

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HŻ-H-6314/8/09

Lublin, dnia 12.11.2009

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej Helenę Szynekora – starszy instruktor higieny up. nr K-0160/102/09 , Sylwia Popławska- młodszy asystent up. nr K-0160/155/09 .

(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 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/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany: Blok Żywienia- Zespołu Dziennych Domów Pomocy Społecznej 20-523 Lublin ul. Lwowska 28

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 946 -18-45-970	REGON 430616917	PESEL -
TEL. (081) 44-44-166	FAX (081) 747-72-67	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. Nr 171, poz. 1225)
Prowadzona działalność 1996 roku.

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pani Maria Paweła-Dyrektor ZDzDPS.

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani.Grazyna Brygola- Kierownik Centrum Usług Socjalnych.

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy numer SK/S/K/09-41/HŻ ,termometr elektroniczny PP/S/K/03-02/HŻ

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i konsumpcji; posiłków obiadowych z użyciem mięsa, drobiu, jaj, warzyw (w tym okopowych), ryb mrożonych, dla potrzeb zakładu dla domu dziennego pobytu w ilości 80, dowożonych do mieszkań-25 i na potrzeby innych punktów opieki DDPS Nr.1- ul. Niecała16 -20, Nr.3 ul. Pozytywistów 1-60 w grupie wiekowej od 60 lat oraz dla organizowanej grupy wsparcia dla dzieci w zakresie wydawania - śniadania, podwieczorki- dla 22 dzieci w wieku 6-14 lat.

Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielorazowego użytku. Budynek zakładu 2-kondygnacyjny-murowany, wolnostojący, podłączony do kanalizacji publicznej. Naczynia stołowe myte wstępnie w zlewie dwukomorowym i dezynfekowane w zmywarce typu gastronomicznego, następnie przekładane do wydzielonej szafy, zamykanej ,ustawionej w zmywalni. W zakładzie jest zatrudnionych 7 osób, przedłożona aktualna dokumentacja lekarska do celów sanitarno-epidemiologicznych. Kontener na odpadki ustawiony w altanie zamykanej wydzielonej dla potrzeb zakładu. Odpady w zakładzie są gromadzone w koszach z wkładką foliową następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego przy przy budynku. Okazano umowę na wywóz Nr L518/09/09 – z firmą PHU EKO-Trans C.Kubacki Wielkie 90 z dn .03 .09.2009r. Okazano raport badania wody z dn. 26.09.2008r OL-W/821/Z-789/08/PBFCH , wynik zgodny z parametrami wody przeznaczonej do picia przez ludzi. Dostawcy środków spożywczych; mięso ,wędliny- .M. Ubojnia Zemat-Wohyń Nabiał-Hurtownia Jomix -Lublin /Elizówka C/07 , drób-Bruno Tassi Wschód-Lublin ul. Dr.M. Majdanka, pieczywo -Piekarnia LSS,- warzywa, jaja-TYMWAR-Elizówka inne artykuły spożywcze.- AMAX Jastków własnymi środkami transportu.

Z ogólnej powierzchni zakładu wydzielono pomieszczenia: pomieszczenie kuchni, zmywalnię naczyń stołowych, część magazynową z lodówkami/4/ pomieszczenie do obróbki brudnej warzyw i obróbki wstępnej jaj, zespół sanitarny- szatnia, wc dla personelu, sala konsumpcyjna, pomieszczenia pomocnicze magazyn i szafka na sprzęt porządkowy. Dla personelu wydzielono pomieszczenie do przechowywania odzieży osobistej, wyposażone w szafy na odzież osobista i ochronną ,segregacja odzieży ochronnej i osobistej zachowana . Odzież (firmowa)w dostatecznej ilości, Obrusy prane są w pralni własnej. W pomieszczeniu kuchni wykonywana jest obróbka wstępna mięs/ wieprzowiny/ w zlewie dwukomorowym .Wydzielone jest stanowisko do mycia sprzętu transportowego w wydzielonym pomieszczeniu w zlewie dwukomorowym , z woda bieżącą zimną i ciepłą, wyposażone w 2 lodówki na próbki i podręczną szafki regały ociekowe, Mycie sprzętu kuchennego w basenie

wydzielonym w kuchni . Pomieszczenia kuchni wyposażone jest 4 blaty produkcyjne na szafkach ,4 oddzielne stoły produkcyjne , umywalka do mycia rąk, 2 taborety gazowe, kuchnia gazowa-4 palnikowa, piekarniki elektryczne, piec konwekcyjny. Temperatura w lodówko- zamrażarce na poszczególne asortymenty zamrożonych produktów w/g asortymentów wynosi od -24°C i -21°C . Dokonano pomiarów kontrolnych w innych urządzeniach chłodniczych pomiar w lodowce chłodniczej na nabiał wykazał temp. $+4^{\circ}\text{C}$, $+2^{\circ}\text{C}$ przy temperaturze przechowywania zalecanej przez producenta od $+4^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$. Pomieszczenie do obróbki brudnej wyposażone jest w 2 zlewy 2-komorowe oznakowane do mycia warzyw, jaj, umywalka do mycia rąk. Pomieszczenie kuchni utrzymane w dobrym stanie techniczno-sanitarnym. Wyposażenie kuchni w okap wentylacyjny nad kuchnią wykonany ze stali nierdzewnej oraz wentylację wspomagającą mechaniczną.

Woda bieżąca ciepła z sieci miejskiej w dostatecznej ilości. Próbki żywności są pobierane w zakresie sporządzanych posiłków na miejscu przetrzymywane prawidłowo-w temperaturze $+4^{\circ}\text{C}$.

Ekspedycja posiłków gotowych w termosach na dostawy cateringowe windą towarową usytuowaną w korytarzu komunikacyjnym, natomiast ekspedycja posiłków na salę konsumpcyjną przez zmywalnię naczyń stołowych i zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się tą samą drogą. Zwrot brudnych naczyń transportowych przez drzwi wejściowe z zewnątrz przez pomieszczenia komunikacyjne i obróbki wstępnej jaj. Czyste naczynia sprzęt pomocniczy / talerze, kubki przetrzymywane są w szafkach zamykanych w pomieszczeniu ekspedycji. Umywalki do mycia rak w pomieszczeniach wyposażone są prawidłowo, Zmywanie naczyń stołowych wstępne w” ekspedycji „w dwukomorowym zlew do mycia wstępnego naczyń oraz w zmywarce z funkcją wyparzania. Odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika zamykanego w części do kanalizacji po zastosowaniu młynka koloidalnego na odpady . Zapas czystych naczyń przetrzymywana w szafce zamykane. Pomieszczenia sali konsumpcyjnej oraz zmywalnia naczyń stołowych usytuowane są na parterze z odrębnym wejściem dla konsumentów. Gotowe potrawy i napoje podawane są w czystych naczyniach stołowych wielorazowego użytku przykrywanych i serwowane przez zmywalnię do jadalni wyposażonej w stoliki i krzesła. Nie stwierdzono artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Dezynfekcja pomieszczeń, sprzętu prowadzona jest według opracowanej procedury i okazanej do wglądu dokumentacji. Nieczystości stałe usuwane do koszy plastikowych wyłożonych workami foliowymi a następnie do kontenera ustawionego na zewnątrz budynku zamykanego. Kontrolę obecności szkodników prowadzona jest we własnym zakresie okazano do wglądu monitoring z kontroli prowadzony przez- pracownicy dokonują oględzin w ramach monitoringu obecności szkodników (1x w miesiącu) w/g opracowanej instrukcji . Nie stwierdzono śladów szkodników. Stan sanitarno – techniczny ścian, podłóg i wyposażenia nie budzi zastrzeżeń. Powierzchnie wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, nienasiąkliwe i gładkich (glazura, terakota, farba emulsyjna). Instrukcje i

procedury GHP/GMP opracowane w zakresie ogólnym, dostosowanym do potrzeb i wdrożone wg okazanej do wglądu dokumentacji. Opracowanego systemu HACCP dla prowadzonej działalności po analizie zagrożeń wyznaczono 3 CCP: CCP 1-przyjęcie towarów łatwo psujących się, CCP 2-przechowywanie artykułów łatwo psujących się, CCP 3- obróbka termiczna dużych kawałków mięsa, która prowadzona jest bez uwzględnienia parametrów dla poszczególnych potraw i sposobu zapisu w dokumentacji.

Poinformowano o konieczności dalszego wdrażania zasad HACCP i dalszej kontroli wewnętrznej w zakresie opracowanych CCP z uszczegółowieniem transportu wewnętrznego i zewnętrznego gotowych posiłków.

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

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano -
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie -
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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 *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 14.00

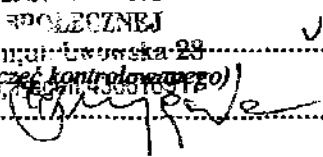
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

ZESPÓŁ DZIENNYCH DOMÓW
POMOCY SPOLECZNEJ
20-128 Lublin, ul. Lwowska 28
(podpis i pieczęć kontrolowanego)



Stary Inspektor Sanitarny
Elena Szynkowska
Elena Szynkowska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 12.11.2009r.

otrzymałam w dniu 12.11.2009r.

ZESPÓŁ DZIENNYCH DOMÓW
POMOCY SPOLECZNEJ
20-128 Lublin, ul. Lwowska 28
tel. 44-44-166, Regon. 430616917
(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-H-6314 /8 /09 z dnia 12.11.2009r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO
OBIEKTU: Blok Żywniowy Zespół Dziennych Domów Pomocy Społecznej
20-128 Lublin ul. Lwowska 28

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	X		
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	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
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	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
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	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
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	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ONS-HZ-H-6314 /8/09. Z DNIA 12.11.2009r -.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY

Nie wnosi

OSIENNYCH DOMÓW
 POMOCY SPOŁECZNEJ
 20-128 Lublin, ul. Lwowska 28
 tel. 44-44-166, Regon 430616917.

 (podpis osoby kontrolowanej)

Stowarzyszenie "Sądek" - Zakład Żywności Zbiorowej

 (podpis osoby kontrolującej)