

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3.5.2012 AK

Lublin, dnia 21 czerwca 2012r.

*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie:

Annę Kondrat – Starszy asystent, nr upoważnienia do kontroli 56  
*(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.

### Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Blok Żywienia Zespołu Dziennych Domów Pomocy Społecznej

ul. Lwowska 28, 20-532 Lublin

NIP 946-18-45-970

REGON 430616917

PESEL nd

TEL. 81 44-44-166

FAX 81 747-72-67

E-MAIL brak

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 z późn. zm)  
Zakład pod stałym nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego.

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pani Maria Pawela – Dyrektor ZDzDPS

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciele zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani Ewa Danek – Kierownik Centrum Usług Socjalnych

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w celu sprawdzenia zgodności funkcjonowania zakładu w oparciu o przepisy prawa żywnościowego.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/04/HŻ.

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji obiadów od surowca do gotowego wyrobu dla potrzeb domu dziennego pobytu przy ul. Lwowskiej 28 (ok. 88 obiadów), jak również innych placówek dziennego pobytu: DDPS Nr 1 przy ul. Niecała 16-20 (20 obiadów) oraz DDPS Nr 2 przy ul. Pozytywistów 1-60 (34 obiady). Ponadto w ramach tzw. punktu domowej opieki 15 posiłków jest dowożonych do mieszkań prywatnych. Dodatkowo w dniu kontroli 7 osób, które pojechało na wycieczkę do Kozłówki dostało suchy prowiant + pieczone udka kurczaka. Wiek żywionych osób to od 60 do 94 lat.

Jadłospisy dekadowe układane są przez szefową kuchni, intendentkę oraz pielęgniarkę. W obiekcie stosowana jest dieta normalna i lekkostrawna. W dniu kontroli osoby na diecie lekkostrawnej zamiast pulpecików w sosie pomidorowym dostają gotowane mięso (ok. 60 osób).

Gotowe posiłki przeznaczone dla osób spoza DDPS przy ul. Lwowskiej 28, wywożone są z placówki o godz. 12. W związku z powyższym przygotowanie ekspedycji rozpoczyna się ok. godz. 11.15. obiady do 2 DDPS przygotowywane są w kuchni właściwej (zamykane naczynia bemarowe), które w ciągu korytarzowym wkładane do dużych pojemników transportowych. Posiłki do mieszkań prywatnych przygotowywane są w pomieszczeniu pomocniczym kuchni (trójdzielne zamykane menaszki).

Posiłki spożywane na miejscu transportowane są z kuchni właściwej (I-sze piętro) windą towarową do wydawalni obiadów (parter) w dwóch turach: o godz. 12:30 i 13:30. Zupy zjeżdżają na dół w zamykanych wazach a drugie dania na talerzach wielorazowego użytku, które zamykane są dopasowanymi plastikowymi pokrywkami. Przed obiadem czyste naczynia stołowe transportowane są do kuchni tym samym dźwigiem towarowym. Potrawy na salę konsumencką wydawane są przez zmywalnię naczyń stołowych. W pomieszczeniu dostępna jest umywalka do mycia i dezynfekcji rąk oraz higienicznego ich suszenia. Zwrot brudnych naczyń odbywa się tą samą drogą. Naczynia wstępnie myte są w jednokomorowym zlewie a następnie dezynfekowane są przy wykorzystaniu zmywarki z funkcją wyparzania. Suche naczynia przechowywane w sposób prawidłowy w zamykanych szafkach. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są przy wykorzystaniu młynka koloidalnego. Poinformowano stronę o stanowisku Ministra Ochrony Środowiska w zakresie właściwego zagospodarowywania odpadów.

Pozostałe nieczystości m.in. około produkcyjne gromadzone są w plastikowych wiaderkach wyłożonych wkładkami foliowymi a następnie usuwane są do kontenera usytuowanego na terenie placówki. Przedstawiono umowę na wywóz odpadów komunalnych nr L654/09/11, zawartą z PHU Eko-Tans Wielkie 90, 21-143 Abramów na czas określony: od 27.09.2011r. do 30.09.2012r.

Opakowania transportowe myte są i dezynfekowane w wydzielonym pomieszczeniu. Dostępne są dwa dwukomorowe zlewy. W tym samym pomieszczeniu odbywa się, zgodnie z deklaracją personelu przy zachowaniu rozdzielności czasowej, dezynfekcja jaj oraz obróbka warzyw. Jaja w zakładzie dezynfekowane są metodą chemiczną przy wykorzystaniu 1% roztworu Virkonu. Wg oświadczenia szefowej kuchni każdorazowo przygotowwany jest świeży roztwór wg instrukcji umieszczonej nad stanowiskiem pracy. Sprzęt do dezynfekcji jaj wydzielony.

Stółwka DDPS zlokalizowana jest w budynku murowanym. W dniu kontroli skuteczna wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Stan sanitarny bloku żywienia nie budzi zastrzeżeń. Stanowiska pracy są wydzielone, oznakowane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. W kuchni właściwej oddzielne stanowisko do mycia (dwukomorowy zlew) i obróbki mięsa. Dostępna umywalka do mycia rąk personelu wyposażona w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz higienicznego ich suszenia. Wydzielona głęboka wanna do mycia sprzętu produkcyjnego. Zapewniona powierzchnia ociekowa (ażurowe regały).

Próbki żywnościowe o odpowiedniej gramaturze (ponad 150 g) przechowywane są w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu pomocniczym kuchni w temp. +6°C (pomiar termometrem strony). Zwrócono stronie uwagę, iż właściwa temperatura przechowywania próbek wynosi do +4°C. Szefowa kuchni zadeklarowała przekręcenie termostatu.

Wg oświadczenia kierownika, obiekt podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowo-kanalizacyjnej. Zapewniona dostateczna ilość wody zimnej i ciepłej. Okazano aktualne sprawozdanie z badania wody nr 2955/1 w zakresie E.coli i grupy coli wykonane przez MPWiK w Lublinie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 6 osób, w tym intendent. Dodatkowo w dniu kontroli w przygotowywaniu posiłków uczestniczy stażysta z UP w Lublinie. Wszyscy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz właściwą odzież ochronną. Czysta odzież robocza przechowywana jest w wydzielonej szafie w szatni. Pracownicy mają dostęp do toalety. Zapewnione środki do utrzymania właściwej higieny w tym umywalka do mycia rąk oraz wieszak do pozostawienia odzieży roboczej.

W pomieszczeniach magazynowych środki spożywcze przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach oraz na regałach i podestach z zachowaniem segregacji

asortymentowej. Prowadzony jest monitoring warunków przechowywania art. spożywczych. Wg deklaracji personelu zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości a surowiec wydawany jest zgodnie z zasadą FI-FO. Poddano ocenie, w zakresie zachowania terminu przydatności do spożycia oraz temperatury przechowywania produkt nietrwały mikrobiologicznie przeznaczony jako dodatek do zupy:

- „Śmietana homogenizowana” OSM w Bychawie z zachowanym terminem przydatności do spożycia 06.07.2012r., przechowywana w urządzeniu chłodniczym w temp.  $+7,2^{\circ}\text{C}$  przy zalecanej przez producenta temperaturze od  $+2^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$ .

Pomiar termometrem służbowym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w magazynowaniu środka spożywczego nietrwałego mikrobiologicznie.

Dodatkowo poddano wyrywkowej ocenie w zakresie zachowania daty minimalnej trwałości produkty suche takie jak przyprawy, itp. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu ważności. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta w suchym i chłodnym miejscu.

Ziemniaki i inne warzywa przechowywane są na paletach w magazynie zlokalizowanym na parterze. Nie stwierdzono w obiekcie szkodników bądź śladów ich żerowania. Kontrola obecności szkodników we własnym zakresie na bieżąco. Nie mniej w związku z pojawieniem się prusaków w pomieszczeniu socjalnym na parterze (toaleta pensjonariuszy), w 2011r. korzystano z usług firmy DDD Urban Kowalski, Anita Łucjan ul. Krochmalna 24, 20-401 Lublin. Wg okazanego raportu z 19.10.2011r. prace DDD objęły również kuchnię. W dniu kontroli prusaków nie stwierdzono.

Intendentka, na podstawie dokumentacji handlowej (faktur), jest w stanie zidentyfikować każdego dostawcę dostarczającego do obiektu środki spożywcze.

W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i urządzenia zachowane w dobrym stanie sanitarnym. Środki czystościowe przechowywane w wydzielonym miejscu – szafa w ciągu korytarzowym.

#### *System Bezpieczeństwa żywności:*

W ramach kontroli wewnętrznej, obiekt opracował i wdrożył system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych, w skład którego wchodzi procedury i instrukcje GHP/GMP.

W/w procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem na różnych etapach oraz sposoby utrzymania właściwej higieny produkcji w celu uniknięcia wystąpienia ryzyka dla produkowanej żywności. Przyjęte przez zakład rejestry prowadzone są na bieżąco m.in.: harmonogram mycia i dezynfekcji: powierzchni produkcyjnych podłóg, okapu, rozdrabniacza odpadów, dźwigów towarowych, rejestr dezynfekcji jaj itp.

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

Pkt 54

System HACCP. W wyniku oceny dokumentacji, stwierdzić należy, że w obiekcie przeprowadzono analizy ryzyka w oparciu o schematy technologiczne sporządzone dla grup produkowanych w obiekcie potraw.

W analizach dla poszczególnych grup brano pod uwagę wszystkie zagrożenia mogące występować na kolejnych etapach produkcji (mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne). W wyniku przeprowadzonych analiz, ustalono trzy punkty krytyczne: CCP1 - na etapie przyjęcia produktów łatwo psujących, CCP2 – na etapie magazynowania produktów w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach oraz CCP3 – na etapie obróbki cieplnej potraw w dużych kawałkach.

Wg wrywkowej analizy dokumentacji systemowej dla CCP 2 w lodówce z nabiałem temp. docelowa powinna wynosić 2°C-4°C, tolerancja +1°C/-1°C, limity krytyczne 1°C-5°C. Temperatura w urządzeniach chłodniczych monitorowana jest codziennie. Wg okazanego rejestru w dniu kontroli ok. godz. 7.00 temp. wynosiła 3°C, tymczasem podczas odczytu temperatury z termometru strony ok. godz. 11.00 temperatura wynosiła 14°C. W związku z tak dużym przekroczeniem wartości parametru dokonano pomiaru termometrem służbowym, wg którego temp. w lodówce wynosiła 7,2°C. Zgodnie z deklaracją producenta (OSM w Bychawie) przechowywana w urządzeniu chłodniczym śmietana, powinna być magazynowana w temp. 2°C-8°C. Wobec powyższego nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Nie mniej urządzenie pomiarowe strony jest uszkodzone. Zgodnie z deklaracją Pani kierownik w dniu 22.06.2012r. zostanie zakupiony nowy termometr. Ponadto Pani kierownik uświadomiła sobie, że określone przez Zespół ds. HACCP wartości docelowe w CCP 2 są zbyt restrykcyjne (lodówka z nabiałem 2°C-4°C, lodówka z wędliną 0°C-2°C) w odniesieniu do zaleceń producentów i zdecydowała się dokonać weryfikacji systemu. Działania korygujące w CCP 2 polegają na regulacji termostatu i ponownym sprawdzeniu temperatury po 2h. Jeżeli wartość temp. się nie poprawia, zostaje powiadomiony kierownik, który decyduje jakie podjąć działania w powyższym zakresie.

Poinformowano kierownika obiektu, iż po weryfikacji opracowanego systemu HACCP należy przeszkolić personel kuchenny z uaktualnionych instrukcji oraz procedur.

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. Nr 136 z 2010r., poz. 914 ze zm.)
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1).

Integralną część protokołu stanowią następujący załącznik: ZF/PK/HZ/01/01/03

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w:

Nie dotyczy

ukarano nie ukarano,-

(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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych. Nie ustalono

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

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: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 13.00


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.

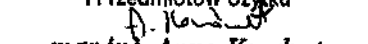
Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie naruszono,

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

Kierownik  
  
**mgr Ewa Danek**

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent  
Oddziału Higieny Żywności, Żywności  
i Przedmiotów Użytku  
  
**mgr inż. Anna Kondrat**

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.06.2011r.

Otrzymałem w dniu 25.06.2012r.

Kierownik  
*Ewa Danek*  
**mgr Ewa Danek**

✓

.....  
(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 Wojewódzkiego 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:

Kierownik  
*Ewa Danek*  
.....**mgr Ewa Danek**.....

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\* - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HŻ.9020.3.5.2012 AK z dnia 21.06.2012r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**  
**Blok Żywienia Zespołu Dziennych Domów Pomocy Społecznej**  
 ul. Lwowska 28, 20-532 Lublin

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena 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
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
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		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
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		
<b>IV.</b>	<b>PRODUKCJA</b>			
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	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		



47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
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	ND		
<b>Liczba punktów</b>		59	0,5	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		59,5		
<b>W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonej (max. 5 pkt)</b>		5		
<b>Ocena zakładu</b>		zgodny		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

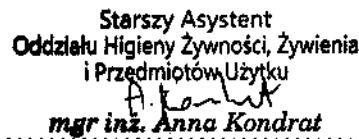
**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ Nr DNS-HŻ.9020.3.5.2012 AK z dnia 21.06.2012r.**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY**

Nie wnosi  
**ZESPÓŁ OŚRODKÓW  
 WSPARCIA W LUBLINIE**  
 Centrum Usług Społecznych  
 20-128 Lublin, ul. Lwowska 28  
 tel. 81 488 55 60; NIP 946-18-45-970

**Kierownik**  
  
**mgr Ewa Danek**

(podpis osoby kontrolowanej)

**Starszy Asystent  
 Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia  
 i Przedmiotów Użytku**  
  
**mgr inż. Anna Kondrat**

(podpis osoby kontrolującej)