

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr DNS-HŻ.9020.5.14.2018.AK

Lublin, dnia 22 października 2018r.
(Miejscowość i data)

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

Annę Kondrat – st. asystenta, nr upoważnienia 7, nr upoważnienia jednorazowego ORG.057.794.2018
(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 (t.j. 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 (t.j. 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 oraz 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:

Blok żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin

(adres)

NIP 946-18-45-970

TEL. 81 46-65-568

FAX - nd

E-MAIL - nd

Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Dostateczna ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej. Przedstawiono sprawozdanie z mikrobiologicznego badania wody nr 4705/17 z dnia 20.10.2017r. - miejsce poboru próbek: kuchnia. Wynik prawidłowy. Zgodnie z oświadczeniem kierownika, woda w ramach kontroli wewnętrznej badana jest w ośrodku co trzy lata. Woda dostarczana jest z urządzeń wodociągowych oraz odprowadzana w postaci ścieków przez MPWiK w Lublinie Sp. z o.o. al. Józefa Piłsudskiego 15.

Blok żywieniowy mieści się w części budynku wolnostojącego, murowanego. Na I-szym piętrze usytuowana jest:

Kuchnia właściwa - stanowiska pracy są wydzielone, opisane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Wydzielono dwa jednokomorowe zlewy do mycia mięsa czerwonego naprzemiennie po uprzedniej dezynfekcji z drobiem oraz ryb. Dostępna umywalka do mycia rąk personelu wyposażona w środki do mycia (mydło antybakteryjne w płynie z zachowanym terminem ważności tj. do dnia 27.07.2020r.) i dezynfekcji rąk (preparat do dezynfekcji rąk Velodes Soft z zachowanym terminem ważności tj. do dnia 28.11.2019) i higienicznego ich suszenia (ręcznik papierowy). W pomieszczeniu kuchni znajduje się głęboki, jednokomorowy zlew wykorzystywany do mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz sprzętu pomocniczego. Dezynfekcja prowadzona metodą chemiczną przy wykorzystaniu roztworu Medicarine 0,18%. Dostępna powierzchnia ociekowa (regal ażurowy). W dniu kontroli naczynia kuchenne suszone prawidłowo do góry dnem. Pomieszczenie kuchni posiada skuteczną wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

W kuchni znajduje się winda towarowa wykorzystywana wyłącznie do zwożenia posiłków do pomieszczenia wydawania posiłków na parterze. Na parterze posiłki w salach terapeutycznych spożywa część dzieci oraz w wydzielonej sali seniorzy. Brudne naczynia stołowe z parteru wracają inną wydzieloną windą bezpośrednio do zmywalni. Posiłki przeznaczone dla grup zlokalizowanych na tym samym poziomie co kuchnia właściwa transportowane są do sal terapeutycznych wydzielonymi wózkami kelnerskimi. Natomiast brudne naczynia po konsumpcji oddawane są do zmywalni przez okno podawcze bezpośrednio łączące salę terapeutyczną ze zmywalnią. Wózek służący do transportu posiłków dezynfekowany jest w pomieszczeniu zmywalni przy wykorzystaniu roztworu Medicarine 0,18%. Kuchnia właściwa połączona jest szafą przelotową przeznaczoną do przechowywania czystych naczyń stołowych z pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych. Czyste naczynia stołowe prawidłowo zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Nie dochodzi do krzyżowania się dróg brudnych i czystych w zakresie wydawanych posiłków oraz zwrotu brudnych naczyń.

Zmywalnia - wyposażona w wydzielony dwukomorowy zlew do wstępnego mycia naczyń stołowych. Dezynfekcja naczyń zapewniona poprzez wykorzystywanie gastronomicznej zmywarki z funkcją wyparzania.

Magazyn żywnościowy - na wyposażeniu znajdują się regały oraz chłodziarki i zamrażarki. Poddano ocenie magazynowanie wybranych produktów nietrwałych mikrobiologicznie, w zakresie zachowania

W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i urządzenia zachowane w dostatecznym stanie sanitarnym.

Kontrola obecności szkodników odbywa się we własnym zakresie. W placówce średnio co miesiąc prowadzony jest monitoring obiektu pod kątem obecności szkodników bądź śladów ich żerowania. Okazano do wglądu zapisy z 2018r. wg których „nie stwierdzono szkodników, gryzoni oraz ich odchodów”.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanych w obiekcie potraw opracowano i wdrożono szereg procedur i instrukcji z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). W ramach kontroli wewnętrznej na bieżąco prowadzone są przyjęte przez zakład rejestry. Przedstawiono aktualne zapisy m.in. rejestr mycia urządzeń chłodniczych, harmonogram mycia i dezynfekcji windy towarowej, harmonogram dezynfekcji jaj, miesięczny rejestr mycia okapu kuchennego, itp.

Obiekt posiada opracowany i wdrożony System Bezpieczeństwa Żywności HACCP. Sporządzono receptury serwowanych potraw, które podzielono na grupy m.in. zupy i sosy, dania mączne, dania mięsne itp., po czym przeprowadzono analizę ryzyka zgodnie z przygotowanymi dla poszczególnych grup produktów schematami technologicznymi. Metodą drzewka decyzyjnego zostały wyznaczone 3 Krytyczne Punkty Kontroli na etapie:

1. przyjęcia produktów żywnościowych łatwo psujących - CCP1,
2. przechowywania produktów żywnościowych w urządzeniach chłodniczych - CCP2,
3. obróbki cieplnej potraw mięsnych w dużych kawałkach- CCP3.

Dla wyznaczonych krytycznych punktów kontroli ustalono limity krytyczne, działania korygujące, sposób monitorowania oraz osoby odpowiedzialne.

Szczegółowej analizie poddano krytyczny punkt kontroli CCP3 na etapie obróbki termicznej potraw mięsnych w dużych kawałkach. Punkt ten odnosi się wyłącznie do dwóch przypadków, tj. do pieczeni rzymskiej oraz podudzi z kurczaka. Wartość docelową ustalono na poziomie 74°C. W przypadku nie osiągnięcia minimalnej wartości krytycznej temperatury dla danej potrawy, podejmowane są działania korygujące, które polegają na wydłużeniu czasu obróbki o ok. 10 min i ponownym zmierzeniu temperatury. Pomiar dokonywany jest termometrem z sondą, który każdorazowo po użyciu dezynfekowany jest roztworem Medicarine 0,18%. Osobami odpowiedzialnymi są kucharki. Wg okazanej dokumentacji dotyczącej rejestru CCP3 w ostatnim półroczu nie było potrzeby podejmowania działań korygujących.

W wyniku rozmowy z personelem stwierdzono, iż posiada on wiedzę z nadzoru nad krytycznymi punktami kontrolnymi. Wyrzykowa przeanalizowana dokumentacji systemowa oraz odpowiedzi pracowników bloku żywienia pozwalają stwierdzić, iż w dniu kontroli system HACCP funkcjonuje prawidłowo i spełnia swoje przeznaczenie, którym jest zapewnienie bezpieczeństwa produkowanym w obiekcie posiłkom

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)

DYREKTOR

Anna Walczak
Anna Walczak



Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Anna Kondrat
mgr inż. Anna Kondrat

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.10.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR

Anna Walczak
Anna Walczak



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

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

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

Kamra

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.9020.5.14.2018.AK z dnia 22 października 2018r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Blok żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelktualną
ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin

**I. 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 i magazynowych.	(0)	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	(N)	(S)	(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
KONTROLI SANITARNEJ nd

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR

Anna Walczak ✓
Anna Walczak

.....
(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

Anna Kondrat
mgr inż. Anna Kondrat

.....
(podpis osoby kontrolującej)