaw Nr 234, poz.1976 z dnia 28 grudnia 2002r.;

- Dziennik Ustaw Nr 234, poz.1979 z dnia 28 grudnia 2002r.;

- Dziennik Ustaw Nr 6, poz.77 z dnia 22 stycznia 2003r.;

- Dziennik Ustaw Nr 21, poz.179 z dnia 10 lutego 2003r.;

- Dziennik Ustaw Nr 52, poz.461 z dnia 28 marca 2003r. z póź. zm.;

- Dziennik Ustaw Nr 169, poz.1650 z dnia 29 września 2003r.;

- Dziennik Ustaw Nr 104, poz. 1096 z dnia 26 kwietnia 2004r.;

- Dziennik Ustaw Nr 120, poz. 1259 z dnia 28 maja 2004r.;

- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 parlamentu europejskiego i rady z dnia 28 stycznia 2002r.

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 parlamentu europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004r.

- Koziarowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 1998.

- Neufert E.: Podręcznik projektowania architektonicznego-budowlanego, Arkady,

- Warszawa 1995.

- Turlejska H., Pelzner U.: Wdrażanie systemu HACCP w małych i średnich przedsiębiorstwach sektora żywnościowego, FAPA, Warszawa 2003.

- Turlejska H., Pelzner U.: Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, FAPA, Warszawa 2003.

- Turlejska H. i inni: Zasady systemu HACCP oraz GHP/GMP w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego, Wydawnictwo GIS, Warszawa 2004.