

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr ST/1153/002/18/05 dnia 12.10.05

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Kędzina w Zuradniku Zubkowskiej n. 21, ul. Opolska 5, 41-335 Instytut
Zdziej

II. INFORMACJE SZCZEGÓLOWE 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	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		
II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ				
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
III. PERSONEL ZAKŁADU				
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		
IV. HIGIENA PRODUKCJI				
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 sprzątnięcia, 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	✓		
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;		✓	
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	✓		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji rejestrów umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	✓		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	✓		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	✓		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	✓		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	✓		
Liczba punktów		59	0,5	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		59,5		
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu		opisowo		

Kryteria oceny:

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

III. OPIS NIEZGODNOŚCI ZAZNACZONYCH W KOLUMNACH "WP" I "N":

pkt 54 - brak systemu HACCP

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

6/2


(podpis osoby kontrolowanej)


(podpis osoby kontrolującej)