

ŚPieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr DNS-HŻ.9020.3.25.2018.RS

Lublin, dnia 19.11.2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

Ryszarda Szeligę – st. asystent, nr upoważnienia 4, nr upoważnienia jednorazowego
ORG.057.1003.2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 15 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (~~Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 ze zm.~~**) oraz na podstawie 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 odaw regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład: **Stołówka Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, Centrum Usług Socjalnych**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lwowska 28, 20-532 Lublin

(adres)

NIP 946-18-45-970

REGON 430616917

PESEL - nd

TEL 81 466-55-60

FAX - nd

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

Odpady komunalne (śmieci) usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku Centrum Usług Socjalnych. Zawarto umowę nr LUB 111/F/18 z dnia 18.09.2018 r. z firmą EKO TRANS Lublin na wywóz odpadów komunalnych.

Pomieszczenia bloku żywieniowego usytuowane są na parterze (jadalnia, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie obróbki wstępnej) i na I piętrze (pomieszczenia produkcyjne, magazyny spożywcze, pomieszczenia socjalne). Między poszczególnymi kondygnacjami funkcjonują dwie windy towarowe (1. dostawa warzyw i ziemniaków po obróbce wstępnej z obieralni do pomieszczeń produkcyjnych; 2. wydawanie posiłków z kuchni wł. do jadalni). Pomieszczenia bloku żywnościowego usytuowane są funkcjonalnie, kontrola wykazała, iż czynności „brudne” bezpiecznie są oddzielone od czynności „czystych”. Ściany, sufity, podłogi łatwo zmywalne, utrzymane czysto, w dobrym stanie technicznym. Urządzenia produkcyjne, w dobrym stanie technicznym, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Naczynia kuchenne i transportowe (termosy, pojemniki) oraz sprzęt produkcyjny w dobrym stanie technicznym. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna w dobrym stanie technicznym, skuteczna. W obiekcie funkcjonuje wystarczająca liczba punktów wodnych (z zimną i gorącą wodą) wykorzystywanych do celów produkcyjnych (basen, zlewozmywaki dwukomorowe) i sanitarnych (umywalki do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym).

Przeprowadzona w dniu 19 października 2016 r. kontrola wykazała, iż obiekt funkcjonuje zgodnie z opracowanymi instrukcjami i procedurami. Podczas kontroli szczególną uwagę zwrócono na sposób przeprowadzania niektórych czynności produkcyjnych: *sposób przyjęcia surowców, półproduktów i produktów spożywczych do zakładu; magazynowanie surowców, półproduktów i produktów spożywczych; obróbkę wstępną warzyw i ziemniaków; przygotowanie jaj do produkcji; przygotowanie końcowe posiłków i ich obróbka termiczna; mycie naczyń stołowych i sztućców; mycie naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego*. Oceniono również funkcjonowanie opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności.

Surowce, półprodukty i produkty spożywcze przyjmowane są do zakładu zgodnie z opracowaną *Kartą przyjęcia towaru*, gdzie zwraca się uwagę na higienę transportu, warunki transportu, prawidłowość w oznakowaniu, na przestrzeganie terminowości wykorzystywanej żywności. Dostawcy/producenci surowców, półproduktów i produktów spożywczych wybierani są drogą przetargu. Analiza udostępnionej dokumentacji wykazała, iż istnieje w zakładzie możliwość pełnej identyfikacji zakupionej żywności. Podczas kontroli ustalono, że w większości zakupy surowców i produktów spożywczych prowadzone są wg bieżącego zapotrzebowania (w ilości na dany dzień)

Surowce, półprodukty i produkty spożywcze magazynowane są w pomieszczeniach magazynowych, zgodnie z opracowaną instrukcją. Podczas kontroli dokonano oceny warunków przechowywania zarówno środków spożywczych łatwo psujących się jak i trwałych. W tym celu przy użyciu

W obiekcie podejmowane są we własnym zakresie działania przeciwko pojawianiu się szkodników (w oparciu o opracowaną instrukcję) - nieprawidłowości nie stwierdzono.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 7 pracowników kuchennych + magazynier. Wszyscy posiadają aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonują w kompletnej odzieży roboczej, korzystają z wydzielonej szatni i WC.

W zakładzie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności funkcjonujący w oparciu o instrukcje i procedury **GHP/GMP i zasady HACCP**. Kontrola wykazała, że wszystkie czynności związane z przygotowaniem posiłków obiadowych prowadzone są godnie z opracowanymi instrukcjami i procedurami.

W ramach systemu bezpieczeństwa żywności podjęto następujące działania: *opracowano procedury przygotowanych potraw (wg grup), określono schematy technologiczne dla każdej grupy, przeprowadzono analizę zagrożeń ustalono schemat technologiczny, sporządzono analizę zagrożeń*, w związku z czym wyznaczono trzy krytyczne punkty kontroli (CCP):

CCP1 – Przyjęcie środków spożywczych łatwopsujących się

Przyjęcie surowców, produktów i półproduktów spożywczych łatwo psujących się. odbywa się zgodnie z opracowaną Kartą Przyjęcia Towaru. Ustalono **limit warunków dostawy od 0°C do +4°C** dla produktów chłodzonych i **poniżej - 18°C** Prowadzony jest stały rejestrowany monitoring. Ustalono również, że w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości towar będzie zwracany dostawcy. Analiza rejestru (codzienna) prowadzonego monitoringu nie wykazała obowiązku podejmowania działań korygujących.

CCP2– Przechowywanie środków spożywczych łatwopsujących się w urządzeniach chłodniczych

Produkty spożywcze łatwo psujące się, bezpośrednio po dostawie umieszczane są w urządzeniach chłodniczych, gdzie przechowywane są zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej i zgodnie z zaleceniami producentów. Określono **limity wartości temperatur** dla warunków przechowywania i produktów spożywczych łatwo psujących się:

- dla wymagających chłodzenia (nabiał) **od +1°C do +6°C** ;
- dla wymagających mrożenia (mrożonki warzywne i mięsno-warzywne) nie wyżej niż (**- 18°C**).

Ustalono również sposób działania (**działania korygujące**) w przypadku gdy magazynowany towar nie spełnia ustalonych procedurą wymagań. Są to: regulacja urządzenia chłodniczego do ustalonego limitami poziomu (w przypadku wystąpienia nieprawidłowości w tym zakresie); przeniesienie do innego urządzenia chłodniczego w przypadku awarii; usunięcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości. Prowadzony jest i rejestrowany codzienny monitoring (przy użyciu termometru z sondą) warunków magazynowania produktów spożywczych przechowywanych w urządzeniach chłodniczych. Analiza udostępnionych rejestrów wykazała, iż surowce, półprodukty i produkty spożywcze łatwo psujące się magazynowane są w warunkach zalecanych przez producentów.

(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nd

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pktnd.....
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu 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*).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.30

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:nd.....

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)
Zywności i Przedmiotów Użytku
mgr Ryszard Szeliga

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19.11.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.3.25.2018.RS

z dnia 9 listopada 2018 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH
DOKONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹**

Stołówka Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie

Centrum Usług Socjalnych

ul. Lwowska 28, 20-532 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych	(0)	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE

Nd

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
Anna Walczak
Anna Walczak

.....

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Ryszard Szeliga

.....

(podpis osoby kontrolującej)