

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ- M -6323/28/ 2013

Lublin dnia 27.11.2013r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez ^{Starszy Asystent} upoważnionych pracowników Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ul. 3 Maja 4 ^{Młodszy Asystent} Inż. Justyna Zdyb
Ilona Wasil- młodszy- ^{Asystent} upoważnienie do wykonywania ^{Asystent} czynności kontrolnych K.0160/76/2013,
Justyna Zdyb – starszy asystent - upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych K.0160/ 82 /2013,

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011 nr 212, poz. 1263 z późn. 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 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 672 z późn. 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: Stołówka w Szkole Podstawowej nr 31 im. Lotników Polskich,
ul. Lotnicza 1, Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu) (adres)

NIP 713-249-22-51 REGON 001180524 PESEL - nd
TEL. 81 750 00 64 FAX - 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 (jednolity tekst Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

Decyzja zatwierdzająca z dnia 04.04.2007, nr ONS.HŻ.R-6232/23/07

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: Pani Jolanta Józefaciuk – dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego: Pani Barbara Poleszak – kierownik
gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Agnieszka Stanicka – intendent, Pani Anna Muzaj – szef kuchni
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli- ocena warunków żywienia zbiorowego w stołówce szkolnej.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy nr SK/S/K/09-154/HŻ, termometr PP/W/K/03-36/HŻ

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

Działalność zakładu wynikająca z decyzji zatwierdzającej z dnia 04.04.2007 r, nr ONS.HŻ.R-6232/23/07 obejmuje: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Woda do zakładu doprowadzona z wodociągu miejskiego, okazano sprawozdanie z badania wody z instalacji wewnętrznej zakładu z dnia 10.10.2013 r., w zakresie mikrobiologicznym nr OL-W/Z-682/13/PBM – jakość wody prawidłowa. Śmieci usuwane do kontenera usytuowanego na zewnątrz zakładu – opróżnianie przez MPO Sita Lublin sp. ak.20-479 Lublin, ul. Ciepłownicza 6 - okazano umowę nr P-35/L z dnia 05.09.2011 r. Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami – prowadzone we własnym zakresie. Okazano protokół nr 14 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 13.02.2013 r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarski K. Jeżyna, ul. Wspólna 12./4, 20-344 Lublin – stwierdzono, że przewody wentylacyjne drożne wykazują ciąg prawidłowy, nadają się do dalszego użytkowania. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne odbierane przez PRO-EKO Odbiór Odpadów organicznych T. Szynkora, Świdnik Duży Pierwszy 20-258 Lublin, przedstawiono aneks z dnia 30.09.2013 r.

Towar do zakładu dostarczany przez producentów i hurtowników, w miarę możliwości na bieżąco. W zakładzie dokumentowane źródło pochodzenia. Owoce i warzywa do szkoły dostarczane przez TYMWAR Grzegorz Tymczak, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn, przedstawiono umowę nr 6 /2012 /SP31 z dnia 10.12.2012 r. zawartą na okres 1 roku. Poinformowano dyrekcję o konieczności posiadania przez podmiot dostarczający owoce i warzywa do szkoły stosownego wpisu lub zatwierdzenia i wpisu wydanego przez właściwego terenowo PPIS.

Nie stwierdzono na stanie zakładu artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia.

Przy umywalkach do mycia rąk, punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę, zapewniono środki myjące –dezynfekujące do rąk (GASTRO SEPT HEND) oraz powierzchni kontaktujących się z żywnością (VOIGT gastro sept, gastro floor, gastro pur). Naczynia stołowe myte wstępnie ręcznie w zmywalni naczyń, a następnie za pomocą profesjonalnej maszyny gastronomicznej - „Fagor” czas cyklu ok. 3 min., temp. 90 C. Maszyna serwisowana.

Na potrzeby działalności przystosowano pomieszczenia w budynku szkoły na kondygnacji parteru i podpiwniczenia przy ul. Lotniczej 1 w Lublinie.

Do zakładu doprowadzono instalację: wodno-kanalizacyjną, ciekłą, grzewczą, gazową. Wysokość wszystkich pomieszczeń zakładu ok. 3,3 m. Do zakładu prowadzą 2 wejścia, oddzielne dla personelu oraz dostawy towaru i z sali konsumpcyjnej.

Na potrzebę stołówki zapewniono:

- salę konsumpcyjną z przygotowanymi miejscami konsumpcyjnymi dla dzieci, oraz okienkiem wydawania posiłków i okienkiem przeznaczonym na zwrot brudnych naczyń stołowych. Posadzka w sali konsumpcyjnej płytki, ściany zmywalna lamperia , oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna. Z sali konsumpcyjnej wejści do pomieszczeń kuchni poprzez zmywalnie naczyń stołowych.
- pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych wyposażone w: punkt wodny do wstępnego mycia naczyń stołowych, maszynę gastronomiczną Fagor, ociekacze, basen, stoły pomocnicze. Ściany i płytki do pełnej wysokości, posadzka płytki PCV, sufit pomalowany farbą, oświetlenie sztuczne i naturalne, wentylacja grawitacyjna.
- pomieszczenie kuchni właściwej z: punktem wodnym do mycia rak, zlewem 2 komorowym do obróbki miesa w tym drobiu, blatami roboczymi, piecem konwekcyjnym, trzonem grzewczym – taborety gazowe z zamontowanym powyżej wyciągiem, 2 patelnie elektryczne, zamykane szafki. Ściany do pełnej wysokości płytki, posadzka płytki, sufit pomalowany farbą, oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna wspomagana mechanicznie.
- z części kuchni wyodrębniono stanowisko wydawania posiłków, z okienkiem podawczym, oraz regałem do przechowywania zapasu czystych naczyń stołowych.
- Z pomieszczenia kuchni korytarz komunikacyjny z którego prowadzą wejścia do:
- pomieszczenia obróbki brudnej warzyw ze stanowiskiem termicznej dezynfekcji jaj (zlew 2 komorowy z ociekaczem i wanna),
- pomieszczenie wc personelu z umywalka do mycia rąk i muszlą sedesowa,
- pomieszczenie magazyn artykułów suchych i lodówek/zamrażarek.
- stanowisko dla higienicznego przebierania się personelu (szafka na odzież ochronna i własną)
- punkt porządkowy.

Sprzęt używany w zakładzie: miski, tacki, deski, pojemniki, oznakowane graficznie w postaci widelca i kieliszka z przeznaczeniem do kontaktu z żywnością.

Z posiłków korzysta 244 uczniów w przedziale wiekowym 7-13 lat. Posiłki w stołówce – są to obiady II daniowe (zupa +II danie) oraz napoje, serwowane w wyznaczonych porach obiadowych. Przedstawiono jadłospis dekadowy za okres od 18.11-29.11.2013 r., opracowany przez intendentkę, szefową kuchni i zatwierdzany przez dyrektora placówki. Jadłospis wywieszony dla rodziców do wglądu. Posiłki w dekadzie nie powtarzają się, zawierają produkty ze wszystkich szczebli piramidy zdrowia. Jako dodatek do II dań serwowane są surówki ze świeżych warzyw, lub jako dodatek do posiłku serwowany świeży owoc. Posiłki są bez ograniczeń - porcjowane są tylko sztuki mięsne, jest możliwość skorzystania z dokładki. Jadłospis oceniono jako prawidłowy. Ponadto ustalono, że szkoła bierze udział w akcji „szklanka mleka”. Dzieci codziennie otrzymują porcje 250 ml mleka UHT w kartoniku ze słomką. Przy produkcji i wydawania zatrudniono 4 osoby posiadające aktualną dokumentację lekarską.

Dokonano oceny warunków przechowywania produktu mrożonego za pomocą termometru stacyjnego, temperatura przechowywania -21, 5 C, termometr na wyposażeniu urządzenia -21 C. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Przedstawiono opracowaną i wdrożoną procedurę GHP w zakresie: higieny personelu, zaopatrzenia zakładu w wodę, usuwania nieczystości stałych i płynnych, procesów mycia i dezynfekcji; zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, szkoleń personelu, konserwacji maszyn i urządzeń. Przedstawiono procedurę zabezpieczenia i wycofywania z użycia partii art. spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

W ramach systemu HACCP dokonano :

- identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalono środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,
- określenia krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń (wyznaczono 2 CCP na etapie: CCP 1 – magazynowania w warunkach chłodniczych/zamrażalniczych, CCP 2- obróbki termicznej)
- ustalenia dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określono granice tolerancji,
- ustalenia i wprowadzenia systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,
- ustalenia działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań,
- ustalenia procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,
- opracowania dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania i ustalenia sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.

Dla w.w obszarów okazano stosowne zapisy.

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

PKT. 2,3,4,8,14,15,16,31,33,50,51 :

- drzwi zewnętrzne z dworu prowadzące do pomieszczeń zakładu nieuszczelne, widoczny prześwit na całej długości w miejscu łączenia się futryny i skrzydła drzwi. Może to stanowić drogę dostępu dla szkodników i stanowić ryzyko powstania zanieczyszczeń zewnętrznych w zakładzie;
- w pomieszczeniu kuchni, korytarzu komunikacyjnym, zmywalni naczyń, stanowisku wydawania posiłków, sufit w złym stanie z widocznymi miejscowymi zawilgoczeniami i odbarwieniem farby sufitowej (zmiana koloru farby z białej na szaro-grafitowy), co będzie skutkowało łuszczeniem się farby i możliwością zanieczyszczenia żywności. Stan ten spowodowany jest dużą wilgocią panującą w ww. pomieszczeniach oraz świadczy o problemach z wentylacją pomieszczeń zakładu. Ponadto stwierdzono zaklejone kratki wentylacyjne z uwagi na trwające na zewnątrz zakładu prace remontowe i mogące przedostawać się zanieczyszczenia. Wg wyjaśnień P. Barbary Poleszak – pomieszczenia kuchni (w szczególności sufity) zostaną odnowione, zostanie wzmocniona wentylacja, co jest zaplanowane w „Harmonogramie prac remontowych dotyczących termomodernizacji szkoły”. Przewidziany czas zakończenia prac remontowych – wrzesień 2014 r.
- w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych stwierdzono otwarte niezabezpieczone siatką ochronną dwa skrzydła okien.

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 27.11.2013r.
otrzymałem w dniu 27.11.2013r.

DYREKTOR SANITARNY

Kierownik Gospodarczy

Barbara Poleszak
mgr inż. Barbara Poleszak (Kierownik Gospodarczy)

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 Państwowego Powiatowego 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:

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

* - zaznaczyć właściwe

Lublin, dn. 17. 12. 2013

HŻ- M -6323/28/ 2013

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 31
im. Lotników Polskich
ul. Lotnicza 1
20-322 Lublin

dnia 15.12.2013

Wskazano
L. dz. 1135 podpis

Szkoła Podstawowa nr 31
im. Lotników Polskich
ul. Lotnicza 1
20-322 Lublin

DECYZJA

Na podstawie

- art. 4 ust. 1 pkt. 3, 3a; art. 37 Ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.),
- art. 54 ust. 2 lit. a 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 i dobrostanu zwierząt (Dz. U. UEL Nr 191 z 30.04.2004 r. str. 1; Dz. U. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3 t. 45, str.200),
- art. 104 Ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (jednolity tekst Dz. U. z 2013r. poz. 267).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, po rozpatrzeniu protokołu z kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 27.11.2013r. w Stołówce w Szkole Podstawowej nr 31 im. Lotników Polskich, ul. Lotnicza 1, Lublin nakazuje:

1. Doprowadzić sufity w pomieszczeniach zakładu do właściwego stanu technicznego.
2. Zapewnić w zakładzie sprawny system wentylacyjny.

pkt 1 i 2 w terminie do 30.09.2014r.

UZASADNIENIE

W wyniku kontroli przeprowadzonej dnia 27.11.2013r. przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w Stołówce Szkoły Podstawowej nr 31 im. Lotników Polskich, ul. Lotnicza 1, Lublin stwierdzono, iż w pomieszczeniu kuchni, korytarzu komunikacyjnym, zmywalni naczyń, stanowisku wydawania posiłków - sufit w złym stanie technicznym z widocznymi miejscowymi

zawilgocniami i odbarwieniem farby (zmiana koloru farby z białej na szaro-grafitowy), co może skutkować łuszczeniem się farby i stanowi zagrożenie dla produkowanej żywności. Stan ten spowodowany jest dużą wilgocią panującą w ww. pomieszczeniach oraz świadczy o nieskutecznej wentylacji w zakładzie. W pomieszczeniach zakładu stwierdzono zaklejone kratki wentylacyjne z uwagi na trwającą na zewnątrz zakładu prace remontowe (termomodernizacja budynku szkoły) i mogące przedostawać się zanieczyszczenia. Powyższy stan stanowi naruszenie prawa żywnościowego, a w szczególności **pkt. 1 lit. c Rozdz. II Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str.1)**, który stanowi: „*sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek*” oraz **pkt. 5 Rozdz. I cytowanego Rozporządzenia 852/2004**: „*Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. (...) Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.*”

W wyniku stwierdzonych uchybień orzeczono jak w sentencji.

Od decyzji niniejszej przysługuje stronie odwołanie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
Irmína Niklál

Otrzymuje:

1. Adresat
2. a/a

Do wiadomości:

1. Urząd Miasta w Lublinie, Wydział Oświaty i Wychowania, 20-016 Lublin, ul. Narutowicza 37/39

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HZ- M -6323/28/ 2013 z dnia 27.11.2013 r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Stółka w Szkole Podstawowej nr 31 im. Lotników Polskich, ul. Lotnicza 1, 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
I.	STAN TECHNICZNY			
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		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi		X	
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami		X	
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	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	ND		
40.	Pakowanie żywności	ND		
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	ND		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	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 (system traceability)	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	ND		
Liczba punktów		45	11	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt		50,5		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		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 HZ- M -6323/28/2013 z dnia 27.11.2013 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi

Kierownik Gospodarczy

DYREKTOR SZKOŁY

Barbara Poleszak
 (podpis osoby kontrolowanej)

Jolanta Józefowicz
 mgr Jolanta Józefowicz

Młodszy Asystent Starszy Asystent

mgr inż. Iłona Wasil *mgr inż. Justyna*
 (podpis osoby kontrolującej)