

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**)

Nr DNS-HŻ.9020.3.16.2019.RS

Lublin, dnia 23.08.2019 r.

(Miejscowość i data)

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

Ryszarda Szelię – st. asystent, nr upoważnienia 11, nr upoważnienia jednorazowego
ORG.057.779.2019

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 15 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 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 odaw regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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 Żywnienia w Domu Pomocy Społecznej BETANIA w Lublinie

(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 81 466-55-86

FAX nd

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

/

Pani Grażyna Zabielska - Dyrektor DPS
(i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Marta Zahariasz-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 w zakresie oceny funkcjonowania obiektu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr A-11/3/S/HŻ

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków w ramach całodziennego żywienia 135 pensjonariuszy w wieku od 60 do 90 lat. Dziennie przygotowywane są i wydawane trzy posiłki:

- Śniadania od godz. 7.45 do godz. 9.45,
- Obiady od godz. 12.45 do godz. 14.45,
- Kolacje od godz. 17.45 do godz. 19.45

Dla mieszkańców DPS z dietą cukrzycową dodatkowo o godz. 10.00 wydawane jest II śniadanie, a o godz. 15.00 podwieczorek. W żywieniu pensjonariuszy stosowane są diety: lekkostrawne, ogólna, cukrzycowa, bezsolna, bezmleczna.

Jadłospisy układane są na okres dekady przez Pana Dietetyka Sylwestra Bielaka po konsultacji z Radą Mieszkańców. Podczas kontroli wrywkowo dokonano oceny jadłospisów, nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto zgodnie z art. 44 rozporządzenia Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności...odnośnie obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej, w jadłospisach wykazywane są substancje alergizujące.

Większość pensjonariuszy spożywa posiłki w sali konsumenckiej (parter), do pozostałych mieszkańców posiłki dowożone są wózkami bemarowymi (I i II piętro) w pojemnikach GN, porcjowanie i wydawanie potraw odbywa się bezpośrednio przy salach mieszkalnych.

Obiekt korzysta z miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, zarówno przy pozyskiwaniu wody zimnej jak i ciepłej (LPCE). W ramach systemu bezpieczeństwa żywności ustalono częstotliwość

badania wody – raz na pięć lat. Podczas kontroli udostępniono sprawozdanie z ostatniego badania wody, z dnia 18 czerwca 2015 r. (przeprowadzone przez laboratorium PSSE w Lublinie) – woda nadaje się do spożycia przez ludzi.

Nieczystości stałe i pozostałości pokonsumpcyjne usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku DPS. Zawarta jest umowa nr 35/0/2018 z dnia 28 grudnia 2018 r z PHU EKO-TRANS Cezary Kubacki, Wielkie 90, 21-143 Abramów, na wywóz nieczystości stałych.

W zakładzie podejmowane są działania w zakresie ochrony przed pojawianiem się szkodników. W dniu 14 grudnia 2018 r. zawarto umowę Nr 27/2018 z profesjonalną firmą DDD, CENTROS Centrum Usług Sanitarnych DDD, B. Hruzewicz, Lublin, ul. 1-go Maja 19., na zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami. Wg. ww. umowy firma DDD raz w miesiącu dokonuje przeglądu pozakładanych w zakładzie stacji i detektorów (prowadzony jest rejestr z każdego przeglądu.). W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników lub ich śladów.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 10 pracowników, w tym: 8 kucharek, magazynier i dietetyk. Wszyscy pracownicy bloku żywieniowego, w tym opiekunowie posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonują w kompletnej odzieży ochronnej, korzystają z wydzielonej szatni (segregacja odzieży zachowana) i WC.

Pomieszczenia bloku żywieniowego usytuowane są na parterze (sala konsumencka, pomieszczenia produkcyjne, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn chłodniczy, pom. socjalne) i w podpiwniczeniu (pomieszczenie przyjęcia towaru, pomieszczenie obróbki wstępnej, magazyn warzyw, magazyn art. spożywczych trwałych, sanitariat dla personelu).

Pomieszczenia usytuowane są funkcjonalnie, zachowana jest rozdzielność czynności „czystych” od „brudnych”. Ściany, podłogi, sufity pomieszczeń są łatwo zmywalne, utrzymane czysto, w dobrym stanie technicznym. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna sprawna technicznie, skuteczna. Urządzenia produkcyjne, naczynia i wykorzystywany sprzęt produkcyjny w dobrym stanie technicznym. Stwierdzono również wystarczającą ilość punktów wodnych przeznaczonych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki, baseny) oraz umywalek służących do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku). Do utrzymania czystości w zakładzie stosowane są środki myjące i dezynfekcyjne, kontrola wykazała, iż posiadają one aktualne terminy używalności i wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. Są to m. in.:

- EKOJAVEL – do dezynfekcji powierzchni i urządzeń sanitarnych,
- Soft Car Med. – preparat do higienicznej dezynfekcji rąk,
- Forlux Lemon – do mycia zabrudzonych powierzchni (podłóg, ścian, szafek, urządzeń),
- Profimax SPD 105 – do dezynfekcji powierzchni i przedmiotów mających kontakt z żywnością,
- Mydło w płynie – do mycia rąk.

Dostarczone do zakładu surowce, półprodukty i produkty spożywcze przyjmowane są przez magazyniera w pomieszczeniu służącym do odbioru towaru. Odbiór każdej dostawy żywności odbywa się w oparciu o Kartę Kontroli Przyjęcie Towaru, gdzie zwraca się uwagę na: stan higieny środka transportu, higienę dostawcy/kierowcy, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości i temperaturę przewozu żywności (wykorzystanie termometru z sondą). Analiza udostępnionej dokumentacji, jak i fakt korzystania z usług tych samych dostawców od kilku lat, potwierdziły istnienie pełnej identyfikowalności dostawców/producent i dostarczanej żywności.

Przyjęte do zakładu surowce, półprodukty i produkty spożywcze przechowywane są na półkach regałów i podestach (art. żywnościowe trwałe) i w urządzeniach chłodniczych (środki spożywcze łatwo psujące się). Codziennie sprawdzane są przez magazyniera (magazyn) i szefa kuchni (magazyn podręczny) warunki przechowywania żywności w zakładzie, natomiast dwa razy w tygodniu odbywa się rejestracja tych działań. Ponadto sprawdza się aktualność terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości jak również aby żywność przechowywana była zgodnie z zasadą FI-FO (pierwsze przyszło, pierwsze wyszło). W dniu kontroli przy wykorzystaniu służbowego termometru z sondą dokonano oceny warunków przechowywania żywności. Ustalono, że środki spożywcze magazynowane są w warunkach zgodnych z zalecanymi przez producentów oraz z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej. W zakładzie przechowywane są również próby przygotowywanych posiłków - prawidłowo (w temp. $+3.9^{\circ}\text{C}$, przez 72 godziny, w ilości ok. 150 g.).

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków odbywa się w wydzielony do tych czynności pomieszczeniu, proces przebiega mechanicznie (obieraczka). W pomieszczeniu wydzielono wystarczającą ilość punktów wodnych służących do: płukania warzyw i ziemniaków po obróbce, mycia jaj przed dezynfekcją, mycia i dezynfekcji rąk. Proces dezynfekcji jaj (promieniami UV – naświetlacz) prowadzony jest w oparciu o opracowaną instrukcję, każda taka czynność jest rejestrowana i podpisana przez pracownika kuchni. W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ty zakresie.

Końcowa produkcja posiłków odbywa się w pomieszczeniu kuchni właściwej. Zachowana jest tzw. segregacja produkcyjna, poprzez wykorzystywanie wydzielonych (oznakowane) stanowisk pracy. W pomieszczeniu tym dokonuje się również obróbki termicznej potraw poprzez: gotowanie, duszenie, pieczenie i smażenie. Prowadzony jest i rejestrowany codzienny monitoring procesu obróbki termicznej potraw, co określono stosowną procedurą.

Większość pensjonariuszy spożywa posiłki w wydzielonej sali konsumenckiej usytuowanej na parterze budynku DPS. Posiłki w pomieszczeniu ekspedycyjnym porcjowane są do talerzy (II dania) i do waz (zupy), a następnie podawane są konsumentowi (przez personel). Posiłki dla pensjonariuszy leżących (I i II piętro) rozwożone są wózkami bemałowymi, ich porcjowanie do talerzy odbywa się bezpośrednio przy salach mieszkalnych. Jednocześnie wózkami kelnerskimi dowożone są czyste naczynia stołowe (zamykane pojemniki).

Brudne naczynia stołowe wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi zwracane są do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych, z sali konsumenckiej przez wydzielone okienko, z poszczególnych kondygnacji przywożone są zaś wózkami kelnerskimi. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do zamykanych pojemników i traktowane są jako odpady komunalne. Proces mycia naczyń stołowych odbywa się dwuetapowo, **mycie wstępne** pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, następnie **mycie końcowe** (w maszynie z funkcją wyparzania w temp. +90°C). Czyste naczynia stołowe przechowywane są w zamykanym, przelotowym regale.

W pomieszczeniu tym odbywa się również, z zachowaniem tzw. kolejności czasowej (określone stosowną instrukcją), mycie i dezynfekcja pojemników GN oraz powierzchni wózków barmarskich i wózków służących do przewozu naczyń stołowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Brudne naczynia kuchenne i drobny sprzęt produkcyjne myte są przy wydzielonym stanowisku (zlewozmywak) w pomieszczeniu kuchni właściwej, po umyciu przechowywane są na regale z ociekaczem. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W dniu kontroli dokonano również oceny opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności. Wszystkie czynności związane z przyjęciem i magazynowaniem żywności, produkcją potraw oraz przestrzeganiem higieny w obiekcie, wykonywane są zgodnie z opracowanymi **procedurami i instrukcjami GHP/GMP**, jak również z uwzględnieniem **zasad HACCP**:

- przygotowano receptury potraw wg podziału na grupy: duże kawałki mięsa (powyżej 5cm, drób); małe kawałki mięsa (do 5cm, mięso mielone, siekane); owoce i warzywa; makarony, kasze, ryż, makarony; sos i zupy; garmażerka bez mięsna i mięsno/warzywna,
- dla każdej grupy opracowano schemat technologiczny oraz dokonano analizy zagrożeń, w wyniku czego, ustalono jeden Krytyczny Punkt Kontrolny *CCP 1 - obróbka termiczna potraw*

CCP 1 - obróbka termiczna potraw

Proces obróbki termicznej potraw obejmuje takie czynności jak: gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie. W ramach systemu bezpieczeństwa żywności ustalono minimalne wartości temperatury wewnątrz potrawy gotowej do spożycia (limity) - dla potraw z wołowiny +65°C, dla potraw z wieprzowiny, drobiu i ryb +74°C. W przypadku gdy temperatura wewnątrz potrawy nie osiąga wartości ustalonych limitami, podejmowane są działania korygujące tj.: podwyższenie temperatury lub wydłużenie czasu obróbki termicznej. Prowadzony jest przez pracowników kuchni codzienny rejestr monitoringu temperatury przygotowywanych potraw – analiza dokumentacji nie wykazała nieprawidłowości.

Ponadto w zakładzie prowadzony jest rejestr monitoringu następujących czynności:

- przyjęcie surowca, półproduktów i produktów spożywczych (każda dostawa). Czynność ta dokonywana jest w oparciu o Kartę Przyjęcia Towaru, podczas której zwraca się uwagę na: warunki każdej dostawy (temperaturę – zgodność z zaleceniami producenta), higiena dostawy, stan opakowań,

terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości,

- codziennie sprawdzane są warunki przechowywania żywności łatwo psującej się - rejestr monitoringu odbywa się dwa razy w tygodniu. Warunki przechowywanie żywności łatwo psującej się ustalono na: wymagającej chłodzenia od +2⁰C do +8⁰C, mrożonej nie wyżej niż - 18⁰C. Analiza dokumentacji nie wykazała odstępstw od wartości ustalonych limitami,
- mycia i dezynfekcji jaj (każdy proces),
- rozmrażania, mycia i dezynfekcji (dwa razy w miesiącu) urządzeń chłodniczych,
- rozmrażania magazynowanych surowców, półproduktów i produktów spożywczych (każda czynność).

Personel zatrudniony w bloku żywienia DPS posiada stosowną wiedzę w zakresie bezpieczeństwa żywności, poprzez odbyte szkolenia. Każda opracowana i wdrożona instrukcja i procedura omawiana była z personelem, co potwierdzone jest stosownymi podpisami. W zakładzie opracowano Roczny Plan Szkoleń (szkolenie raz w miesiącu). Ostatnie szkolenia zostały przeprowadzone w maju i czerwcu 2019 r. i dotyczyły:

- zasad prowadzenia dokumentacji i zapisów dot. systemu HACCP oraz sposobu sporządzania i przechowywania próbek żywnościowych,
- ogólnych zasad żywienia osób starszych i charakterystyki diet stosowanych w DPS.

Szkolenia wewnętrzne prowadzone są przez Pana Sylwestra Bielaka - dietetyka i Pana Zbigniewa Krupę - szefa kuchni.

W zakładzie okresowo (raz w miesiącu) prowadzona jest kontrola skuteczności funkcjonowania opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności, podczas której sprawdzana jest czystość pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, higiena osobista, dostępność urządzeń pomiarowych, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości wykorzystywanych w procesie żywienia środków spożywczych, dokumentacja GHP, GMP i HACCP. Nieprawidłowości w tym kierunku nie stwierdzono.

Przeprowadzona w dniu 23 sierpnia 2019 r. kontrola wykazała, że proces żywienia pensjonariuszy w Domu Pomocy Społecznej w Lublinie przy Al. Kraśnickiej 223 w Lublinie prowadzony jest zgodnie z opracowanym i wdrożonym systemem bezpieczeństwa żywności, dostosowanym do charakteru działania tego zakładu.

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

W dniu kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/HŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktnd..... zał. nr.....

ukaranonieukarano.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnegonie dotyczy..... w
wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawienie dotyczy.....
(podstawa prawna)

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

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 pktnd.....
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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 12.00

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:nd.....

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

.....
mgr Krzysztof Szeliński
(podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej "Betania"
w Lublinie

al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin
tel./fax 81 466 55 85, 81 466 55 86

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.08.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 6.09.2019r.

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

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej