

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020. 3.1. 2013BZ

Lublin dnia 04.01.2013r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych) przedstawicieli Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Beatę Zielińską – Starszego Asystenta, nr upoważnienia 15

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r Nr 212, poz.1263 ze zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz. 1447 ze zm.), w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej BETANIA  
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin

*(adres)*

NIP 712-19-36-365 REGON: 000979981 PESEL - nd

TEL. 0-81 526-41-11 FAX 0-81 526-49-29 E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. t.j.Dz. U. Nr 136 z 2010r, poz. 914 z późn. zm.)

Zakład pod stałym nadzorem PIS

#### 2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Zabielska Grażyna - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*



3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pan Sylwester Bielak - Dietetyk

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny funkcjonowania zakładu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny nr PP/S/K/02/HŻ

**II. 1. Opis stanu faktycznego\***, *(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).*

Kontrolę przeprowadzono w związku ze złożeniem przez stronę wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej a dotyczącego produkcji posiłków w ramach cateringu, które będą przeznaczone dla Domu Pomocy Społecznej im. Bł. Jana Pawła II, przy ul. Ametystowej 22, 20-718 Lublin.

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca w oparciu o mięsa w tym drobiu, ryb, warzyw w tym korzennych, jaj surowych.

Posiłki będą:

- wydawane na miejscu w naczyniach wielorazowego użytku,
- wydawane w ramach cateringu pod warunkiem przewozu posiłków w pojemnikach transportowych ( termosach) odbiorcy – Dom Pomocy Społecznej im. Bł. Jana Pawła II, ul. Ametystowa 22, 20-718 Lublin.

Produkcja posiłków od surowca dla ogółem 185 osób w tym dla 50 osób posiłki wydawane w ramach cateringu dla mieszkańców DPS w Lublinie przy ul. Ametystowej 22. Jadłospisy układane dekadowo przez Dietetyka na okres 10 dni w oparciu o posiadaną dokumentację odnośnie norm żywieniowych.

Posiłki wydawane w ramach cateringu o godzinach: śniadania 7.00-7.15, obiady 12.00-12.15, kolacja wydawana w termosach wraz z obiadem (są to produkty wydawane postaci wyporcjowanych np. wędlin, nabiału i pieczywa oraz napoje do przygotowania na miejscu przy ul. Ametystowej 22 w Lublinie). W przypadku gdy będą podawane potrawy na gorąco na kolację przewidziany jest odbiór posiłku między godzinami od 17.00 do 18.00.

Na miejscu posiłki wydawane są z wózków bemaowych w punkcie wydawania do jadalni jak i przy pokojach mieszkańców do naczyń wielorazowego użytku.



Brudne naczynia stołowe myte i dezynfekowane w pomieszczeniu zmywalni naczyń. Dezynfekcja pojemników bemarowych jak i drobnego sprzętu odbywa się w zmywarce z funkcją wyparzania. Natomiast do dezynfekcji powierzchni wózków jak i powierzchni produkcyjnej stosowana jest metoda chemiczna (środki firmy Ekolab). Okazano karty charakterystyki używanych środków do mycia i dezynfekcji jak i dokumentację z przeprowadzonego szkolenia personelu kuchennego w dniu 06.07.2012r m.in. ze sposobu użytkowania w/w środków chemicznych.

Na dostawę posiłków w ramach cateringu zawarto porozumienie Nr 1/2012 w dniu 27.12.2012 pomiędzy placówką a DPS przy ul. Ametystowej 22 w Lublinie. Porozumienie (załącznik do protokołu) w swej treści odnosi się do sposobu przechowywania próbek żywnościowych (DPS Betania ul. Kraśnicka 223 w Lublinie), warunków przygotowywania i wydawania posiłków.

Posiadana umowa na odprowadzenie nieczystości stałych zawarta w dniu 30.12. 2011r pomiędzy MPO SITA S.A.

Budynek, w którym zlokalizowany jest blok żywienia podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano sprawozdanie z badania wody Nr OL-W/821/Z-485/10/PBM z próbki wody pobranej z punktu wodnego w kuchni. Wynik zgodny z parametrami dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

Zakład posiada podpisaną umowę z firmą DDD s.c. ul. Krochmalna 24 pok.2 w Lublinie Nr 10/2012 z dnia 27.02.2012r w ramach , której prowadzony jest nadzór i zabiegi DDD. Ostatnia Karta kontroli stacji DDD pochodzi z dnia 07.12.2012r Nr 12/2012 jak też protokół z wykonanego zabiegu DDD jest z dnia 07.12.2012 .

Na blok żywienia składają się pomieszczenia zlokalizowane na parterze jak i w podpiwniczeniu:

- na parterze zlokalizowana jest: kuchnia właściwa z punktem wydawania posiłków, zmywalnię naczyń stołowych, pomieszczenie obróbki mięs, pomieszczenie socjalne z szafkami na odzież ochronną, pomieszczenie wc z umywalką, ciąg komunikacyjny przylegający do pomieszczenia kuchni z wydzieloną windą do dystrybucji żywności, magazyn podręczny.

W pomieszczeniach kuchennych zapewniono właściwy system wentylacyjny.

- w podpiwniczeniu zlokalizowane są pomieszczenia :komora dostaw, magazyn artykułów spożywczych, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj.

Do przechowywania próbek żywnościowych wydzielono urządzenie chłodnicze. Pomiar temperatury z przechowywania próbek żywnościowych wynosił  $+2^{\circ}\text{C}$ .

W/w pomieszczeniach zapewniono dostateczną liczbę stanowisk do procesów mycia jak i procesów produkcyjnych.

Powierzchnia ścian i podłóg w pomieszczeniu kuchni właściwej oraz zmywalni posiada łatwo zmywalną powierzchnią (terakota, płytki ceramiczne).

Personel kuchni to 7 osób, dietetyk i magazynier. Personel w dniu kontroli posiadał właściwą odzież ochronną oraz aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i urządzenia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym.

W dniu kontroli poddano ocenie wzrokowej przechowywane czyste naczynia stołowe i sztućce, nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

Zasadniczo zakup surowców i produktów spożywczych odbywa się u stałych dostawców na te środki spożywcze posiadana była wymagana dokumentacja oraz dokumentacja HDI na środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

W pomieszczeniach magazynowych zapewniono odpowiednie warunki do przechowywania żywności.

W urządzeniach chłodniczych służących do przechowywania środków spożywczych dokonano pomiarów kontrolnych: z nabiałem, pomiar wynosił  $+6^{\circ}\text{C}$  (zalecana temperatura przechowywania przez producenta do  $+8^{\circ}\text{C}$ ), z wędlinami, pomiar wynosił  $+5^{\circ}\text{C}$  (zalecana temperatura przechowywania przez producenta do  $+10^{\circ}\text{C}$ ), z mrożonkami pomiar wynosił  $-25^{\circ}\text{C}$ .

Na stanie magazynowym nie stwierdzono żywności GMO oraz takiej, która mogłaby zawierać składniki GMO. Żywność w urządzeniach chłodniczych przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej, zgodnie z zaleceniami producentów. Środki spożywcze trwałe przechowywane na wydzielonych regałach.

Przeprowadzono wrywkową kontrolę terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości wybranych surowców tj. przyprawy, nabiał, wędliny, kasze, makarony.

Nie stwierdzono wśród tej żywności, żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.

Natomiast w komorze dostaw na wydzielonym regale pn. „regał na towary wycofane” stwierdzono przechowywane makarony bez wymaganego znakowania:

- 5 szt opakowań makaronu pn. „wstążki” o wadze 5 kg,
- 11 szt. opakowań makaronu pn. „gniazdka” o wadze 5 kg,
- 1 szt opakowania makaronu pn. „nitki” o wadze 5 kg,

w/w produkty zostały przez personel wycofane z uwagi na brak posiadanego znakowania. Jak wynika z ustaleń była to dostawa makaronów z akcji „Pomóż dzieciom przetrwać zimą”. Personel po ocenie przyjętych produktów stwierdził, iż wśród dostawy makaronów na części makaronów brak jest znakowania. Z tego powodu część makaronów została wycofana z użytkowania do czasu wyjaśnienia sprawy. Pani dyrektor placówki zobowiązała się pisemnie w dniu 09.01.2013 powiadomić o wynikach z podjętych działań w powyższej sprawie.

Analiza dokumentacji systemu HACCP wykazała, iż po przeprowadzonej analizie zagrożeń na poszczególnych etapach ustalono jeden CCP oraz kilka CP.



Krytyczny Punkt to „obróbka termiczna pieczeni”. Ustalono limity, sposób kontroli, działania korygujące. Z analizy dokumentacji wynika także, iż ustalono CP m.in. kontrola przy dostawie, magazynowanie środków spożywczych, dezynfekcja jaj, kontroli temperatury dystrybucji potraw.

Poddano analizie jeden z CP do którego opracowano Instrukcję dot. dystrybucji posiłków.

Powyższa instrukcja odnosi się m.in. do ich przechowywania posiłków w bemarach nie dłużej niż 2 godziny od ich wyprodukowania we wskazanych parametrach dla poszczególnej grupy potraw, ustalono osoby odpowiedzialne za kontrolę. Rejestry z kontroli w/w obszarów prowadzone na bieżąco. W zakładzie opracowywany jest Plan szkoleń wewnętrznych na każdy rok, który jest na bieżąco realizowany. Szkolenia dot. m.in. wybranych obszarów GHP/GMP oraz HACCP, uczestniczą w nim pracownicy związani z blokiem żywienia.

Ostatnia kontrola wewnętrzna przeprowadzona przez pracownika administracji oraz dietetyka miała miejsce 19.X.2012r w trakcie, której ocenie poddano obszary m.in. związane ze stanem sanitarnym pomieszczeń związanych z blokiem żywienia, przechowywania próbek żywnościowych, zachowania terminów przydatności do spożycia środków spożywczych. W trakcie, której nieprawidłowości nie stwierdzono.

W pomieszczeniach związanych z blokiem żywienia obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

## **II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.**

Pkt 21 Wymaga poprawy. W zakładzie z dwu wcześniej używanych młynków koloidalnych jeden z nich został zdemontowany (w pomieszczeniu tzw. „stara stołówka”). Drugi młynek koloidalny jest używany i służy do rozdrabniania resztek pokonsumpcyjnych. Młynek zamontowany jest w zlewozmywaku, zlokalizowanym w zmywalni naczyń stołowych przy kuchni.

Zgodnie ze stanowiskiem Ministra Środowiska, stosowanie młynków koloidalnych jest działaniem sprzecznym z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony środowiska o czym stanowi art.9 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 7 czerwca 2001r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (Dz. U. z 2006 Nr 123, poz. 858 z późn.zm.).

Natomiast Załącznik nr II rozdział VI „Odpady żywnościowe” rozporządzenia nr 852/2004r z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dn.30.04.2004r, str.1) stanowi iż ”Wszystkie odpady muszą zostać usunięte w sposób higieniczny i przyjazny dla środowiska zgodnie z mającym zastosowanie do tego celu prawodawstwem wspólnotowym, i nie mogą stanowić bezpośredniego lub pośredniego źródła zanieczyszczenia.”

W związku z powyższym odpady żywnościowe powinny zostać unieszkodliwione lub poddane odzyskowi innymi metodami.

Rozporządzenie 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/03

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. Nd zał. nr. nd

ukarano nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt uchybień dokonano wpisu.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu \*.

Pan (i) wnosi / nie wnosi\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.

6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 14.30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie naniesiono

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Dyrektor

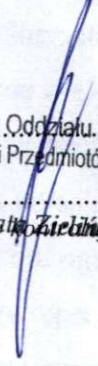
  
mgr Grażyna Zabielska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dom Pomocy Społecznej  
Betania

Al. Kraśnicka 223. 20-718 Lublin  
tel./fax 81 466 55 85, 81 466 55 86  
NIP. 712-19-36-365, REGON 000979981

Starszy Asystent Oddziału Higieny..  
Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04 stycznia 2013

otrzymałem (-am) w dniu .....2013



(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

---

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

---

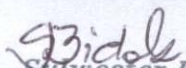
**Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.**

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono\* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

**STARSZY DIETETYK**

  
**Sylwester Bielak**

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\* - zaznaczyć właściwe



Lubelski Państwowy Szpital i Inspektor Sanitarny  
w Lublinie

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego  
ul. Diebego nr 6, 20-708 Lublin  
tel. centr. 743-42-72 do 75  
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HZ.9020.3.1.2013BZ z dnia 04.01.2013

## ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Blok żywienia Dom Pomocy Społecznej BETANIA al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin

### II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów		X	
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
22.	<b>Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi</b>	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	<b>Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie</b>	X		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	X		



V.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności	x		
47.	Znakowanie żywności	x		
48.	Wydawanie potraw	x		
49.	Transport żywności	x		
VI.		DOKUMENTACJA ZAKŁADU		
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	x		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	x		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	x		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	x		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	x		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	x		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	x		
<b>Liczba punktów</b>		55	1	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>		55,5		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
<b>Ocena zakładu</b>		zgodny		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.3.1.2013BZ Z DNIA 04.01.2013**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

**Dyrektor**  
  
 mgr Grażyna Zabielska

.....  
 (podpis osoby kontrolowanej)

Starszy Asystent Oddziału Higieny  
 Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

.....  
 mgr inż. Beata Zielińska.....  
 (podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej  
 Betania  
 Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin  
 tel./fax 81 466 55 85, 81 466 55 86  
 NIP 712-19-36-365, REGON 000979981