

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.AK.6329/8/10

Lublin, dnia 25.08.2010r

*(Miejscowość i data)*

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

Anna Kondrat – Asystent, nr upoważnienia do kontroli 57

Beata Zielińska – Starszy asystent, nr upoważnienia do kontroli 43

*(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: Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie,

ul. Lwowska 28 20-128 Lublin

Oddział Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci Specjalnej Troski

ul. Poturzyńska 1, Lublin

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

*(adres)*

NIP 946-18-45-970

REGON 430616917

PESEL nd

TEL. 81 46-65-568

FAX brak

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 Paweła - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciele zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani Joanna Rudzka-Kamieniak – z-ca Dyrektora/p.o. Kierownika Oddziału

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie przywołano

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa - ocena funkcjonowania zakładu w oparciu o przepisy prawa żywnościowego
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy, termometr elektroniczny

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowego wyrobu dla dzieci niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie w wieku od 2 do 16 lat. W dniu kontroli przygotowywanych jest 13 obiadów. Jadłospisy dekadowe układane są przez pielęgniarkę, intendentkę oraz kucharkę. Posiłki wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku bezpośrednio po przygotowaniu (śniadania – godz. 8.00, obiady – godz. 12.00, podwieczorek – godz. 14.30) a ich konsumpcja odbywa się w salach terapeutycznych.

Resztki pokonsumpcyjne odprowadzane są przy wykorzystaniu młynka koloidalnego do kanalizacji miejskiej (poinformowano stronę o wytycznych Ministerstwa Ochrony Środowiska w zakresie prawidłowego postępowania z odpadami). Inne odpady m.in. poprodukcyjne gromadzone są w zamykanych wiaderkach wyłożonych wkładkami foliowymi a następnie usuwane są do zbiorczego kontenera opróżnianego przez Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe Eko-Trans z siedzibą w Wielkiem 90, 21-143 Abramów (okazano umowę na odbiór nieczystości z dnia 03.09.2009r.).

Zaopatrzenie w wodę z wodociągu publicznego. Dostateczna ilość bieżącej wody ciepłej i zimnej. Przedstawiono sprawozdanie z mikrobiologicznego badania wody nr OL-W/821/Z-1203/08PBM z dnia 26.09.2008r. – miejsce poboru próbek: kuchnia. Okazano do wglądu umowę nr Z/07/WK 17970 na dostawę wody z urządzeń wodociągowych oraz odprowadzanie ścieków podpisaną w dniu 2008.03.04 z MPWiK w Lublinie Sp. z o.o. al. Józefa Piłsudskiego 15.

Blok żywieniowy mieści się w części budynku wolnostojącego, murowanego.

Na I-szym piętrze znajduje się:

Kuchnia właściwa – stanowiska pracy są wydzielone, opisane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Wydzielono dwa jednokomorowe zlewy do mycia mięsa czerwonego i ryb. Dostępna umywalka do mycia rąk personelu wyposażona w środki do mycia rąk i higienicznego ich suszenia. W pomieszczeniu kuchni znajduje się głęboki, jednokomorowy zlew wykorzystywany do mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz sprzętu pomocniczego. Dezynfekcja prowadzona metodą chemiczną przy wykorzystaniu roztworu Medicarine 0,18%. Dostępna powierzchnia ociekowa (regał

azurowy). Na wyposażeniu kuchni znajdują się: dwie czteropalnikowe kuchenki gazowe, szafki stojące zamykane, podręczna lodówka-zamrażarka oraz urządzenie chłodnicze służące do przechowywania próbek żywności. Próbki żywnościowe prawidłowo opisane, w dniu kontroli przechowywane w temperaturze  $+3^{\circ}\text{C}$  (pomiar termometrem służbowym). Pomieszczenie kuchni posiada skuteczną wentylację grawitacyjną i mechaniczną.

W kuchni znajduje się winda wykorzystywana wyłącznie do zwożenia posiłków do pomieszczenia wydawania posiłków na parterze. Brudne naczynia stołowe z parteru wracają inną wydzieloną windą bezpośrednio do zmywalni. Posiłki przeznaczone dla grup zlokalizowanych na tym samym poziomie co kuchnia właściwa transportowane są do sal terapeutycznych wydzielonym wózkiem. Natomiast brudne naczynia po konsumpcji oddawane są do zmywalni przez okno podawcze bezpośrednio łączące salę terapeutyczną ze zmywalnią.

Kuchnia właściwa połączona jest funkcjonalnie za pomocą szafy przelotowej przeznaczonej do przechowywania czystych naczyń stołowych z pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych.

Zmywalnia – wyposażona w wydzielony dwukomorowy zlew do wstępnego mycia naczyń stołowych. Dezynfekcja naczyń zapewniona poprzez wykorzystywanie gastronomicznej zmywarki z funkcją wyparzania. W zmywalni znajduje się umywalka przeznaczona do mycia i dezynfekcji rąk.

Magazyn żywnościowy - na wyposażeniu znajdują się regały oraz chłodziarki i zamrażarki.

Poddano ocenie magazynowanie wybranego produktu nietrwałego mikrobiologicznie, w zakresie zachowania terminu przydatności do spożycia oraz temperatury przechowywania:

- śmietana 12% (400g) firmy OSM Krasnystaw – termin przydatności do spożycia 05.09.2010r., przechowywana w temp.  $+2^{\circ}\text{C}$  przy zalecanej temperaturze przez producenta do  $+8^{\circ}\text{C}$ .

Pomiaru temperatury dokonano termometrem służbowym. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zgodnie z oświadczeniem personelu oraz okazanym do wglądu jadłospisem w/w śmietana wykorzystana będzie w dniu kontroli jako dodatek do barszczu ukraińskiego.

W pomieszczeniu magazynowym środki spożywcze przechowywane są z zachowaniem segregacji asortymentowej a surowiec wydawany jest zgodnie z zasadą FI-FO. Zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości.

Pralnia - wyposażona w stojącą szafę, z której pracownicy bloku żywienia pobierają czystą odzież ochronną.

Pomieszczenie gospodarcze – wyposażone w regał do przechowywania zapasu środków chemicznych oraz sprzętu porządkowego.

Toaleta dla personelu – zapewnione środki do utrzymania właściwej higieny, w tym umywalka do mycia rąk.

Pomieszczenie socjalne – ze stolikami i umocowanym zlewem jednokomorowym służącym do celów socjalnych.

Na parterze znajduje się:

Pomieszczenie wydawania posiłków – wyposażone w windę, którą transportowane są z kuchni właściwej porcjowane posiłki, jednokomorowy zlew wykorzystywany do mycia i dezynfekcji rąk, zamykane szafki stojące. Z pomieszczenia wydawania posiłków przechodzi się bezpośrednio na salę terapeutyczną gdzie odbywa się konsumpcja potraw.

Magazyn warzyw – wyposażony w palety i podesty; z magazynu przechodzi się bezpośrednio do pomieszczenia obróbki wstępnej.

Pomieszczenie obróbki wstępnej – wyposażone w jeden dwukomorowy zlew służący do mycia warzyw oraz dwa zlewy jednokomorowe wykorzystywane do mycia drobiu oraz do mycia i dezynfekcji jaj. Zgodnie z okazaną instrukcją dezynfekcja jaj przewidziana jest metodą chemiczną przy użyciu roztworu Virkon. Sprzęt do dezynfekcji jaj wydzielony i oznakowany.

W podpiwniczeniu zlokalizowana jest szatnia wyposażona w szafki, w których personel placówki przechowuje odzież wierzchnią.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 6 osób w tym intendentka i pielęgniarka. Personel posiada aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz właściwą odzież ochronną.

Dostawcy środków spożywczych:

Wędliny, mięso, w tym drób – Bruno Tassi Wschód Sp. z o.o. ul. Dr. Męcz. Majdanka 74, Lublin

Nabiał – Hurtownia Jo-Mix w Lublinie

Pieczyno i wyroby cukiernicze – LSS Spółem w Lublinie

Art. spożywcze trwałe – Almax-Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, 21-002 Jastków

Warzywa, owoce, jaja – Gospodarstwo Rolno-Handlowe Marzena Mitrut Dys 107a, Ciecierzyn (umowa nr 3/2010 z dnia 21.12.2009r.)

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

Kontrola obecności szkodników odbywa się we własnym zakresie. W placówce co dwa/trzy miesiące prowadzony jest monitoring obiektu pod kątem obecności szkodników bądź śladów ich żerowania. Okazano do wglądu zapisy z 2010r. wg których „nie stwierdzono szkodników, gryzoni oraz ich odchodów”.

W obiekcie opracowane są i wdrożone procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP. W ramach kontroli wewnętrznej na bieżąco prowadzone są przyjęte przez zakład rejestry. Przedstawiono aktualne zapisy (sierpniowe) m.in. z mycia i dezynfekcji windy towarowej oraz z mycia okapu kuchennego.

Obiekt posiada opracowany System Bezpieczeństwa Żywności HACCP, który jest w trakcie wdrażania. Wg analizy dokumentacji zawartej w teczce obiektu w zakładzie nastąpił wyraźny postęp w opracowaniu i wdrożeniu systemu HACCP. W ramach systemu zostały sporządzone receptury serwowanych potraw. Przeprowadzono analizę ryzyka zgodnie ze sporządzonymi dla poszczególnych grup produktów schematami technologicznymi. Metodą drzewka decyzyjnego zostały wyznaczone 3 Krytyczne Punkty Kontroli na etapie:

- przyjęcia produktów żywnościowych łatwo psujących (surowiec mięsny, mrożonki, nabiał, wędliny i ciasta z kremem) – CCP1
- przechowywania produktów żywnościowych w urządzeniach chłodniczych (w lodówkach i zamrażarkach) – CCP2
- obróbki cieplnej potraw mięsnych w dużych kawałkach (pieczeń rzymska) – CCP3

Zgodnie z okazanymi do wglądu procedurami prowadzone są rejestry z monitorowania poszczególnych CCP. Ustalono limity krytyczne dla wyznaczonych CCP oraz działania korygujące.

Szczegółowej analizie poddano krytyczny punkt kontroli CCP2 na etapie przechowywania produktów żywnościowych w urządzeniach chłodniczych, dla którego ustalono następujące wartości docelowe:

- a) nabiał – od +2°C do +4°C (limity krytyczne: poniżej +1°C i powyżej +5°C)
- b) wędliny – od 0°C do +3°C (limity krytyczne: poniżej 0°C i powyżej +4°C)
- c) mrożone mięso – nie wyższa niż – 18 ° C (limity krytyczne - 15°C)
- d) surowe mięso - 0°C do +3°C (limity krytyczne +4°C).

Działania korygujące polegają na uregulowaniu urządzenia chłodniczego i dokonaniu pomiaru temperatury po 1h od regulacji. „Jeżeli skorygowanie temperatury przyniosło założony efekt to wartość krytyczna jest opanowana bez narażenia żywności na zepsucie. W przypadku stwierdzenia awarii urządzenia chłodniczego cały towar z lodówki ma zostać przeniesiony do sprawnego urządzenia chłodniczego przy zachowaniu zasad GHP oraz właściwej segregacji towaru”. Procedura działań korygujących nie zawiera informacji dotyczącej kolejnej kontroli temperatury urządzenia chłodniczego, do którego środki spożywcze zostały przełożone. Wg okazanej dokumentacji dotyczącej rejestru CCP2 dotychczas nie było konieczności podejmowania działań korygujących.

Poinformowano o konieczności przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP.

W całym zakładzie obowiązuje zakaz palenia papierosów.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/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 9.00 do 13.15

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)

**Z-ca Dyrektora**  
*mgr Joanna Rudzka-Kamieniak*

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 25.08.2010r.

Otrzymałem w dniu 25.08.2010r.

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci Specjalnej  
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska  
tel. 81 466 55 68

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

(podpis osoby kontrolującej)

**Z-ca Dyrektora**  
*mgr Joanna Rudzka-Kamieniak*

.....  
(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:

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

\* - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej DNS-HŻ.AK.6329/8/1 z dnia 25.08.2010r

## ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie,

ul. Lwowska 28 20-128 Lublin

Oddział Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci Specjalnej Troski

ul. Poturzyńska 1, 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>  |  |    |    |   |
| 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.         | Całość 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.  | <b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>  | X  |    |        |
| <b>V.</b>  | <b>DYSTRYBUCJA</b>   |    |    |        |
| 49.  | Jakość żywności  | X  |    |        |
| 50.  | Znakowanie żywności  | X  |    |        |
| 51.  | Wydawanie potraw   | X  |    |        |
| 52.  | Transport żywności   | X  |    |        |
| <b>VI.</b>   | <b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>  |    |    |        |
| 53.  | Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej:<br>- higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością,<br>- procesów mycia i dezynfekcji,<br>- zaopatrzenia w wodę,<br>- usuwania odpadów i ścieków,<br>- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,<br>- kwalifikacji i szkoleń pracowników,<br>- konserwacji maszyn i urządzeń.   | x  |    |        |
| 54.  | Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP:<br>- identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom,<br>- określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń,<br>- ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych),<br>- ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli,<br>- ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań,<br>- ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem,<br>- opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania,<br>- 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>  |  | 60 | 0  | 0      |
| <b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>                       |  |    | 60 |        |
| <b>W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b> |  |    | 5  |        |
| <b>Ocena zakładu</b>   |  |    |    | zgodny |

**Kryteria oceny:**

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

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR - z dnia -****IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY**

Nie wnosi

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci Specjalnej troski  
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska 1  
tel. 81 466 55 68

**Z-ca Dyrektora**

*[Podpis]*  
(podpis osoby kontrolowanej)

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

(podpis osoby kontrolującej)

Starszy Asystent  
Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku  
mgr inż. Beata Zielińska