

Lublin, dnia 2023-02-21

**ZAŚWIADCZENIE  
O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ  
KONTROLI ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz. 2132) po rozpatrzeniu wniosku o wpis/o zatwierdzenie i wpis\* do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 26.01.2023r. złożonego przez:

**Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

**ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin**

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)

**NIP 9461845970**

(PESEL/numer identyfikacji podatkowej NIP)

**dnia 21.02.2023r. dokonano zmian zakresu działalności zakładu**

**Blok żywienia**

**w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży**

**z Niepełnosprawnością Intelektualną**

**ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin**

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)

**Działalność w pełnym zakresie obejmuje:**

- przygotowywanie, wydawanie i konsumpcję na miejscu i na wynos posiłków z wykorzystaniem mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj dostarczanych do zakładu po procesie dezynfekcji, ryb mrożonych, półproduktów i wyrobów gotowych;
- przygotowywanie i wydawanie na miejscu napojów zimnych i gorących z wykorzystaniem owoców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- świadczenie usług cateringowych, w tym przygotowywanie i transport posiłków i napojów do Punktu Dziennego Pobytu mieszczącego się przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie oraz dowozu posiłków do miejsca zamieszkania w ramach Punktu Domowej Opieki.

Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki i napoje w ramach świadczenia usług cateringowych transportowane w pojemnikach typu GN oraz jednorazowych pojemnikach typu lunch box umieszczonych w styropianowych pojemnikach termoizolacyjnych. Posiłki w ramach realizacji PDO transportowane w menażkach umieszczonych w plastikowych koszach transportowych. Zatwierdzenie obejmuje środek transportu do przewozu żywności wymieniony w załączniku do decyzji

w Rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez PPIS w Lublinie

**Nr wpisu 2491/0309/2008**

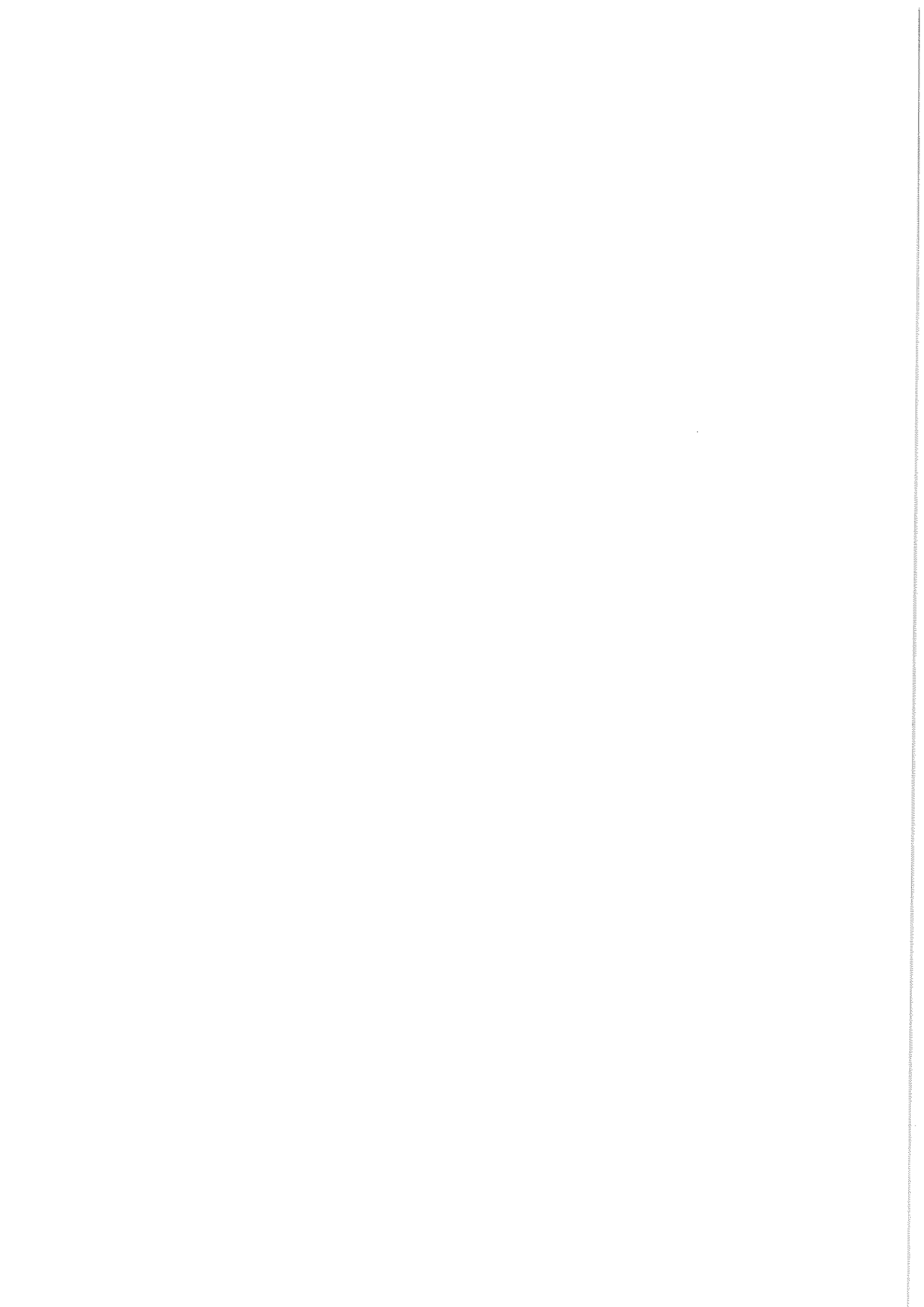
Otrzymują:

1. adresat
2. a/a



Zastępca Państwowej Powiatowej  
Inspekcji Sanitarnej w Lublinie

*Anna Grabel*  
Anna Grabel



Lublin, dnia 2023-02-21

20-029 Lublin, ul. Uniwersytecka 12  
tel. 81 532 97 05, faks 81 532 47 23  
[psse.lublin@sanepid.gov.pl](mailto:psse.lublin@sanepid.gov.pl) ePUAP: psse\_lublin  
HŻ. HŻ.9020.40.7.3.2023.ML2

Egz. nr 1

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
ul. Lwowska 28  
20 - 128 Lublin

NIP: 946 18 45 970

### DECYZJA Nr HŻ.9012.3.50.2023.ML2

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 w związku z art. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie po rozpatrzeniu wniosku Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin z dnia 26.01.2023r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

#### **postanawia zatwierdzić zakład**

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

w zakresie:

- przygotowywania, wydawania i konsumpcji na miejscu i na wynos posiłków z wykorzystaniem mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj dostarczanych do zakładu po procesie dezynfekcji, ryb mrożonych, półproduktów i wyrobów gotowych;
- przygotowywania i wydawania na miejscu napojów zimnych i gorących z wykorzystaniem owoców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- świadczenia usług cateringowych, w tym przygotowywania i transportu posiłków i napojów do Punktu Dziennego Pobytu mieszczącego się przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie oraz dowozu posiłków do miejsca zamieszkania w ramach Punktu Domowej Opieki.

Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Posiłki i napoje w ramach świadczenia usług cateringowych transportowane w pojemnikach typu GN oraz jednorazowych pojemnikach typu lunch box umieszczonych w styropianowych pojemnikach termoizolacyjnych. Posiłki w ramach realizacji PDO transportowane w menażkach umieszczonych w plastikowych koszach transportowych.

Zatwierdzenie obejmuje środek transportu do przewozu żywności wymieniony w załączniku do niniejszej decyzji.

## UZASADNIENIE

W dniu 26.01.2023r. Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin złożył wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący zakładu: Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin, w którym w sekcji: rodzaj żywności będącej przedmiotem obrotu wpisano: „Rozszerzenie zakresu działalności o usługi cateringowe dla 1. Uczestników ośrodka funkcjonującego w strukturze Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie (Środowiskowe Centrum Seniorów przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie. Posiłki będą dostarczane w pojemnikach typu GN umieszczonych w termoizolacyjnych obudowach. 2. Osób mieszkających w swoich prywatnych domach, korzystających z usług w ramach Punktu Domowej Opieki. Posiłki będą dostarczone w menażkach. 3. Objęcie nadzorem sanitarnym środka transportu do przewozu żywności.”.

W dniu 14.02.2023r. strona złożyła uzupełnienie do wniosku, w którym zawarto: „Informuję, że planowany zakres działalności obejmować będzie przygotowywanie, wydawanie i konsumpcję na miejscu i na wynos posiłków z wykorzystaniem mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj dostarczanych do zakładu po procesie dezynfekcji, ryb mrożonych, półproduktów i wyrobów gotowych, przygotowywanie i wydawanie na miejscu napojów zimnych i gorących z wykorzystaniem owoców, półproduktów i wyrobów gotowych; świadczenia usług cateringowych, w tym przygotowywania ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie oraz dowozu posiłków do miejsca zamieszkania w ramach Punktu Domowej Opieki samochodem marki Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV, nr VIN W1V42065314320316. Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki i napoje w ramach świadczenia usług cateringowych transportowane w pojemnikach typu GN oraz jednorazowych pojemnikach typu lunch box umieszczonych w styropianowych pojemnikach termoizolacyjnych. Posiłki w ramach realizacji PDO transportowane w menażkach umieszczonych w plastikowych koszach transportowych.”

W trakcie przeprowadzonego postępowania oraz na podstawie zgromadzonej dokumentacji, w tym protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ.9020.40.7.3.2023.MŁ2 z dnia 09.02.2023r. ustalono, że zakład spełnia wymagania prawa żywnościowego określone w postanowieniach rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str. 1 ze zm.) w sprawie higieny środków spożywczych, co w świetle postanowień art. 148 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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, zmieniającego 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 uchylającego 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 ze zm.) oraz art. 62 ust. 1 pkt 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r., poz. 2132), w myśl którego: „*Właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny wydaje decyzje w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia lub cofania zatwierdzenia zakładów określonych w art. 61 oraz odmowy wpisu do rejestru zakładów*”, pozwala na zatwierdzenie zakładu we wnioskowanym zakresie.

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny Dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną przy ul. Poturzyńskiej 1 w Lublinie mieści się w budynku murowanym, wolnostojącym. Otoczenie wokół budynku utrzymane czysto, drogi i dojazdy utwardzone. Placówka posiada własny blok żywienia. Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na trzech kondygnacjach, tj. na poziomie -1, na poziomie 0 (parter), oraz na poziomie I. Do pomieszczeń bloku żywienia prowadzą trzy wejścia. Dwa wejścia z zewnątrz, trzecie wejście przez korytarz komunikacyjny budynku. W budynku zlokalizowanym w Lublinie przy ul. Poturzyńskiej 1 mieści się Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną (DOA), w którym zapewniono miejsce pobytu dla maksymalnie 30-rga dzieci w wieku od 3 do 18 roku życia oraz do 25 roku życia (jeśli dziecko ma przedłużenie obowiązku edukacyjnego).

Budynek ośrodka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zainstalowano mechaniczne okapy wyciągowe.

Nieczystości stałe komunalne powstałe w zakładzie usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów ustawionych w wiacie śmietnikowej. Odpady organiczne, w tym pokonsumpcyjne usuwane są do wydzielonego pojemnika z tworzywa sztucznego ustawionego w wydzielonym pomieszczeniu gospodarczym. Odpady odbierane przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy.

Z ogólnej powierzchni użytkowej zakładu wydzielono:

#### poziom 1:

- główne pomieszczenie produkcyjne (kuchnia właściwa) wyposażone w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny dwukomorowy przeznaczony do mycia sprzętu pomocniczego i produkcyjnego, 2 ociekacze wiszące, 2 kuchnie gazowe czteropalnikowe z piekarnikiem, 2 taborety gazowy, regał ociekowy, stoły pomocnicze z podblatowymi szafkami i półkami, szafki wiszące i stojące, czajnik elektryczny, kuchenkę mikrofalową, urządzenie chłodniczo-mroźnicze, zlewozmywak jedнокomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia ryb, zlewozmywak jedнокomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia mięsa, w tym drobiu, wózek kelnerski, windę (przeznaczona do transportu czystych naczyń stołowych z pomieszczenia zmywalni). Nad stanowiskami obróbki cieplnej zamontowano mechaniczne okapy wyciągowe;
- pomieszczenie ekspedycji posiłków wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak jedнокomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia rąk, stoły robocze z półkami podblatowymi (półki przeznaczone do przechowywania czystych i zdezynfekowanych pojemników typu GN i styropianowych pojemników termoizolacyjnych), okienko wydawcze;
- korytarz komunikacyjny;
- toaletę dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym wyposażoną w umywalkę do mycia rąk;
- pokój socjalny wyposażony w szafki wiszące, szafki stojące, urządzenie chłodnicze, stolik, krzesła, zlewozmywak jedнокomorowy przeznaczony na cele socjalne;
- pomieszczenie gospodarcze przeznaczone do przechowywania środków chemicznych oraz sprzętu porządkowego wyposażone w regały;
- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały, 2 urządzenia chłodniczo-mroźnicze, 1 urządzenie mroźnicze, wagę;
- pomieszczenie pralni wyposażone w szafki wiszące, szafki stojące, pralkę, punkt wodny przeznaczony do poboru wody na cele porządkowe. Odzież ochronna personelu przechowywana w zamykanej szafie.

#### poziom 0 (parter):

- pomieszczenie magazynu warzyw wyposażone w podesty;
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych i jaj wyposażone w punkt wodny przeznaczony do mycia rąk, punkt wodny przeznaczony do mycia warzyw, punkt wodny przeznaczony do mycia jaj, mechaniczną płuczko-obieraczkę;

- pomieszczenie zmywalni wyposażone w stoły pomocnicze, zmywarko-wyparzarzkę gastronomiczną z funkcją wyparzania firmy Lozamet, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz wstępnego mycia menażek i koszy transportowych (przy ww. zlewozmywaku zapewniono mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności, ręcznik jednorazowy zapewniający higieniczne umycie, zdezynfekowanie i osuszenie dłoni), basen gastronomiczny przeznaczony do mycia pojemników GN oraz pojemników termoizolacyjnych, dwudziałową szafę przeznaczoną do przechowywania czystych naczyń stołowych - jedna półka oraz czystych menażek - druga półka, regał ociekowy, windę służącą do transportu czystych naczyń stołowych do pomieszczenia produkcyjnego.

#### poziom -1:

- pomieszczenie szatni personelu wyposażone w stoliki, krzesła, zamykane szafy przeznaczone na odzież wierzchnią personelu.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany pomieszczeń w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone płytkami glazury, sufity malowane farbą, podłogi wyłożone płytkami terakoty. Powierzchnie utrzymane we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne.

Dzieci uczęszczające do Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelktualną mieszczącego się przy ul. Poturzyńskiej 1 w Lublinie spożywają posiłki w 2 salach na I piętrze i jednej sali na parterze, na naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki wydawane są dzieciom o następujących godzinach: śniadanie w godz. 8<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup>, obiad w godz. 12<sup>00</sup> – 12<sup>15</sup>, podwieczerek o godz. 13<sup>45</sup>. Mycie naczyń stołowych wykorzystywanych do spożywania posiłków na miejscu odbywa się w następujących godzinach: po śniadaniu w godz. 8<sup>30</sup> – 9<sup>30</sup>, po obiedzie w godz. 12<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup>, po podwieczorku 14<sup>10</sup> – 14<sup>30</sup>. Naczynia stołowe oczyszczane z resztek pokonsumpcyjnych i myte wstępnie w jednej z komór zlewozmywaka dwukomorowego będącego na wyposażeniu zmywalni naczyń stołowych. Mycie zasadnicze i dezynfekcja naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej zlokalizowanej w zmywalni. Czyste naczynia stołowe przechowywane w wydzielonej części szafy ustawionej w zmywalni. Czyste naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki w dwóch salach na I piętrze transportowane windą ze zmywalni do pomieszczenia produkcyjnego, skąd są odbierane i przenoszone do pomieszczenia ekspedycji posiłków.

W bloku żywienia Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelktualną przygotowywane będą również obiady dwudaniowe i napoje dla uczestników Środowiskowego Centrum Seniorów (ŚCS) mieszczącego się przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie, w ramach którego działają: Punkt Dziennego Pobytu, Punkt Domowej Opieki, Środowiskowy Klub Seniora. Seniorzy (30 osób) uczęszczający do siedziby Punktu Dziennego Pobytu ŚDS spożywać będą na miejscu posiłki w jednorazowych opakowaniach jednostkowych typu lunch-box dostarczanych w pojemnikach typu GN z pokrywami (zupa), drugie danie dostarczane będzie w pojemnikach typu GN umieszczanych w styropianowych pojemnikach termoizolacyjnych. Posiłki na potrzeby seniorów przebywających w ŚDS pakowane będą w pomieszczeniu ekspedycji posiłków na blacie roboczym w godz. 11<sup>00</sup> – 12<sup>30</sup>. Czyste i zdezynfekowane pojemniki transportowe przechowywane będą w pomieszczeniu ekspedycji posiłków na półce podblatowej, jednorazowe pojemniki przechowywane w pomieszczeniu produkcyjnym. Pojemniki z posiłkami wynoszone i przekazywane będą kierowcy wyjściem prowadzącym na korytarz komunikacyjny. Transport posiłków do ŚDS w Lublinie na ul. Śliwińskiego 5 będzie trwał do 10 minut. W drodze powrotnej odbierane będą brudne pojemniki transportowe z placówki ŚDS i zawożone do budynku DOA. Po zwrocie brudnych pojemników transportowych powierzchnia przewozowa samochodu będzie dezynfekowana. Pojemniki transportowe, tj. termoboksy i pojemniki typu GN myte będą w wydzielonym basenie w zmywalni. Pojemniki dezynfekowane będą metodą chemiczną z wykorzystaniem preparatu

przeznaczonego do dezynfekcji powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością. Osuszanie pojemników będzie się odbywało na przeznaczonym do tego celu regale ustawionym w zmywalni naprzeciwko basenu gastronomicznego. Wyżej opisany proces prowadzony będzie w godz. 14<sup>30</sup> – 15<sup>00</sup>. Czyste i zdezynfekowane pojemniki kierowane do miejsca docelowego przechowywania (pomieszczenie ekspedycji posiłków).

W ramach Punktu Domowej Opieki przeznaczonego dla osób z dzielnicy Czechów, których stan zdrowia uniemożliwia samodzielne opuszczanie miejsca zamieszkania realizowany będzie dowóz posiłków do miejsca zamieszkania, od poniedziałku do piątku. Punkt będzie obsługiwał docelowo 40 seniorów. Obiady dwudaniowe dostarczane w stalowych trójdzielnych menażkach. Każdy obsługiwany senior otrzyma 2 komplety menażek. Posiłki pakowane będą w menażki na wydzielonym blacie w pomieszczeniu ekspedycji posiłków w godz. 11<sup>30</sup> – 12<sup>00</sup>. Zamknięte menażki umieszczane będą w plastikowych skrzynkach transportowych (po 6 menażek do 1 skrzynki). Transport obiadów będzie się odbywał samochodem Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV. Kierowca na wyposażeniu samochodu będzie posiadał dodatkową skrzynkę transportową, w którą będzie wkładał menażkę odebraną od seniora, w której obiad dostarczony był poprzedniego dnia. Menażki z obiadami przewożone będą w innej części samochodu niż menażki odebrane od seniorów. Menażki odebrane od seniorów będą przewożone do bloku żywienia (DOA) i tam odbywać się będzie mycie i dezynfekcja menażek. Po zwrocie brudnych pojemników transportowych powierzchnia przewozowa samochodu będzie dezynfekowana. Menażki i kosze transportowe myte i dezynfekowane będą w zmywalni naczyń stołowych i pojemników w godz. 7<sup>00</sup> – 8<sup>00</sup>. Menażki dezynfekowane będą termicznie z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki, natomiast kosze transportowe dezynfekowane będą chemicznie, przy użyciu preparatu dezynfekującego. Czyste i zdezynfekowane menażki przechowywane będą do czasu ich wykorzystania w wydzielonej części szafy ustawionej w zmywalni.

Procesy pakowania dań w pomieszczeniu ekspedycji prowadzone są w następujących przedziałach czasowych: wydawanie śniadań na miejscu godz. 8<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup>, pakowanie posiłków transportowanych do zakładu żywienia zbiorowego ŚDS w Lublinie przy ul. Śliwińskiego w godz. 11<sup>00</sup> – 11<sup>30</sup>, pakowanie posiłków w menażki w ramach realizacji PDO w godz. 11<sup>30</sup> – 12<sup>00</sup>, wydawanie obiadów na miejscu w godz. 12<sup>00</sup> – 12<sup>15</sup>. Błaty robocze przeznaczone do porcjowania posiłków są każdorazowo dezynfekowane po ich wykorzystaniu.

Na potrzeby prowadzenia planowanej działalności opracowano dokument pt. „Procedura postępowania z pojemnikami gastronomicznymi, menażkami obiadowymi i naczyniami stołowymi w DOA w ramach świadczenia usług cateringowych do placówki Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie: Środowiskowe Centrum Seniorów, ul. Józefa Śliwińskiego w Lublinie”. W ww. procedurze opisano sposób prowadzenia działalności, w tym wskazano ramy czasowe czynności pakowania posiłków i wykorzystania pomieszczenia zmywalni.

Podczas czynności kontrolnych dokonano oględzin środka transportu. Samochód ciężarowy marki Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV, nr VIN W1V42065314320316 Samochód posiada tylne i boczne drzwi załadunkowe, część przewozowa wykonana z blachy oraz częściowo z tworzywa sztucznego. Powierzchnie gładkie łatwe do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji. Część przewozowa trwale oddzielona od kabiny kierowcy. Pojazd utrzymany czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Okazano do wglądu opracowane procedury zakładowej dokumentacji systemu HACCP w obszarach: profil zakładu, schemat organizacji placówki, polityki bezpieczeństwa żywności i zakresu systemu HACCP, opisu potraw z podziałem na grupy asortymentowe, uwzględniając diety, weryfikacji schematów technologicznych dla których przy pomocy drzewka decyzyjnego przeprowadzono analizę zagrożeń i wyznaczono CCP1 - na etapie przyjęcia środków spożywczych, CCP2 - na etapie przechowywania środków spożywczych nietrwiałych mikrobiologicznie, CCP3 - na etapie obróbki termicznej mięsa w dużych kawałkach. Dla krytycznych punktów kontroli wyznaczono sposób monitorowania, częstotliwość monitorowania, wartości krytyczne, działania korygujące. Dokumentacja opracowana w ramach dobrej

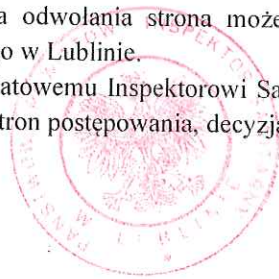
praktyki higienicznej obejmuje opis lokalizacji zakładu oraz opis pomieszczeń, maszyn i urządzeń zakładu, zaopatrzenie zakładu w wodę (kontrola jakości wody odbywa się 1 raz na 5 lat), higienę personelu, szkolenia personelu, usuwanie odpadów, zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami, mycie i dezynfekcję maszyn, urządzeń i powierzchni produkcyjnych, mycie naczyń stołowych, menażek i pojemników gastronomicznych, ekspedycję posiłków, mycie i dezynfekcję środka transportu przeznaczonego do transportu żywności. Opisano sposób przyjęcia surowców, magazynowania środków spożywczych, prawidłowość prowadzenia procesów technologicznych tj. obróbki cieplnej surowców, obróbki mięsa, drobiu i ryb, obróbki warzyw. Ponadto dokumentacja obejmuje zapisy z prowadzonej kontroli wewnętrznej.

Zakład spełnia również wymagania określone w art. 5 powołanego wyżej rozporządzenia w sprawie higieny środków spożywczych, w zakresie opracowania stałej procedury na podstawie zasad HACCP, co pozwala na zatwierdzenie zakładu we wnioskowanym zakresie.

Od decyzji niniejszej stronie służy odwołanie do Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego złożone za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.

W trakcie biegu terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

Z dniem doręczenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Lublinie oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.



Zastępca Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Lublinie

*Aneta Grabek*  
Aneta Grabek

Otrzymują:

1. adresat
2. a/a



Załącznik do decyzji PPIS  
w Lublinie  
z dnia ... 21. 02. 2023 .....  
nr HŻ. 9020.40.7.3.2023.MŁ2

Wykaz środków transportu do przewozu żywności:

Lp.	Typ pojazdu	Nr rejestracyjny	Przeznaczenie
1.	Mercedes Benz CITAN	LU 076NV nr VIN W1V42065314320316,	Transport posiłków i napojów w ramach cateringu

Zastępca Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Aneta Grabeł

