

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 12/22/93/11 z dnia 05.12.2011

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Żywność i napoje - Sosisławski w Smolencu

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
I.	STAN TECHNICZNY			
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	ND		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	ND		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		

26.	Lód stykający się z żywnością						
27.	Para wodna stykająca się z żywnością						
III.	PERSONEL ZAKŁADU						
28.	Higiena osobista pracowników						
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej						
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie						
IV.	HIGIENA PRODUKCJI						
31.	Jakość surowców i składników						
32.	Magazynowanie surowców i składników						
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi						
34.	Obecność szkodników						
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami						
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się						
37.	Segregacja żywności						
38.	Rozmrażanie żywności						
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych						
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji						
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością						
42.	Pakowanie żywności						
43.	Procesy technologiczne						
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej						
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej						
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem						
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego						
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń						
V.	DYSTRYBUCJA						
49.	Jakość żywności						
50.	Znakowanie żywności						
51.	Wydawanie potraw						
52.	Transport żywności						
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.						

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		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		zgodne		

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR *HE/22/33/11* Z DNIA *05.11.2014*

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR SZKOŁY
[Signature]
mgr Liza Bolarczyk
 (podpis osoby kontrolowanej)

KIEROWNIK SEKCJI
 Nadzoru Higieny Żywności,
 Żywności i Przedmiotów Użytku
[Signature]
mgr inż. Małgorzata Majcherek
 (podpis osoby kontrolującej)

SKŁADKA PODSTAWOWA
W KRUSZEWCU
 25-000 Opoczno
 woj. łódzkie

MŁODSZY SYSTEM
[Signature]
mgr inż. Jacek...
 Opoczno