

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HZ-O-6314a/2/09

Lublin, dnia 04.09.2009 r.

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie

Bożena Wrona -starszy asystent K-0160/103/09

Halina Małek-starszy instruktor higieny K-0160/113/09

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

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K-0160.1/1964/09

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany: Punkt porcjowania i wydawania posiłków w Dziennym Domu Pomocy Społecznej Nr 3 20-639 Lublin , ul. Pozytywistów 16

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podł. Zespół Dziennych Domów Pomocy Społecznej w 20-128Lublinie ul. Lwowska 28

(adres)

NIP 946-18-45-970

REGON 430-61-69-17

PESEL ND

TEL. 081/525-96-98

FAX. brak

E-MAIL brak

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. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
Decyzja zostanie wydana

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Maria Paweła -Dyrektor Dziennych Domów Pomocy Społecznej

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Pani Edyta Owczarz- Kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego w celu zatwierdzenia zakładu na wniosek strony

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/03-13/HŻ
zestaw komputerowy SK/S/K/09-82/HŻ

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

1. Działalność prowadzona będzie w zakresie żywienia zbiorowego (obiady) osób starszych i niepełnosprawnych. Posiłki w ilości około 50 pełnych obiadów, będą dostarczane w ramach cateringu z centralnej kuchni ZDDPS Lublin ul, Lwowska 28. podawane w naczyniach wielokrotnego użycia. Transport posiłków w termosach, środkiem transportu dostosowanym do przewozu żywności.

2. Kontrolowany obiekt został zrealizowany poprzez przebudowę zaplecza kuchennego w oparciu o zatwierdzony projekt technologiczny uzgodniony pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przez rzeczoznawcę do spraw sanit.hig. P. Tuszewską –Barcz Grażynę z dnia 26.01.2009r. nr opinii 8/09. Okazano do wglądu protokół sprawozdawczo- opiniodawczy Usługowego Zakładu Kominarsko-Gazowniczego Lublin ul. Watykańska 8/81 Sławomir Mączka potwierdzający drożność przebudowanych przewodów kominowych oraz porozumienie nr. 1 z dnia 15.06.2005r. w sprawie ponoszenia kosztów związanych z eksploatacją budynku zawarte pomiędzy ZDDPS a Spółdzielnią Mieszkaniową LSM w Lublinie w oparciu o które prowadzone jest rozliczenie ciepła, wody i ścieków i nieczystości stałych. Nieczystości stałe wewnątrz zakładu gromadzone do pojemników wyłożonych workami foliowymi a następnie do wydzielonego kontenera opróżnianego przez firmę MPO „Sita” Lublin. Odpady pokosumentenckie do czasu zamontowania młynka koloidalnego usuwane będą do kontenera, płynne do kanalizacji miejskiej.

Obiekt przygotowany do rozpoczęcia działalności zgodnie z przedstawionym do wglądu projektem technologicznym.

Dojście do zaplecza punktu wydawania posiłków utwardzone.

3. Punkt wydawania posiłków zlokalizowany w wydzielonym segmencie bloku mieszkalnego na parterze z pomieszczeniami zlokalizowanymi w podpiwniczeniu. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

Do wglądu okazano aktualny wynik badania wody nr OL-W/821/Z- 846/09/PBFCH i OL-W/821/Z - 846/09/ PBM z dnia 04.09.2009r. sporządzony przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Lublinie .

Woda bieżąca ciepła dostarczana z sieci ogólnej-miejskiej w ilości dostatecznej, doprowadzona do wszystkich punktów wodnych.

4. W skład pomieszczeń zlokalizowanych na parterze wchodzi:

Sala terapeutyczna z częścią konsumencką, pomieszczenie wydawania i porcjowania posiłków, zmywalnia naczyń stołowych, korytarz komunikacyjny.

W podpiwniczeniu usytuowane: szatnia dla personelu, schowek porządkowy, zmywalnia termosów transportowych.

Wyposażenie pomieszczeń:

- Pomieszczenie porcjowania i wydawania posiłków – zlew typu gastronomicznego do mycia sprzęt pomocniczego, umywalka do mycia rąk, podgrzewacz bemaowy elektryczny, dwa wózki transportowe, szafa przelotowa łącząca się ze zmywalnią, szafka wisząca do przechowywania naczyń po umyciu.

- Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych wyposażone w :zlew jednokomorowy do mycia wstępnego naczyń, zmywarkę z systemem wyparzania (temp. 85-90°C), szafę przelotową.

Sprzęt wykonany z blach nierdzewnej w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

-Schowek porządkowy wyposażony w brodzi do mycia sprzętu porządkowego z do prowadzoną wodą bieżącą, szafkę na środki myjące i dezynfekcyjne .

- Szatnia dla personelu wyposażona w dwie szafki odzieżowe, zlew przeznaczony do mycia sprzęt, sanitariat z przedsionkiem którym usytuowana jest umywalka do mycia rąk.

-Pomieszczenie mycia termosów transportowych wyposażone w : basen z ociekaczem, paleta higieniczna do przetrzymywania sprzętu po umyciu, szafka na środki myjące.

Podłogi wyłożone terakotą gładkie łatwe do utrzymania w czystości, w pomieszczeniu zmywalni termosów kratka ściekowa.

Ściany w pomieszczeniach zakładu do wysokości ok. 2m wyłożone glazurą, a w pomieszczeniu socjalnym do wys. 1.6 m., pozostałe część ścian i sufity malowane farbą emulsyjną.

Wentylacja w pomieszczeniach wydawania posiłków i mycia naczyń stołowych, zmywalni termosów, toalecie, wentylacja mechaniczna wyciągowa w szatni grawitacyjna –sprawnie działająca. Część okien otwierana.

Oświetlenie naturalne i sztuczne zabezpieczone osłonami.

5.Umywalki do mycia rąk wyposażone w dozowniki ze środkami myjąco dezynfekcyjnymi i uchwyty z ręcznikami jednorazowego użycia, pojemnik na odpadki.

6.W/g wyjaśnień kierownika obiektu posiłki dostarczane będą o godz. 12⁴⁵ wydawane do godziny 14⁰⁰. Przy wydawaniu posiłków zatrudniony będzie personel merytoryczny, dokumentacja lekarska do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualna. Próbki kontrolne posiłków będą przechowywane w obiekcie dostarczającym posiłki.

7.Dla potrzeb punktu wydawania posiłków opracowane zostały procedury/instrukcje GHPiGMP z elementami systemu HACCP w obszarach: zaopatrzenia w wodę, usuwania nieczystości, utrzymania porządku i czystości, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, higieny, stanu zdrowia i szkoleń personelu, dostaw posiłków, wycofania z obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Prowadzone będą zapisy z monitoringu dostaw uwzględniające; temperaturę dostarczonych posiłków, stan sanitarny pojemników, środka transportu, pracownika dostarczającego posiłki.

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

Nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/02

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. - zał. Nr -

ukarano - nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

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

Nie ustalono

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

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 *.

Pani wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej nie wnosimy

6. Czas trwania kontroli: od 14⁰⁰ do 16³⁰

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: brak

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

KIEROWNIK

Edyta Owczarz

.....
(podpis i pieczęć kierownika)

Zespół Dziennych Domów Pomocy Społecznej
DZIENNY DOM POMOCY SPOŁECZNEJ Nr 8
20-639 Lublin, ul. Pozytywistów 16

.....
(podpisy świadków)

tel. 525-96-98

Starszy Asystent
Bożena W.
mgr Bożena W.

Instruktor Higieny
Malina Małek

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 04.09.2009 r.

otrzymałam w dniu 04.09.2009 r.

tel. 525-96-98
20-639 Lublin, ul. Pozytywistów 16
ZESPÓŁ DZIENNYCH DOMÓW POMOCY SPOŁECZNEJ
DZIENNY DOM POMOCY SPOŁECZNEJ Nr 8

KIEROWNIK

Edyta Owczarz
.....
Edyta Owczarz

.....
(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr ONS-HŻ-O-6314a/2/09 z dnia 04.09.2009 r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Punkt porcjowania i wydawania posiłków w Dziennym Domu Pomocy Społecznej Nr 3

20-639 Lublin, ul. Pozytywistów 16

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

46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	ND		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	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		
54.	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		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		ZGODNY		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ONS-HŻ-O-6314a/2/09 Z DNIA 04.09.2009 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY

Nie wnosi

Zespół Dziennych Domów Pomocy Społecznej
 DZIENNY DOM POMOCY SPOŁECZNEJ Nr 8
 20-639 Lublin, ul. Pozytywistów 16
 tel 525-96-98

KIEROWNIK

Edyta Owczarz
 Edyta Owczarz

(podpis osoby kontrolowanej)

Starszy Asystent

Bożena Wróta
 mgr Bożena Wróta

(podpis osoby kontrolującej)

Starszy Instruktor Higieny

Halina Matek
 Halina Matek

(podpis osoby kontrolującej)