

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr OŚS.VL.L. 6314/11108

Lublin, dn. 22 X 2008  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Inspektor Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie w 3 Maja  
Kupala Janek Al. m. hlp 6316314/08  
Kalina Marta Al. m. hlp 6316314/08  
(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/HZ/01.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Lublin Kupala Janek Janek Janek  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
Spółdzielnia Lublin ul. 3 Maja 2  
(adres)

NIP 546-18-45-330 REGON 14306 Ab. 917 PESEL 431  
TEL. 081-44-46-166 FAX 081-44-12-61 E-MAIL -

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)

Inspekcja przebiegała z 13.07

#### 2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Mane Janek Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

Mane Janek Kierownik kontroli hlp Regulamin  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: bezpłatny z z funkcjonowania zakładu

zgodnie z obowiązującym prawem hygienicznym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr pokładowy - PPS1103-03114.

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

A. Kuchnia i stołówka zajmują pomieszczenia wybudowane na dwóch poziomach - parterze i kondygnacji o budynku murowanym, wolno stojącym, nakrytym, wyposażonym w wyposazonym kuchenie gazowe - zintegrowane, doprowadzone do budynku ichtiofag. Oświetlenie zewnętrzne ma klasę nie niższą niż 2000 lux. Wyposażenie może być stosowane do różnych funkcji i pokrywanych powierzchniami w odpowiednim celu. Wyposażenie składa się z firmy wyprodukowanej przez firmę w ramach zakładu - nr. 1- 58101/2008. Jedną z typów, a mianowicie.

Wyposażenie może być stosowane do różnych funkcji i pokrywanych powierzchniami w odpowiednim celu. Wyposażenie składa się z firmy wyprodukowanej przez firmę w ramach zakładu - nr. 1- 58101/2008.

Kod badania w zakresie mikrobiologicznym przez laboratorium

BSSE - raport z dnia 26.02.08 Nr. OL-118112-17.02.08 - kod

dotyczy planu kodu badania w zakresie mikrobiologicznym przez laboratorium

planu kodu badania w zakresie mikrobiologicznym przez laboratorium

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną

Wentylacja pomieszczenia wentylacyjna, ma być produkcyjną





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

Od 94- został ponownie zespół d/s nadzoru systemu HDEP  
 do czasu którego: 5 osób - Zarządzeniem Dyrektora,  
 określono zakres produkcji i podziału na 3 grup, dla  
 każdej z grup opracowano autorski technologiczny  
 z opisem, został przysłany do opracowania analizy  
 raportów.

Opracowano receptury produkcyjne dla potrzeb wyprodukować  
 około 1000 sztuk, komp i wos, dzięki którym  
 100% zyskano z 1. etapu. Dzięki dokonaniu opracowania systemu  
 raportów dokonano do 31 XII 2008.

Reporowanie UE nr 152/2004 Parlamentu Europejskiego  
 i Rady z 15 kwietnia 2006 w sprawie lipiny  
 podleg. opodatkowaniu. DZU nr 133 z 20.06.2004

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 27.10.12/01/01/03

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... zał. nr.....

ukarano ..... M. Kucio .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie ..... Art. 10 .....  
(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: .....

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. ....

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.....

6. Czas trwania kontroli: od ..... 11:15 ..... do ..... 12:15 .....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... 1 ..... 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:

*mu* *1.11.2008*

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

p.o. Kierownika  
*Ewa Dane*  
**mgr Ewa Dane**

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ DZIENNYCH POMÓW  
POMOCY SPOŁECZNEJ  
20-123 Lublin, ul. Lwowska 28  
tel. 44-44-166, Regon 430616917

Starszy Instruktor Higieny

Starszy Instruktor Higieny

*Halina Matek*

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *22 X 2008*

otrzymałem (-am) w dniu *22 X 2008*

✓  
(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 *Powiatowego* Inspektora Sanitarnego w *Miastku* 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



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *OWS.MZC-6314/12/08* z dnia *22.10.08*

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Zespół Dzieciątka Domu Św. Pomocy Społecznej Lublin ul. Szwajska 28*

**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>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	III)		
26.	Lód stykający się z żywnością	III)		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	III)		
<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			
<b>IV</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</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			
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.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
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	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów		59	1	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		59		
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		zgodny		

#### Kryteria oceny:

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

### III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 015/11.C-6311/R/08 Z DNIA .....22.10.2008.....

#### IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

nie stwierdzono

p.o. Kierownika  
mgr Ewa Janek

(podpis osoby kontrolowanej)

Starszy Instruktor Higieny  
Halina Małek  
Starszy Instruktor Higieny  
Halina Małek  
(podpis osoby kontrolującej)