

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

HŻN.9027.1.00010.2014/MS  
KO HŻN/00507/2014

..Grodzisk Mazowiecki, dnia 13.06.2014r....  
*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie:

....Monikę krynicką-Gać – st. asystenta, nr 54/2014 ; Monikę Skowron – st. asystenta, nr 49/2014, .....  
*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art.1 pkt.6, art. 4 ust.1 pkt.3 i 3a, art.25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. nr 212, poz. 1263), w związku art. 67§1, art.68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 77 ust.1, art.79 ust.2 pkt.1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 672) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

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

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Blok żywienia w Samodzielnym Zespole Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej, Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim im. Jana Pawła II, ul. Daleka 11

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

NIP..529-10-04-702... REGON...000311639... PESEL .....

TEL 227559050 (51).... FAX ..... 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. z 2010r., Nr 136, poz. 914 z późn.zm.)

...Decyzja PPIS w Grodzisku Mazowieckim nr HŻII/96/03/146 z dn.11.02.2003r. dot. kuchni głównej oraz decyzja nr 228-NZ-425/2570/154z/04 z dnia 29.11.2004r. dot. barku gastronomicznego.....

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

...Pani Krystyna Płukis – Dyrektor .....  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

.....Pani Krystyna Machniewska- Kierownik Działu Żywnienia.....

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków sanitarno-higienicznych bloku żywienia oraz dokumentacji.....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:..termometr PIS nr HŻN/WP/26/W/S.....

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

W obiekcie przygotowywane są śniadania, obiady (na bazie surowców) , kolacje oraz dodatkowo II śniadania oraz podwieczorki dla dzieci oraz dla pacjentów na diecie cukrzycowej pięcioposiłkowej. W szpitalu zapewnione są następujące diety, w zależności od zaleceń lekarza: podstawowa, łatwostrawna, ścisła, wątrobowa, wrzodowa, cukrzycowa, cukrzycowa 5-posiłkowa, niskobiałkowa-nerkowa, wysokobiałkowa, bez mleka, bezglutenowa, przecierana, przecierana bez mleka, przecierana cukrzycowa, sonda, sonda bez mleka, sonda ryżowo-marchwiowa, kleikowa, wegetariańska, islamska. W dniu kontroli ogółem żywionych jest ok. 230 pacjentów. Stawka żywieniowa wynosi od 6,0zł do 7,5 zł. W kuchni centralnej zatrudnionych jest 21 osób (w tym 1 pani dietetyk), posiadających aktualną dokumentację lekarską dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Rozdział i dystrybucja posiłków z kuchni głównej do 13 -tu oddziałów szpitala odbywa się w systemie tacowym. Rozdział i porcjowanie posiłków dokonywane jest przez personel szpitala w tzw. pomieszczeniu taśmowego wydawania posiłków, usytuowanym przy kuchni głównej. Do porcjowania posiłków, wydawanych na ciepło zapewnione są podgrzewacze na naczynia stołowe oraz bemały, zasilane elektrycznie. Zamykane tace z posiłkami umieszczane są w zamykanych na klucz wózkach ze stali nierdzewnej, które transportowane są na poszczególne oddziały przez zewnętrzną firmę „Impel”. Wydawaniem posiłków pacjentom na oddziałach zajmuje się personel szpitala. Wykonano zalecenia pokontrolne i wprowadzono okresową kontrolę temperatury posiłków wydawanych na ciepło na poszczególnych oddziałach – okazano prowadzone zapisy z kontroli temperatury posiłków, uwzględniające: datę kontroli, rodzaj potrawy, wartość temperatury, kontrolowany oddział oraz podpis osoby kontrolującej. Tace oraz naczynia stołowe myte i dezynfekowane są zmywalni centralnej.

Skontrolowano:

- kuchnię centralną wraz zapleczem magazynowym
- kuchenkę mleczną oraz pomieszczenie do mycia i dezynfekcji butelek
- barek gastronomiczny



## KUCHNIA CENTRALNA :

Na terenie kuchni centralnej skontrolowano kuchnię główną z wydzielonymi boksami do przygotowywania warzyw, mięsa, przygotowywania posiłków dietetycznych ze stanowiskiem do ich rozdrabniania, magazyn podręczny, magazyn art. spożywczych suchych, magazyn chłodniczy z wydzielonymi chłodniami do przechowywania warzyw, nabiału, wędlin, mięsa, tzw. pomieszczenie taśmowego wydawania posiłków, kuchnię do przygotowywania posiłków na potrzeby barku gastronomicznego oraz na poziomie -1: magazyn jaj z wydzielonym stanowiskiem do mycia i dezynfekcji jaj (met. UV), magazyn ziemniaków, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, centralną zmywalnię naczyń stołowych/tac i wózków oraz zespół szatniowo-sanitarny dla personelu. W kuchni głównej zapewnione jest pomieszczenie przeznaczone do wychładzania surowców oraz potraw.

Bieżący stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń oraz wyposażenia utrzymany w dniu kontroli.

Przy umywalkach do mycia rąk zapewniony jest dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz środki do mycia i higienicznego ich osuszania. **Zalecono zapewnienie przy umywalkach do mycia rąk koszy na zużyte ręczniki, obsługiwanych bez konieczności używania rąk – w obiekcie zapewnione są kosze z koniecznością unoszenia pokrywy.**

**Ponadto poprawy wymaga stan sanitarno-techniczny:**

- ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchni głównej, magazynie podręcznym, z uwagi na miejscowe pęknięcia tynku oraz miejscowe zbrudzenia i zagrzybenia przy oknach
- ścian w tzw. pomieszczeniu taśmowego wydawania posiłków (miejscowe odpryski farby na ścianach)
- sufitu w centralnej zmywalni naczyń – miejscowe pęknięcia tynku
- sufitu w kuchni mlecznej i pomieszczeniu mycia i dezynfekcji butelek (miejscowe pęknięcie tynku na suficie)

oraz poprawy wymagają następujące obszary:

- sposób osuszania naczyń kuchennych po myciu – w dniu kontroli przechowywane na regale niedostatecznie osuszone naczynia kuchenne (bemary, miski)
- brak siatek zabezpieczających przed dostępem owadów/gryzoni w otwartych oknach w pomieszczeniach żywnościowych na poziomie -1.

Urządzenia chłodnicze/zamrażarki oraz magazyny wyposażone są w termometry. Temperatura przechowywania art. mleczarskich w dniu kontroli zgodna z deklarowanymi przez producentów (zmierzona termometrem PIS wynosiła +4,8C). Zapewniona jest identyfikacja żywności przechowywanej w magazynie środków spożywczych. Dostawy żywności do obiektu dostarczane są na podstawie zawartych umów przetargowych. Przedłożono dokumenty handlowe na dostawy żywności, znajdującej się w obiekcie w dniu kontroli tj:

- fakturę na dostawę mięsa i drobiu z dnia 03.06.2014r. nr FV/14/I/24/845 – dostawca firma „Janex „, s.j. ul. Wagonowa 11, Warszawa - faktura stanowi jednocześnie HDI.
- fakturę na dostawę wędlin z dnia 05.06.2014r. nr FV/14/I/25318 – dostawca jw. - faktura stanowi jednocześnie HDI.
- fakturę na dostawę jaj z dnia 10.06.2014r. nr W/0089/6/14 – DOSTAWCA „Dr Wito” Witold Borys Żuków 41 - faktura stanowi jednocześnie HDI.
- nabiał dostarczany jest w oznakowanych opakowaniach jednostkowych producenta
- fakturę na dostawę warzyw z dnia 11.06.2014r. Nr 205/2014 – dostawca Agros Maciej Trzewik Bruzdowa 82a Warszawa.

W następujących pomieszczeniach bloku żywienia zainstalowane są młynki koloidalne:

- w centralnej zmywalni naczyń – w młynku utylizowane są płynne odpady pokonsumpcyjne
- w przygotowalni warzyw – w młynku utylizowane są drobne odpady poprodukcyjne
- w braku gastronomicznym - w młynku utylizowane są odpady pokonsumpcyjne.

Przedłożono umowę na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych kat. 3 z dnia 08.08.2013r. przez firmę „EMKA” S.A. ul. Jaktorowska 15 a, Żyrardów oraz HDI z dnia 11.06.14r. nr 12/2014 na odbiór odpadów. Odpady poprodukcyjne odbierane są jako odpady komunalne przez firmę Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe „Hetman” Sp. z o.o. Al. Krakowska 110/114 Warszawa, na podstawie umowy nr 246/SPSSZ/2013 z dnia 19.12.2013r. Ustalono, że w obiekcie zainstalowany jest separator tłuszczu, który podlega konserwacji przez firmę zewnętrzną „Kozak” Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe ul. Łęgi 2, Warszawa. Przedłożono dokumentację potwierdzającą czyszczenie kanalizacji z dnia 11-12.07.2013r.

Zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami i monitorowania ich obecności dokonuje zewnętrzna firma DDD.

Wykonano zalecenie pokontrolne - przedłożono wyniki badań mikrobiologicznych wymazów sanitarnych pobieranych w ramach kontroli wewnętrznej, w celu weryfikacji stosowanych procedur GHP z rąk personelu, ze sprzętu oraz powierzchni w bloku żywienia z dnia 05.06.2014r. - przyjęto kontrolę raz w roku. Szpital posiada lokalne ujęcie wody - przedłożono prawidłową ocenę jakości wody z dnia 24.04.2014r., wydaną przez WSSE w Warszawie.

Zakład posiada opracowaną dokumentację opartą na zasadach GHP/GMP/HACCP. W ramach systemu HACCP wyznaczonych i monitorowanych jest 6 CCP tj.

CCP1- magazynowanie żywności

CCP2- dezynfekcja jaj met. UV

CCP3- obróbka termiczna potraw mięsnych (temperatura)

CCP4- mycie i wyparzenie naczyń stołowych (temperatura wody do mycia oraz wody wyparzającej)

CCP5 – pasteryzacja (temperatura ,czas) przygotowywania mieszanek mlecznych/zup w kuchni mlecznej

CCP6- rozdrabnianie posiłków przeznaczonych dla pacjentów karmionych sondą (czas rozdrabniania i ocena wizualna stopnia rozdrobnienia).

Przedłożono zapisy z monitorowania w/wym. CCP – zapisy prowadzone są na bieżąco.

Ponadto okazano następujące zapisy:

- przyjęcia dostaw żywności do magazynu
- mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek
- czyszczenia pomieszczeń magazynowych
- sprzątania, mycia poszczególnych obszarów w bloku żywienia

**W czasie kontroli zalecono zweryfikowanie i aktualizację procedur/instrukcji HACCP m.in. w zakresie:**

- wyznaczonych i kontrolowanych kontrolnych punktów (CP) oraz prowadzonych zapisów
- wyznaczonych zakresów i limitów temperatury magazynowanej żywności nietrwałej mikrobiologicznie w chłodniach (występują różnice w przyjętych wartościach temperatury w instrukcji dot. magazynowania żywności oraz w procedurze dot. monitorowania CCP1)
- monitorowania czasu przechowywania żywności - surowców (brak zapisów z kontroli w tym zakresie, przyjętej w procedurze).



## KUCHENKA MLECZNA ORAZ POMIESZCZENIE DO MYCIA I DEZYNFEKCJI BUTELEK:

Na terenie kuchni centralnej funkcjonuje wydzielona kuchenka mleczna, w której przygotowywane są mieszanki mleczne oraz zupy jarzynowe (w dniu kontroli dla 9 dzieci), poddawane pasteryzacji. Temperatura i czas pasteryzacji stanowią Krytyczny Punkt Kontroli (CCP5), który jest monitorowany zgodnie z opracowaną procedurą. Butelki poddawane są sterylizacji w autoklawie – proces rejestrowany jest automatycznie. Przedłożono wydruki potwierdzające realizację sterylizacji oraz prawidłowy wynik testu z dnia 12.05.14r. dot. kontroli skuteczności sterylizacji butelek (test z udziałem sporalu A). Zalecono zapewnienie środków do mycia i higienicznego osuszania rąk przy punkcie wodnym w pomieszczeniu mycia i dezynfekcji butelek.

## BAREK GASTRONOMICZNY

W barku prowadzona jest sprzedaż potraw, przygotowanych w kuchni centralnej. Zapewnione są urządzenia chłodnicze do przechowywania żywności, wyposażone w termometry – prowadzone są zapisy z kontroli temperatury przechowywania żywności. Zalecono weryfikację zapisów z kontroli temperatury przechowywania żywności w witrynie chłodniczej z przyjętymi limitami temperatury.

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

.....-.....  
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .. arkusz oceny stanu sanitarnego, jadłospis dekadowy za okres 10-19.06.2014r.....

### **III. Ustalenia pokontrolne**

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

ukarano .....

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego .....-..... w wysokości.....-.....zł

*(nr mandatu karnego)*

na podstawie .....

*(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia.....-..... nr.....-.....

*(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)*

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: ...Do aktualizacji oraz weryfikacji dokumentacji HACCP oraz zapewnienia brakujących siatek w otwieranych oknach pomieszczeń bloku żywienia należy przystąpić niezwłocznie. Zgodnie z oświadczeniem Pana Antoniego Szurgocińskiego – Zastępcy Dyrektora oraz przedłożoną dokumentacją wewnętrzną, zaplanowany został remont pomieszczeń kuchennych na III kwartał 2014r. w celu poprawy warunków sanitarno-technicznych - o zakończeniu prac remontowych zostanie pisemnie powiadomiony PWIS w Warszawie.

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

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 ...**Poinformowano Pana Antoniego Szurgocińskiego – Zastępcę Dyrektora o zakazie stosowania młynków koloidalnych do utylizacji opadów żywnościowych**.....

6. Czas trwania kontroli: w dniu 12.06.2014r. od godz. 9.00 do 13.30 oraz w dniu 13.06.13r. od godz. 8.50 do 12.40.

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: .....-.....

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

**Z-ca Dyrektora**  
ds. Administracyjnych

(podpis i pieczęć) **Antoni Szurgociński**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny  
Szpital Zachodni im. Jana Pawła II  
05-825 Grodzisk Maz., ul. Daleka 11  
tel. 022 755 90 50, 755 90 51  
REGON: 000311639, NIP 529-10-04-702

**STARSZY ASYSTENT**  
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,  
Żywności i Kosmetyków

Monika Skowron

**STARSZY ASYSTENT**  
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa  
Żywności, Żywności i Kosmetyków

(Monika Krywicka-Gacej)

Kierownik Działu Żywności

(podpis świadków) **Krzyszyna Machniewska**

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....12 i 13.06.2014r.....

otrzymałem (-am) w dniu .....13.06.2014r.....

**Z-ca Dyrektora**  
ds. Administracyjnych

(podpis i pieczęć) **Antoni Szurgociński**

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 Warszawie 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

Grodzisk Maz., dnia 13.06.2014r.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej . HŻN.9027.1.00010.2014/MS, KO HŻN/00507/2014.....

### ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Blok żywienia w w Samodzielnym Zespole Publicznych zakładów Opieki Zdrowotnej, Szpital Zachodni w Grodzisku Mazowieckim im. Jana Pawła II, ul. Daleka 11

#### .. 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. STAN TECHNICZNY</b>				
1.	Usytuowanie zakładu	x		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu		x	
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	x		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami		x	
5.	Kanalizacja zakładu	x		
6.	Umywalki do mycia rąk		x	
7.	Ustępy	x		
8.	Systemy wentylacyjne	x		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	x		
10.	Szatnie dla pracowników	x		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	x		
12.	Podłogi	x		
13.	Ściany		x	
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy		x	
15.	Okna i inne otwory	x		
16.	Drzwi	x		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	x		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia		x	
19.	Warunki do mycia żywności	x		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	x		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów		x	
<b>II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>				
22.	<b>Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi</b>	x		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III. PERSONEL ZAKŁADU</b>				
26.	Higiena osobista pracowników	x		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	x		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	x		
<b>IV. HIGIENA PRODUKCJI</b>				
29.	Jakość surowców i składników	x		
30.	Magazynowanie surowców i składników	x		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	x		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	x		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	x		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	x		
35.	Segregacja żywności	x		
36.	Rozmrażanie żywności	x		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	x		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	x		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	x		



40.	Pakowanie żywności	x		
41.	Procesy technologiczne	x		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	x		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
45.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	x		
<b>V.</b>	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
46.	Jakość żywności	x		
47.	Znakowanie żywności	x		
48.	Wydawanie potraw	x		
49.	Transport żywności	x		
<b>VI.</b>	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
50.	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		
51.	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	
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	x		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	x		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	x		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	x		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
<b>Liczba punktów</b>		<b>48</b>	<b>4</b>	<b>-</b>
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>		<b>52</b>		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
<b>Ocena zakładu</b>		<b>zgodny</b>		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR .....jw..... Z DNIA .....jw.....**

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

**Z-ca Dyrektora**  
ds. Administracyjnych  
(podpis osoby kontrolowanej)  
**Antoni Szurgociński**

Samodzielny Publiczny Specjalistyczny  
Szpital Zachodni im. Jana Pawła II  
05-825 Grodzisk Maz., ul. Daleka 11  
tel. 022 755 90 50, 755 90 51  
REGON: 000311639, NIP 529-10-04-702

**STARSZY ASYSTENT**  
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,  
Żywności i Kosmetyków  
(podpis osoby kontrolującej)  
**Monika Krynicka-Gac**  
**STARSZY ASYSTENT**  
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa  
Żywności, Żywności i Kosmetyków  
**Monika Krynicka-Gac**