

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.7.3.2021.AM

Lublin, dnia 13.12.2021r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Magdalenę Bocheńczyk – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.K.057.2.13.2021;

Adele Markiewicz – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.K.057.2.62.2021.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu²⁾ nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

~~Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{1)***} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia Centrum Usług Socjalnych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

NIP 946-18-45-970 (NIP Zespół Ośrodków Wsparcia), NIP 946-257-58-11 (NIP Gminy Lublin)

TEL. 81 466-55-60

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia
Pani Ewa Danek – Kierownik Centrum Usług Socjalnych obecna w dniu 13.12.2021r.
Pani Anna Ryńska – Z-ca Dyrektora Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie obecna w dniu 15.12.2021r.

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego oraz oceny warunków transportu posiłków w związku z interwencją.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna.

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

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca: mięsa, w tym drobiu, jaj, warzyw, w tym okopowych, owoców, półproduktów i produktów gotowych. Przygotowane posiłki są spożywane przez podopiecznych uczęszczających na zajęcia do Centrum Usług Socjalnych (na miejscu na naczyniach wielokrotnego użytku) oraz posiłki transportowane do Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie (transport zbiorczy w pojemnikach) a także bezpośrednio do prywatnych domów w ramach Punktów Domowej Opieki na dzielnice: Kalinowszczyzna, LSM i Czuby (w przydzielonych menażkach).

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie w swojej strukturze organizacyjnej zawiera: Centrum Usług Socjalnych, Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 1 ul. Poturzyńska 1 (osobna kuchnia), Nr 2 ul. Gospodarcza 7, Nr 3 ul. Niecała 16, Nr 4 ul. Pozytywistów 16, Dzienny Dom Senior+ ul. Jana Pawła II, Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „Benjamin” ul. Zbożowa 22A (osobna kuchnia) oraz 20 Kluby Seniora. Do protokołu załączono schemat graficzny przedstawiający strukturę organizacyjną ZOW w Lublinie.

Kuchnia zlokalizowana w budynku przy ul. Poturzyńskiej 1, w którym mieści się Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną oraz Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 1 produkuje posiłki wydawane jedynie na miejscu dla osób z dwóch ośrodków.

Kuchnia zlokalizowana w budynku przy ul. Zbożowej 22A, w której zlokalizowany jest Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „Benjamin” przygotowuje posiłki wydawane na miejscu oraz transportowane do Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 (w opakowaniach zbiorczych), dla Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Gospodarcza 7 (wyporcjowane w opakowania jednorazowe typu lunch box) oraz porcjowanie i transport w menażki

Anna Walczak

bezpośrednio do prywatnych domów w ramach Punktów Domowej Opieki na dzielnicę Śródmieście.

Żywnienie w Dziennym Domu Senior+ ul. Jana Pawła II odbywa się w formie cateringowej obsługiwanej przez zewnętrzną firmę.

W Klubach Seniora żywnienie nie odbywa się.

Pomieszczenia bloku żywienia Centrum Usług Socjalnych zlokalizowane są na parterze (pomieszczenie obróbki warzyw, magazyn warzyw, magazyn zapasu sprzętu kuchennego, aneks do przechowywania pojemników transportowych, zmywalnia naczyń stołowych i menażek, jadalnia) oraz na I piętrze (kuchnia główna, pomieszczenie pomocnicze, dwa magazyny środków spożywczych, pomieszczenie socjalne dla personelu kuchni wraz z szatnią, toaleta, magazyn środków czystości, wewnętrzny korytarz komunikacyjny).

Budynek podłączony do miejskich sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepłą wodą dostarczana z sieci miejskiej. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 2922/20 z dnia 24.08.2020r. wystawiony przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o. ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych. W dokumencie nie stwierdzono nieprawidłowości w badanym zakresie. Miejsce pobrania próbki – Lublin, ul. Lwowska 28 – Centrum Usług Socjalnych – kuchnia / kran nad zlewem do mycia naczyń. Zgodnie z opracowaną procedurą nadzoru nad wodą badanie ustalono z częstotliwością 1 raz na 3 lata.

Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono warunki do ich mycia, dezynfekcji oraz osuszania (ręczniki jednorazowe). Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zamontowano dozowniki z mydłem do mycia rąk oraz płyn do dezynfekcji rąk Velodes Silk z terminem ważności do 08.05.2023r.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni w tym mających kontakt z żywnością poprzez wyposażenie zakładu w preparaty: PronTech dezynfekcja rąk i powierzchni z terminem ważności 12.2022r. oraz preparat do dezynfekcji Jasol Solid z terminem ważności do 11.2022r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi. Następnie usuwane do wydzielonych kontenerów ustawionych w wyznaczonym utwardzonym terenie na zewnątrz budynku w zadaszonej wiacie. Okazano do wglądu umowę nr 63/2021 zawartą w dniu 23.09.2021r. z EKO-TRANS, Wielkie 90, 21-143 Abramów. Przedmiotem umowy są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych z podziałem na frakcje: mokrą, suchą, odpady wielkogabarytowe, elektrośmieci, odpady zielone. Umowa zawarta do dnia 30.09.2022r.

Odpady pokonsumpcyjne oraz kategorii III usuwane są do wydzielonych pojemników, następnie odbierane na zlecenie przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu Umowę Nr 6/2021 z dnia 28.01.2021r. zawartą z PRO-EKO Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Umowa zawarta na czas określony do dnia 31.01.2022r.

Odzież wierzchnia personelu oraz ochronna przechowywana z zachowaniem segregacji w pomieszczeniu socjalnym dla personelu. W dniu kontroli pracownicy wykonywali prace w czystej odzieży ochronnej. Na wyposażeniu zakładu stwierdzono zapas rękawiczek jednorazowych oraz maseczek ochronnych.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna. Nad punktami obróbki termicznej zamontowane 2 okapy wyciągowe. Okazano do wglądu Protokół Nr 3928 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 10.12.2021r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Dariusza Cyprysia

Spółdzielnia Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnego kontroli: grudzień 2022r.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne, zabezpieczone osłonami.

W kontakcie z żywnością pracuje pięć osób na kuchni, pani magazynier oraz czterech kierowców dostarczających posiłki (łącznie 10 osób). Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zwrócono uwagę na źródło pozyskiwania surowców. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. W dniu kontroli dokonano oceny surowców i półproduktów używanych w zakładzie. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

Dostawcami środków spożywczych są: Solidez, KARO, MADEX, ZEMAT, TOMIK, M. Bolesławski.

Okazano do wglądu bieżące faktury:

- Faktura VAT 20432/12/2021 z dnia 13.12.2021r. wystawioną przez TOMIK Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn potwierdzającą zakup warzyw i jaj;
- Faktura VAT FS 458/S/12/2021 z dnia 12.12.2021r. wystawioną przez SOLIDEZ Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin potwierdzające zakup nabiału, masła, drobiu.

W zakładzie wydzielono pomieszczenia i stanowiska do obróbki poszczególnych surowców. Zapewniono punkt wodny (zlewozmywak dwukomorowy) do mycia warzyw i owoców w wydzielonym pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw. Ziemiaki obierane w mechanicznej obieraczce. W pomieszczeniu zapewniono również zlewozmywak dwukomorowy z przeznaczeniem do mycia mięsa drobiowego w jednej komorze i mycia jaj w drugiej komorze. Surowce po obróbce wstępnej, z wyjątkiem jaj, transportowane do kuchni właściwej wydzieloną windą towarową w pojemnikach. Jaja po umyciu układane są w wydzielonym do tego celu wiaderku i przenoszone klatką schodową na stanowisko dezynfekcji jaj, które zorganizowano w pokoju magazyniera. Jaja układane są w naświetlaczu UV i dezynfekowane. Po dezynfekcji przekładane są do czystego naczynia, w którym są przenoszone do kuchni właściwej i poddawane dalszej obróbce właściwej, na wydzielonym stanowisku. Przy stanowisku dezynfekcji jaj ustawiono preparat do dezynfekcji rąk. Mięso czerwone myte jest w wydzielonym zlewozmywaku w kuchni właściwej. Podczas kontroli uzyskano informację, że takie rozwiązanie zostało w zakładzie przyjęte z uwagi na brak możliwości wykorzystywania naświetlacza UV w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i owoców oraz mycia mięsa drobiowego i jaj. Użytkowanie naświetlacza UV w pomieszczeniu obróbki wstępnej nie jest możliwe ze względu na przepisy BHP i stanowisko Inspektora ds. BHP (podczas obierania warzyw używany jest gumowy przewód do mycia powierzchni płaskich, ścian i podłóg oraz do przepłukiwania obieraczki). Ustalono, że ryby dostarczane są do zakładu jako półprodukt w postaci mrożonej. W kuchni właściwej wydzielono stanowisko obróbki mięsa, warzyw (obróbka zasadnicza), obróbki wyrobów mącznych, obróbki ciepłej potraw oraz stanowisko porcjowania posiłków na naczynia stołowe, stanowisko pakowania posiłków w zbiorcze opakowania transportowe (termosy i pojemniki typu GN), po zakończonej produkcji posiłków. Posiłki serwowane na miejscu i naczynia stołowe transportowane wydzieloną windą do zmywalni naczyń stołowych i wydawane do jadalni seniorom, którzy spożywają posiłki na miejscu. Czynności związane z wydawaniem posiłków odbywają się w rozdzielności czasowej ze zwrotem brudnych naczyń stołowych (brudne naczynia gromadzone na wózku kelnerskim i kierowane do zmywalni po zakończonym posiłku). W zmywalni odbywa się również mycie i dezynfekcja menażek i koszy zbiorczych, w których przewożone są posiłki do

punktów domowej opieki, poza godzinami, w których odbywa się żywienie seniorów na miejscu. W pomieszczeniu pomocniczym przy kuchni właściwej również odbywa się obróbka cieplna potraw, z użyciem pieca konwekcyjno-parowego. Po zakończeniu obróbki cieplnej odbywa się pakowanie posiłków w menażki.

Na potrzeby prowadzonej działalności zapewniono następujące pomieszczenia:

I PIĘTRO:

- pomieszczenie produkcyjne (kuchnia właściwa) wyposażone w: umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny przeznaczony do mycia sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, regał ociekowy, przyściennie ociekacze pomocnicze, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia mięsa, z wyłączeniem drobiowego, kuchenkę gazową 4-palnikową, kocioł warzelny, patelnię elektryczną, 2 piekarniki elektryczne (obecnie niewykorzystywane), 2 taborety gazowe, nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowano 2 okapy wyciągowe, 3 stoły robocze z półkami podblatowymi, szafki wiszące i stojące z blatem roboczym, stanowiska robocze zostały opisane, i stanowisko pakowania posiłków w zbiorcze pojemniki transportowe typu GN i styroboxy, miesiarkę do ciasta, kotleciarkę, maszynę wieloczynnościową (rozdrabniacz do warzyw, wilk do mięsa), sprzęt produkcyjny. Ściany pomieszczenia wyłożone płytkami glazury, również w miejscach narażonych na zawilgocenie, powyżej malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- winda towarowa dla posiłków wyporcjowanych w naczyniach naczynia stołowe zabezpieczonych pokrywkami oraz w wazach (dystrybucja bezpośrednio z pomieszczenia produkcyjnego do zmywalni naczyń stołowych);
- pomieszczenie pomocnicze przy kuchni właściwej wyposażone w: stanowisko obróbki cieplej potraw (piec konwekcyjno-parowy), stanowisko mycia sprzętu kuchennego (jednokomorowy basen gastronomiczny z baterią wysięgnikową), stanowisko przechowywania czystych pojemników transportowych (regał ociekowy pomocniczy), stanowisko pakowania posiłków w menażki, szafki stojące z blatami roboczymi, w szafkach przechowywane czyste i zdezynfekowane menażki, 2 taborety pomocnicze, 2 podblatowe urządzenia chłodnicze, w tym jedno podręczne, drugie przeznaczone do przechowywania próbek posiłków. Ściany pomieszczenia wyłożone płytkami glazury, również w miejscach narażonych na zawilgocenie, powyżej malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- korytarz komunikacyjny bloku żywienia z klatką schodową;
- szafa do przechowywania zapasu środków czystości ustawiona w korytarzu komunikacyjnym bloku żywienia przy wejściu do kuchni właściwej;
- magazyn środków chemicznych, ręczników jednorazowych, środków ochrony indywidualnej wyposażony w regały;
- magazyn artykułów trwałych mikrobiologicznie wyposażony w regały do przechowywania żywności w opakowaniach jednostkowych; ściany i sufit pomieszczenia malowane farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- pokój magazyniera (pomieszczenie przechodnie do magazynu artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie) wyposażony w: biurko (stanowisko pracy magazyniera), 2 szafy zamykane, w tym jedna szafa przeznaczona do przechowywania zapasu naczyń jednorazowych oraz stanowisko dezynfekcji jaj wyposażone w szafkę zamykaną z blatem pomocniczym, naświetlacz UV, preparat do dezynfekcji rąk. Ściany i sufit pomieszczenia malowane farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- pomieszczenie osoby sprzątającej wyposażone w szafki zamykane;

- pomieszczenie socjalne z szatnią dla personelu wyposażone w stół, krzesła, szafki zamykane przeznaczone do przechowywania odzieży ochronnej oraz odzieży wierzchniej i przedmiotów osobistych personelu zgodnie z zasadami segregacji, przy pomieszczeniu zapewniono pomieszczenie z natryskiem dla personelu;
- winda towarowa przeznaczona do transportu warzyw po obróbce wstępnej (dystrybucja z pomieszczenia obróbki wstępnej do korytarza komunikacyjnego bloku żywienia w pojemnikach);
- magazyn artykułów trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie wyposażony w: urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania żywności wymagającej chłodzenia (4 urządzenia chłodnicze, w tym 2 z zamrażarkami), regały przeznaczone do przechowywania żywności suchej w opakowaniach jednostkowych. Ściany pomieszczenia malowane farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- toaletę dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym, w którym zapewniono umywalkę do mycia rąk;

PARTER:

- pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw, owoców oraz mycia jaj i drobiu wyposażone w: umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia warzyw, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia jaj w jednej komorze oraz mycia mięsa drobiowego w drugiej komorze, mechaniczną obieraczkę do warzyw, 2 regały pomocnicze, na których przechowywany jest sprzęt pomocniczy i sprzęt do transportu warzyw, punkt wodny (gumowy przewód) wykorzystywany do przepłukiwania obieraczki oraz mycia powierzchni płaskich. Ściany pomieszczenia częściowo wyłożone płytkami glazury, częściowo malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- magazyn warzyw i jaj wyposażony w regały i palety. Ściany pomieszczenia częściowo wyłożone płytkami glazury, częściowo malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- magazyn zapasu sprzętu kuchennego i naczyń wyposażony w regały. Ściany pomieszczenia malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- stanowisko przechowywania czystych pojemników transportowych stanowiące regał ustawiony w korytarzu komunikacyjnym;
- zmywalnia naczyń stołowych, menażek i koszy do przewozu menażek wyposażony w: umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy zlewozmywak przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych i menażek, profesjonalną zmywarko-wyparzarzkę LOZAMET ZK-07.4EP, szafki zamykane wiszące i stojące, stół roboczy, kuchenkę mikrofalową, wózek kelnerski, drzwi przeznaczone do wydawania posiłków/zwrotu brudnych naczyń stołowych. Ściany pomieszczenia częściowo wyłożone płytkami glazury, częściowo malowane farbą, sufit malowany farbą, podłoga wyłożona płytkami terakoty;
- jadalnię dla konsumentów wyposażoną w stoliki i krzesła.

Podczas kontroli okazano do wglądu zakładową dokumentację systemową z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz procedur HACCP. W dokumentacji opisano m.in.: lokalizację i otoczenie zakładu, grupę konsumentów korzystających z usług z wyżywienia w Centrum Usług Socjalnych, pomieszczenia i wyposażenie zakładu, procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu mającego i niemającego kontaktu z żywnością, w tym naczyń stołowych i menażek, wind towarowych, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, konserwacji maszyn i urządzeń, zaopatrzenia zakładu w wodę (zgodnie z instrukcją kontrolne badanie wody wykonywane

jest z częstotliwością 1 raz na 3 lata, usuwania i zagospodarowania odpadów powstających w zakładzie, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i nadzoru w tym zakresie (kontrola wizualna przez wyznaczoną osobę, w przypadku pojawienia się szkodników wzywana jest specjalistyczna firma DDD), szkolenia pracowników, higienę i stanu zdrowia personelu, w tym mycia i dezynfekcji rąk oraz higienicznego korzystania z toalety, obróbki warzyw i owoców, mięsa, jaj, obróbki cieplnej, przyjęcia towaru, magazynowania żywności, pobierania i przechowywania próbek posiłków transportowanych poza zakład w ramach żywienia zbiorowego, postępowanie z termosami i pojemnikami służącymi do transportu posiłków na zewnątrz placówki, wydawania dań i napojów oraz zwrotu brudnych naczyń stołowych do zmywalni, dystrybucji posiłków, postępowania z menażkami służącymi do przewozu porcji obiadowych do punktów domowej opieki, mycia i dezynfekcji pojazdów do transportu posiłków, magazynowania środków myjących i dezynfekujących, instrukcje sporządzania preparatów wykorzystywanych do dezynfekcji powierzchni. Opracowano sposób wycofania z obrotu artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości. Powołano Zespół ds. HACCP. Opracowano schematy technologiczne produkcji poszczególnych grup potraw. Schematy zostały opisane. Przeprowadzono analizę zagrożeń, na podstawie której wyznaczono 3 Krytyczne Punkty Kontroli, tj.: CCP 1 – przyjęcie produktów spożywczych łatwo psujących się, CCP 2 – magazynowanie surowców nietrwałych mikrobiologicznie, CCP 3 – obróbka cieplna dużych kawałków mięs. Opracowano instrukcje monitorowania CCP, ustalono parametry krytyczne, sposób monitorowania oraz wyznaczono osobę odpowiedzialną. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające, że personel bloku żywienia jest szkoleny z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz obowiązującej dokumentacji systemowej (rejestr szkoleń personelu oraz indywidualne karty szkoleń pracowników). Z dokumentacji wynika, że w dniu 15.04.2021r. pracowników szkolono z zakresu: „Dobra praktyka higieniczna – GHP Dobra praktyka produkcyjna GMP (...)”, w dniu 20.04.2021r. pracowników szkolono z zakresu: „Profilaktyka zakażeń”, w dniu 12.08.2021r. pracowników szkolono z zakresu: „Instrukcje technologiczne z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej – Dystrybucja posiłków na zewnątrz: postępowanie z menażkami (PDO) obrót termosami i pojemnikami typu GN (CDP 4)”, w dniu 27.08.2021r. pracowników szkolono z zakresu: „Zasady poprawnie wykonanej dezynfekcji: D. rąk D. powierzchni Przegląd środków do dezynfekcji (...)”. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach wymaganych opracowaną dokumentacją. Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano receptury produkowanych posiłków.

Okazano do wglądu prowadzone bieżące zapisy wynikające z dokumentacji zakładowej tj.: zapisy z monitoringu warunków dostawy - CCP1, kartę kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych - CCP2, kartę kontroli temperatury w środku dużych kawałków mięsa podczas obróbki cieplnej w kuchni - CCP3. Ponadto okazano: kartę kontroli temperatury potraw, rejestr mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych, mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń, mycia i dezynfekcji wind, pomieszczeń i wyposażenia, dezynfekcji jaj, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, mycia i dezynfekcji menażek, konserwacji i naprawy maszyn i urządzeń, kontroli szkodników, kontroli temperatury i wilgotności w magazynie.

Podczas kontroli ustalono sposób przygotowywania, porcjowania i dystrybucji posiłków.

Wszystkie posiłki przygotowywane są w pomieszczeniach kuchennych. Obróbka wstępna surowców odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach (obróbka warzyw, obróbka jaj) oraz na wydzielonych stanowiskach w kuchni głównej.

Po wyprodukowaniu posiłki są w pierwszej kolejności porcjowane do opakowań zbiorczych (pojemniki GN, termosy) oraz umieszczane w styropianowych termoportach w pomieszczeniu kuchni właściwej. Termoporty są transportowane wyznaczonymi środkami transportu do Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie.

Porcjowanie w menażki odbywa się w pomieszczeniu pomocniczym zlokalizowanym przy pomieszczeniu kuchni głównej. Menażki z posiłkami umieszczane są w wyznaczone skrzynki transportowe i wynoszone z pomieszczenia osobnym wyjściem (nie przez kuchnię główną).

Po zakończeniu czynności związanych z dystrybucją posiłków na zewnątrz następuje porcjowanie posiłków na naczynia wielokrotnego użytku dla osób uczęszczających na zajęcia do Centrum Usług Socjalnych. Wyporcjowane posiłki wydzieloną windą transportowane są na parter do pomieszczenia wykorzystywanego jako zmywalnia naczyń stołowych, menażek oraz koszy na menażki. Wydawanie posiłków odbywa się w pierwszej kolejności, z zachowaniem rozdzielności czasowej przed czynnościami brudnymi, oraz z zachowaniem reżimu sanitarnego. Wyporcjowane posiłki są bezpośrednio podawane podopiecznym do stolików w jadalni przyległej do pomieszczenia. Spożywanie posiłków na jadalni odbywa się w dwóch turach: o 12:10 oraz 13:30. Pomiędzy turami tj. o godzinie 12:50 odbywa się wydawanie posiłków wyporcjowanych w kuchni w opakowania jednorazowe typu lunch-box dla podopiecznych Centrum Usług Socjalnych, którzy ze względu na obawy związane z panowaniem epidemii nie spożywają posiłków na miejscu.

Naczynia stołowe brudne umieszczane są na wózku kelnerskim i po zakończeniu wydawania posiłków (po każdej turze) są myte wstępnie w zlewozmywaku w pomieszczeniu zmywalnia naczyń stołowych, menażek oraz koszy na menażki. Naczynia są następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej. Czyste naczynia umieszczane są w zamykanych szafkach.

Podczas kontroli ustalono, że każdy podopieczny w ramach Punktów Domowej Opieki ma przydzielone dwie menażki. W momencie dostawy menażki z posiłkiem odbierana jest menażka z dnia poprzedniego. Każdy podopieczny ma obowiązek oczyszczenia z resztek żywności i wstępnego umycia menażki przed przekazaniem jej kierowcy. Menażki „brudne” umieszczane są w samochodach w wydzielonych osobnych koszach transportowych, tak aby nie kontaktowały się z menażkami „czystymi” z posiłkami. Po rozwiezieniu obiadów w menażkach i odebraniu „brudnych”, menażki „brudne” wracają do budynku Centrum Usług Socjalnych około godziny 14:00 głównym wejściem i są ustawiane przed pomieszczeniem zmywalnia naczyń stołowych, menażek oraz koszy na menażki. Dnia następnego, w pierwszej kolejności około godziny 7:00 menażki są myte wstępnie w zlewozmywaku, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej. Czyste menażki są transportowane windą do pomieszczenia pomocniczego przy kuchni głównej, gdzie są przecowywane w zamykanych szafkach. Następnie następuje mycie i dezynfekacja koszy transportowych na menażki poprzez spryskiwanie powierzchni preparatem myjąco-dezynfekującym dostępnym na wyposażeniu zakładu. Czyste kosze transportowe przenoszone są do pomieszczenia pomocniczego. Po zakończeniu czynności związanych z myciem i dezynfekacją menażek i koszy transportowych pomieszczenie wraz z wyposażeniem (zlewozmywak, blaty, winda transportowa) jest myte i dezynfekowane.

Podczas czynności kontrolnych ustalono, że pojemniki transportowe przeznaczone do transportu posiłków zbiorczych dla podopiecznych Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie myte i dezynfekowane są w Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie. Zgodnie z okazaną instrukcją pn. „Instrukcja obrotu termosami i pojemnikami służącymi do transportu posiłków na zewnątrz placówki” powrót czystych pojemników odbywa się osobnym kursem samochodu każdego dnia w godzinach między 7:30-8:30. Czyste pojemniki są wnoszone i ustawiane przy pomieszczeniu kuchni głównej.

Czynności związane z myciem i dezynfekacją naczyń stołowych, menażek, pojemników transportowych zostały opisane w zakładowych procedurach i instrukcjach.

Czynności kontrolne przeprowadzone również w związku z interwencją dotyczącą warunków transportu posiłków poza Centrum Usług Socjalnych.

Podczas czynności kontrolnych ustalono, że posiłki, w tym posiłki zbiorcze pakowane w pojemniki transportowe oraz menażki umieszczane w koszach transportowych przewożone są wyznaczonymi środkami transportu ujętymi w opisach systemu HACCP i procedurach zawartych w GHP/GMP. Do transportu posiłków – w wykorzystywane są następujące pojazdy:

- Opel Combo numer rejestracyjny LU 188LG;
- Renault Kangoo numer rejestracyjny LU 4012M;
- Opel Combo Life numer rejestracyjny LU 866JX;
- Opel Combo VAN numer rejestracyjny LU 488GK.

Pojazd Opel Combo VAN numer rejestracyjny LU 488GK jest zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie jako środek transportu przeznaczony do transportu posiłków w pojemnikach jednorazowych typu lunch box zabezpieczonych styropianowymi transporterami zbiorczymi, w pojemnikach zbiorczych ze stali nierdzewnej typu GN zabezpieczonych transporterami styropianowymi i plastikowymi, w menażkach własnych uczestników, w termosach gastronomicznych. Pojazd został ujęty w decyzji znak HŻ.6312.7.2019.MB z dnia 13.12.2019r. zatwierdzającej Blok żywienia w Zespole Ośrodków wsparcia w Lublinie Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „Benjamin”, ul. Zbożowa 22a, 20-827 Lublin – będącego w strukturach Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.

Podczas kontroli dokonano oględzin ww. pojazdów. Wszystkie pojazdy posiadają oddzielną od kierowcy część transportową. Powierzchnie komory transportowej gładkie, o powierzchniach łatwo zmywalnych, nienasiąkliwych. Samochody posiadają drzwi tylne oraz ładunkowe drzwi boczne. Samochody utrzymane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym.

Podczas kontroli uzyskano informacje, że ww. środki transportu wykorzystywane są tylko i wyłącznie do transportu posiłków. Do przewozu osób oraz materiałów m.in. do terapii przeznaczone są inne pojazdy. Wykaz samochodów Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie wskazanych przez Panią Dyrektora dołączony do protokołu.

Środki transportu są myte i dezynfekowane zgodnie z „instrukcją mycia i dezynfekcji pojazdów do transportu obiadów w Zespole Ośrodków Wsparcia”. W dniu kontroli pojazdy wyposażone w środki do dezynfekcji rąk i powierzchni, zapas jednorazowych rękawiczek oraz maseczek ochronnych.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01, schemat graficzny przedstawiający strukturę organizacyjną ZOW w Lublinie, wykaz środków transportu do przewozu żywności i przewozu osób, dokumentacja fotograficzna (zdjęcia pomieszczeń i wyposażenia zakładu).

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia zakład otrzymał 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie: -
(podstawa prawna)

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

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone 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: nie ustalono.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie okazano książki kontroli.

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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: w dniu 13.12.2021r. od godz. 11⁰⁰ do godz. 15⁰⁰, w dniu od godz. 10⁴⁰ do godz. 14¹⁰.

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 poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR

Z-ca Dyrektora

Anna Walczak

Anna Bryśka

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Kierownik

Ewa Dąbek
(pdp i sy świadków)

Asystent

mgr Adela Markiewicz

Wiceminister Asystent

mgr inż. Magdalena Bocheniarczyk

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.12.2021r., 15.12.2021r. otrzymałem (-am) w dniu 15.12.2021r.

DYREKTOR

Anna Walczak

(imię i nazwisko oraz podpis 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 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.29.7.3.2021.AM
z dnia 13.12.2021r.

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

**Blok żywienia Centrum Usług Socjalnych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie
ul. Lwowska 28, 20-128 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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	1	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0x	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

DYREKTOR

Anna Walczak
Anna Walczak

.....
(podpis kontrolowanego)

Z-ca Dyrektora
Anna Ryńska
Anna Ryńska

Asystent

mgr Adela Markiewicz
mgr Adela Markiewicz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy Asystent
mgr inż. Magdalena Bochodczyk
mgr inż. Magdalena Bochodczyk

Kierownik
mgr Ewa Darsz
mgr Ewa Darsz