

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik Nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1 z 6

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3.29.2015.JK

Lublin, dnia 15.12.2015r

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

Joannę Kamińską – starszy asystent, nr upoważnienia 13,

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej t.j. (Dz. U. z dnia 2011r. nr 212 poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67§1, art. 68§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego t.j.(Dz. U. 2013r. poz. 267 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia z lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie 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 ze zm.) oraz na podstawie 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład:

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej Betania

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin

(adres)

NIP 712-19-36-365 REGON 000979981 PESEL nd

TEL. 81 526-41-11 FAX 81 526-49-29 E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru nr 2722/0309/09 z dnia 20.04.09

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Grażyna Zabielska - Dvrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Marta Zachariasz-Osmulska – kierownik działu administracyjno-gospodarczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Sylwester Bielak - dietetyk

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa bloku żywienia w zakresie oceny funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/S/K/01/HŻ

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca, w tym dla Domu Pomocy Społecznej im. Bł. Jana Pawła II ul. Ametystowa 22 w Lublinie, dla którego przygotowywane są posiłki w formie cateringu. W dniu kontroli przygotowywano 183 śniadań, 179 obiadów, 129 kolacji, z czego ok. 50 dań przeznaczonych było dla DPS przy ul. Ametystowej w Lublinie. Dodatkowo przygotowywane są drugie śniadania dla cukrzyków oraz podwieczorki. Jadłospisy układane są dekadowo przez dietetyka w oparciu o posiadaną wiedzę i doświadczenie. Stosowane diety w obiekcie: lekkostrawna, ogólna, cukrzycowa, bezsolna, bezmleczna.

Transport posiłków do DPS im. Bł. Jana Pawła II przy ul. Ametystowej w Lublinie odbywa się we wkładach bemaowych i pojemnikach transportowych należących do DPS im. Bł. Jana Pawła II, zaopiniowanym środkiem transportu odbiorcy. Mycie i dezynfekcja pojemników odbywa się w DPS przy ul. Ametystowej w Lublinie. Za pobór i przechowywanie próbek żywnościowych odpowiedzialny jest DPS Betania Al. Kraśnicka 223 w Lublinie.

W skład bloku żywienia Domu Pomocy Społecznej Betania wchodzi: kuchnia główna, magazyn podręczny, pomieszczenie obróbki, zmywalnia naczyń stołowych i kuchennych, pokój socjalny, WC dla personelu, w podpiwniczeniu znajduje się: magazyn główny, pomieszczenie obróbki brudnej, magazyn warzyw, owoców, komora dostaw. Ściany, sufity, podłogi: utrzymane czysto, łatwo zmywalne, w dobrym stanie technicznym. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna, w dobrym stanie technicznym, skuteczna. Nie stwierdzono śladów zawilgocenia, skroplin pary wodnej na ścianach i sufitach pomieszczeń kuchni.

Urządzenia produkcyjne, magazynowe, sprzęt produkcyjny w dobrym stanie technicznym. Zapewniono dostateczną ilość punktów wodnych – w każdym pomieszczeniu zapewniono warunki do mycia żywności i mycia rąk. Umywalki do mycia rąk wyposażone są w środki do mycia rąk oraz higienicznego ich suszenia.

Budynek podłączony jest do gminnej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda ciepła pozyskiwana z własnej kotłowni.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne traktowane są jako odpady komunalne – frakcja ciekła usuwana jest do kanalizacji, odpady stałe usuwane są do zamykanych koszy, a następnie do kontenerów zlokalizowanych na zewnątrz budynku. Zakład posiada podpisaną umowę na odbiór nieczystości stałych z Sita Wschód S.A. W zmywalni naczyń stołowych stwierdzono młynek koloidalny. Poinformowano stronę o stanowisku Ministra Ochrony Środowiska o sposobie zagospodarowania odpadów stałych.

Gotowe posiłki wydawane są z wózków bemaowych do jadalni oraz przy pokojach mieszkańców do naczyń wielorazowego użytku.

Naczynia stołowe myte są w wydzielonej zmywalni. Brudne naczynia zwracane są okienkiem do zmywalni. Dostępny jest zlew do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz zmywarka z funkcją wyparzania. Czyste naczynia stołowe i sztućce przechowywane są w szafie przelotowej. Zapewniono powierzchnię ociekową. W zmywalni odbywa się również mycie i dezynfekcja pojemników bemaowych i wózków.

Obróbka wstępna warzyw prowadzona jest w osobnym pomieszczeniu, w którym również przeprowadza się dezynfekcję jaj poprzez naświetlanie UV. W wyniku rozmowy z pracownikiem kuchni odnośnie sposobu postępowania podczas dezynfekcji jaj ustalono, że proces prowadzony jest prawidłowo.

Środki spożywcze przechowywane są w magazynie żywnościowym z zachowaniem segregacji asortymentowej. Dokonano pomiarów kontrolnych w urządzeniach chłodniczych: temp. w lodówce z nabiałem $+2^{\circ}\text{C}$ (produkty przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta), z mięsem $+3,5^{\circ}\text{C}$ ($+4^{\circ}\text{C}$ - zalecenie producenta dla schabu świeżego paczkowanego). Poddano weryfikacji ocenie terminy przydatności środków spożywczych trwałych (kasze, przyprawy). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Obiekt posiada stałych dostawców. Dostawy środków spożywczych przyjmowane są przez magazyniera, który przy dostawie sprawdza warunki przewozu, terminy przydatności do spożycia, stan opakowań.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 10 osób. Personel pracuje w czystej i kompletnej odzieży ochronnej. Przedstawiono do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń bloku żywienia zachowany. Do dezynfekcji powierzchni używany jest środek pn. P3-alcodes.

W obiekcie opracowane są procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP.

W ramach GHP prowadzone są rejestry temperatur w urządzeniach chłodniczych (2 x tydzień), rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek, karty kontroli towarów przy dostawach, rejestr dezynfekcji jaj (monitorowany jest m.in. czas użytkowania lampy UIV), karta

pracownika gotowe posiłki przechowywane są w bemarach do 30 minut). Monitoring w ramach GHP prowadzony jest zgodnie z wyznaczoną przez zakład częstotliwością. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Monitoring zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami prowadzony jest 1 raz w miesiącu przez firmę DDD „Centrus” ul. 1-go maja 19 w Lublinie. Przedstawiono ostatni protokół nr 1119/12/15/V z dnia 11.12.2015r., w którego wyniku, iż nie stwierdzono naruszeń stacji deratyzacyjnych i detexowych. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności szkodników lub śladów ich żerowania.

W zakładzie stosowane są procesy technologiczne dot. obróbki cieplnej: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Rozmrażanie surowców (głównie ryb) przeprowadzane jest w warunkach chłodniczych.

W zakładzie opracowany jest i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP, w ramach którego powołano zespół ds. HACCP, opisano schematy procesów technologicznych dla wyznaczonych grup produktów oraz receptury. Na podstawie analizy ryzyka wyznaczono jeden krytyczne punkty kontroli CCP1: obróbka cieplna. Monitoring polega na mierzeniu temperatury wewnątrz potraw poddawanych obróbce termicznej przed końcem procesu w grubych kawałkach mięsa, udkach kurczaka, karczku. Przyjęto temperaturę docelową +75°C dla drobiu i wieprzowiny, +63°C dla wołowiny. Działania korygujące polegają na zwiększeniu temperatury obróbki termicznej lub czasu procesu. Sprawdzono kary rejestru produkcji. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Rejestr CCP1 prowadzony jest na bieżąco. Dodatkowo dla kurczaka prowadzone są rejestry na III etapach: I etap - przechowywanie w warunkach chłodniczych, gdzie zapisywana jest data, czas przechowywania, temperatura przechowywania; II etap – przechowywanie w kuchni: temp. w urządzeniu chłodniczym, czas; etap III – data obróbki termicznej, godz. rozpoczęcia obróbki, godzina pomiaru temperatury, temp. w wewnątrz produktu, temp. w bemarach. Ostatni wpis dotyczący obróbki termicznej kurczaka z dnia 06.12.2015r. - temp. w wewnątrz produktu +83°C.

W zakładzie prowadzona jest kontrola wewnętrzna raz w miesiącu, podczas której sprawdzana jest czystość pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, higiena osobista, dostępność urządzeń pomiarowych, terminy przydatności do spożycia, prowadzenie dokumentacji GHP, GMP, HACCP. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceniono, że wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP jest odpowiedni do charakteru prowadzonej działalności.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

ukarano nd
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie nd (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nd

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu 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 *).
Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.20

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Betania” w Lublinie

mgr Grażyna Zabielska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Betania” w Lublinie
Kierownik Działu
Administracyjno-Gospodarczego

mgr Grażyna Zabielska

(podpisy świadków)

STARSZY DIETETYK

Sylwester Bielak

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Joanna Kamińska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.12.2015

otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Betania” w Lublinie
mgr Grażyna Zabielska

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Betania” w Lublinie
mgr Grażyna Zabielska

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.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Lubelskiego 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

Stary Asystent
Odziału Higieny Żywności, Żywności
i Przemysłów Uszyku
mgr inż. Joanna Kamińska

Stary Asystent
Odziału Higieny Żywności, Żywności
i Przemysłów Uszyku
mgr inż. Joanna Kamińska

Stary Asystent
Odziału Higieny Żywności, Żywności
i Przemysłów Uszyku
mgr inż. Joanna Kamińska

Stary Asystent
Odziału Higieny Żywności, Żywności
i Przemysłów Uszyku
mgr inż. Joanna Kamińska

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pięlegniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr DNS-HŻ.9020.3.29.2015.JK z dnia
15.12.2015 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ¹⁾**

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej Betania ul. Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin

**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	(0)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
8	Znakowanie.	(0)	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	(4)	
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem				4
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ nd ..

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
„Betania” w Lublinie
mgr Grażyna Zgłofska

(podpis kontrolowanego)

Brak uwag

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Joanna Kamińska

(podpis osoby kontrolującej)