

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ.9020.40.7.13.2023.WS

Lublin, dnia 15.11.2023r.

(miejsowość i data)

DPSB. 081. 9. 2023

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Weronikę Sokół – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.58.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 15.11.2023r. nr: K.057.4.1105.2023.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu ²⁾ nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „BETANIA” w Lublinie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Podlega: Gmina Lublin

NIP 712-193-63-65

TEL. 81 466-55-85

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod nr 2722/0309/2009 z dnia 20.04.2009r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Grzegorz Sołtys – Dyrektor Domu Pomocy Społecznej „Betania”

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Grzegorz Sołtys – Dyrektor Domu Pomocy Społecznej „Betania”

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: sprzęt komputerowy DELL nr SK/S/K/OS-144/HŻ, drukarka Canon, termometr służbowy Nr PP/W/S/K/03-47/HŻ oraz Nr PP/W/S/K/03-32/HŻ.

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

Blok żywienia zajmuje pomieszczenia zlokalizowane na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku Domu Pomocy Społecznej „BETANIA” przy Al. Kraśnickiej 223 w Lublinie. Wejście do pomieszczeń zakładu prowadzi z korytarzy komunikacyjnych budynku.

Odpady komunalne powstałe w zakładzie usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego na odpady ustawionego na posesji, na której znajduje się dom pomocy społecznej. Okazano do wglądu umowę nr 33/2022 z dnia 20.12.2022r. zawartą w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin – Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej „BETANIA” Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin, a Panem Cezarym Kubackim prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą: Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowe EKO-TRANS Cezary Kubacki z siedzibą Wielkie 90, 21-143 Abramów, przedmiotem której są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych z podziałem m.in. na komunalne odpady zmieszane (kod 20 03 01), komunalne odpadu segregowane biodegradowalne (20 02 01) oraz innych odpadów zbieranych w sposób selektywny, z posesji przy Al. Kraśnickiej 223 w Lublinie. Zgodnie z okazaną umową komunalne odpady zmieszane odbierane z częstotliwością 2 razy w tygodniu. Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia 01.01.2023r. do dnia 31.12.2023r. Okazano również do wglądu fakturę VAT 226/MAG/10/2023 wystawioną dnia 31.10.2023r. przez P.H.U. EKO-TRANS Cezary Kubacki z siedzibą Wielkie 90, 21-143 Abramów zobowiązującą Dom Pomocy Społecznej im. św. Jana Pawła II, ul. Ametystowa 22, 20-577 Lublin do wniesienia opłaty za odbiór odpadów komunalnych oraz odpadów zbieranych w sposób selektywny.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej zbiorowego zaopatrzenia. Woda ciepła ogrzewana w kotłowni budynku. W dniu kontroli przy punktach wodnych

zapewnionych w bloku żywienia dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Prawidłową jakość wody udokumentowano Sprawozdaniem z badań Nr 1630/20 z dnia 01.06.2020r. wystawionym przez Centralne Laboratorium MPWiK w Lublinie Sp. z o.o. – badanie próbki wody pobranej z kranu w kuchni nad umywalką przeprowadzono w zakresie mikrobiologicznym. Sprawozdanie potwierdza, iż woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r.

Podczas kontroli ustalono, że w zakładzie zapewniona jest wentylacja grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół 236/2023 z dnia 27.02.2023r. z okresowej kontroli stanu technicznego przewodów kominowych w Domu Pomocy Społecznej „BETANIA” Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin, zgodnie z którym objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Dokument podpisany przez Mistrza Kominiarskiego Mariana Bobrowskiego upr. Nr 30282 – Spółdzielnia Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. W otwieranych oknach pomieszczeń zakładu zamontowano moskitiery chroniące przed wnikaniem szkodników i owadów do zakładu. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami oraz nadzór nad ich obecnością prowadzone są przez pracowników zakładu oraz okresowo przez specjalistyczną firmę DDD. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania. Przedłożono do wglądu Protokół zabiegowy monitorowania DDD Nr 693/10/23/V z dnia 27.10.2023r. wystawiony przez CENTRUS Centrum Usług Sanitarnych DDD Bogdan Hruzewicz, 20-405 Lublin, ul. Stadionowa 9, zgodnie z którym dokonano m. in. monitoringu stacji deratyzacyjnych, uzupełnienie stacji deratyzacyjnych.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na dwóch kondygnacjach:

PARTER:

- pomieszczenie produkcyjne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 1-komorowy do celów technologicznych, zlewozmywak 1-komorowy do mycia sprzętu produkcyjnego, regał ażurowy do osuszania sprzętu po umyciu, kuchnię gazową 6-palnikową, 3 kotły warzelne, piec konwekcyjno-parowy, patelnię elektryczną, taboret gazowy, blaty robocze, chłodnicze urządzenia podblatowe, czajnik elektryczny, wilk, kuchenkę mikrofalową, nad stanowiskiem obróbki cieplnej znajduje się okap z wyciągiem mechanicznym,
- pomieszczenie wydawcze wyposażone w umywalkę do mycia rąk, szafę przelotową na naczynia konsumenckie czyste łączącą się z pomieszczeniem zmywalni naczyń konsumenckich, bemały grzewcze, stół pomocniczy,
- pomieszczenie zmywalni naczyń konsumenckich wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy z blatem pomocniczym do wstępnego mycia naczyń konsumenckich, zmywarko-wyparząrkę typu gastronomicznego z funkcją wyparzania, regał, szafę na środki czystości. Zwrot brudnych naczyń realizowany w jadalni na wózek, następnie za pośrednictwem okienka zwrotu brudnych naczyń znajdującego się pomiędzy jadalnią, a pomieszczeniem zmywalni naczyń na blat pomocniczy w zmywalni naczyń,
- pomieszczenie obróbki mięsa, w tym drobiu wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 1-komorowy do mycia mięsa, w tym drobiu, 2 urządzenia chłodnicze wydzielone odpowiednio do przechowywania mięsa i nabiału, bemały grzewcze,
- pomieszczenie socjalne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, szafki, stół, krzesła,

- toaletę dla personelu z wejściem z korytarza komunikacyjnego wyposażoną w umywalkę do mycia rąk,
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny.
- jadalnię z zapewnioną umywalką do mycia rąk, stołami i krzesłami.

PODPIWNICZENIE:

- pomieszczenie przyjęcia towaru wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 1-komorowy do celów technologicznych, wagę, regał,
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 1-komorowy do mycia warzyw i owoców, zlewozmywak 1-komorowy do mycia jaj, naświetlacz do jaj, urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj, płuczko-obieraczkę,
- magazyn warzyw wyposażony w podesty, regały, zamrażarkę do przechowywania owoców i warzyw,
- magazyn środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie wyposażony w 6 urządzeń chłodniczych (wydzielonych do przechowywania nabiału, mięsa, wędlin, warzyw i owoców), 1 zamrażarkę, umywalkę do mycia rąk, regały, podesty, biurko, krzesło, wagę,
- toaletę dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym wyposażoną w umywalkę do mycia rąk.

Pomieszczenia zakładu utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz we właściwym stanie higienicznym. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany Velox Spray z terminem ważności 16.09.2024r. Ściany, podłogi, sufity o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych i łatwych do utrzymania w czystości. Układ funkcjonalny i wyposażenie pomieszczeń zapewnia wykonywanie czynności w sposób minimalizujący ryzyko powstawania zanieczyszczeń, wydzielone są stanowiska do obróbki poszczególnych surowców.

Dostawy środków spożywczych realizowane są przez zdefiniowanych dostawców. Dostawy przyjmowane są przez wyznaczonego pracownika – magazyniera w pomieszczeniu przyjęcia dostaw zlokalizowanym na poziomie podpiwniczenia. Przyjęcie dostaw wraz z kontrolą dostawy odbywa się w ramach Karty Kontroli Przyjęcia Towaru, w której odnotowywane są parametry takie jak stan higieniczny środka transportu, higienę dostawcy/kierowcy, terminy przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości środków spożywczych, temperaturę dostawy (przy zastosowaniu termometru z sondą). Zachowana jest identyfikowalność dostawców i producentów żywności. Kontrolę dostaw udokumentowano bieżącymi zapisami w ww. Karcie Kontroli Przyjęcia Towaru. Przedłożono do wglądu dokumentację dostaw prowadzoną w formie papierowej, tj.:

- fakturę Nr 12707 z dnia 15.11.2023r. wystawioną przez Masarnię „Rzemieślniczą” Elżbieta Zając Sp. J. 23-200 Kraśnik, Splawy II 45, zgodnie z którą zakupiono mięso wieprzowe i wędliny;
- fakturę Nr F/004423/23 z dnia 14.11.2023r. wystawioną przez „KARO” Sp. z o.o. ul. Karczewicka 180, 24-320 Poniatowa, zgodnie z którą zakupiono przyprawy, koncentraty, kasze;
- fakturę Nr 4312/11/2023 z dnia 15.11.2023r. wystawioną przez piekarnię „POLA” 21-030 Motycz, Stasin 34, zgodnie z którą zakupiono chleb, bułki parówki;
- fakturę Nr 4926/MAG/2023 z dnia 18.10.2023r. wystawioną przez P.P.H.U. IRENEUSZ WELMAN, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik, zgodnie z którą zakupiono mrożonki (filet dorsza, pyzy, szpinak);
- fakturę Nr IFSIH23000025559 z dnia 24.10.2023r. wystawioną przez S.M. MLEKOVITA ul. Ludowa 122, 18-200 Wysokie Mazowieckie, zgodnie z którą zakupiono jogurty, serki homogenizowane, twaróg, śmietanę, mleko;
- fakturę Nr 55/10/23 z dnia 27.10.2023r. wystawioną przez Gospodarstwo Warzywnicze Edward Gospodarek, ul. Świerkowa 7 Jakubowice Konińskie, 21-003 Ciecierzyn, zgodnie z którą zakupiono warzywa i owoce;

- fakturę Nr 26872/MAG/10/2023 z dnia 27.10.2023r. wystawioną przez AVOCANO Sp. z o.o. Oddział w Lublinie, ul. Droga Męczenników Majdanka 74G, 20-325 Lublin, zgodnie z którą zakupiono wędliny i mięso drobiowe;

Po przyjęciu dostawy środki spożywcze rozmieszczane są na regałach oraz w urządzeniach chłodniczych lub mroźniczych. Warunki przechowywania środków spożywczych, w tym w szczególności nietrwałości mikrobiologicznej, są kontrolowane codziennie przez wyznaczony personel, natomiast dwa razy w tygodniu dokonywane są zapisy temperatur w Karcie kontroli temperatur. Pracownicy kontrolują terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości przechowywanych środków spożywczych zgodnie z zasadą FI-FO.

Dokonano oceny sposobu przechowywania żywności, w tym nietrwałości mikrobiologicznej. Podczas kontroli stwierdzono, że środki spożywcze przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego oraz segregacji asortymentowej. Dokonano pomiarów kontrolnymi służbowymi elektronicznymi termometrami Nr PP/W/S/K/03-47/HŻ oraz Nr PP/W/S/K/03-32/HŻ w urządzeniach przeznaczonych do przechowywania żywności nietrwałości mikrobiologicznej, na podstawie pomiarów stwierdzono następujące wartości:

- +4°C –przechowywanie mięsa drobiowego;
- +6,1°C –przechowywanie warzyw;
- +4,1°C –przechowywanie nabiału;
- +7,0°C – przechowywanie owoców;
- +1,3°C –przechowywanie próbek posiłków;
- +3,9°C i +7,0°C – przechowywanie wędlin;
- 17,7°C – przechowywanie warzyw i owoców w postaci mrożonek;
- 18,8°C – przechowywanie mięsa mrożonego we własnym zakresie.

Produkty przechowywane w stanie schłodzonym lub zamrożonym przygotowane we własnym zakresie posiadają oznakowanie datami przygotowania i są przechowywane zgodnie z wewnętrzną procedurą zakładu dotyczącą przechowywania wyrobów własnych. W przypadku pobierania celem zastosowania do bieżącej produkcji surowców zamrożonych we własnym zakresie podlegają one rozmrażaniu w warunkach chłodniczych, co jest również monitorowane przez wyznaczonego pracownika i odnotowywane w karcie kontroli rozmrażania, w której uwzględniono czas i temperaturę rozmrażanego środka spożywczego. Okazano do wglądu bieżące zapisy z ww. karty.

Obróbka warzyw i jaj odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Obróbka wstępna ziemniaków prowadzona jest przy użyciu płuczko-obieraczki mechanicznej. Obróbka wstępna jaj prowadzona jest w oparciu o zakładową instrukcję mycia i dezynfekcji jaj uwzględniającą zastosowanie naświetlarki UV. Proces dezynfekcji jaj naświetlarką UV jest zapisywany w rejestrze uwzględniającym czas i ilość naświetlanych jaj. Przedłożono do wglądu prowadzony na bieżąco ww. rejestr. Jaja dostarczane są do zakładu przez firmę INVEST MICHEL Mariola i Marek Michelis sp.j. ul. Ułańska 61 Koberne, 05-311 Dębe Wielkie - zgodnie z dokumentem dostawy Nr 40998/2023 z dnia 14.11.2023r. dostarczono do DPS „BETANIA” 360 sztuk jaj. Dokument stanowi HDI dla jaj. Do dokumentu dołączone jest „Oświadczenie o naświetlaniu danej partii jaj promieniami UV-C. Zakład posiada dwa urządzenia do dezynfekcji jaj: Naświetlacz NB120 oraz naświetlacz UV-C zamontowany na maszynie do pakowania jaj ZB 4x18 CGL, wykorzystywane w zależności od partii” z dnia 14.11.2023r. zgodnie z którym „Zakład pakowania jaj INVEST MICHEL Mariola i Marek Michelis sp.j. ul. Ułańska 61 Koberne, 05-311 Dębe Wielkie oświadcza, iż dana partia jaj podczas procesu technologicznego została poddana naświetlaniu promieniami UV-C”. Weterynaryjny numer zakładu pakowania jaj: 14125903. W urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu obróbki wstępnej

warzyw i jaj stwierdzono przechowywanie w wytłaczankach jaj posiadających oznakowanie na skorupkach numerami m. in. 3PL10141305, 3PL04021302, 3PL 10141318.

Obróbka wstępna mięsa, w tym drobiowego prowadzona jest w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym w stanowisko z blatem pomocniczym, sprzętem pomocniczym i zlewozmywakiem 1-komorowym.

Procesy obróbki termicznej (gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie) prowadzone jest w pomieszczeniu produkcyjnym, przy zastosowaniu odpowiedniego sprzętu produkcyjnego i pomocniczego. Proces obróbki termicznej potraw jest monitorowany przy użyciu termometru z sondą oraz za pomocą parametrów pieca konwekcyjno-parowego. Udokumentowano prowadzenie monitoringu procesu obróbki termicznej potraw w formularzu, w którym odnotowywane są temperatury potraw podczas obróbki termicznej.

Podczas kontroli ustalono, że w domu pomocy społecznej mieszka 135 osób w podeszłym wieku, dla których zapewniane jest całodzienne wyżywienie w postaci co najmniej 3 głównych posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy oraz kolacja) i ewentualnie posiłków uzupełniających. Podczas kontroli uzyskano informację, że w zakładzie realizowane są różne diety w zależności od potrzeb mieszkańców, najczęściej jest to dieta ogólna, lekkostrawna i cukrzycowa.

W placówce wydzielono pomieszczenie jadalni. W przypadku, gdy mieszkaniec nie może spożywać posiłku na jadalni, posiłek dostarczany jest w wózkach bemaowych windą przez wyznaczonego pracownika do pokoju, gdzie porcjowanie odbywa się pod salami mieszkalnymi. Większość pensjonariuszy spożywa posiłki w jadalni. W pomieszczeniu ekspedycyjnym odbywa się porcjowanie posiłków: zup do waz, II dań bezpośrednio na talerze. Po spożytym posiłku brudne naczynia stołowe kierowane są okienkiem zwrotnym do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia stołowe są myte wstępnie w 1-komorowym zlewozmywaku, a następnie myte i dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej w temperaturze powyżej +90°C. Po osuszeniu czyste naczynia stołowe przechowywane są w szafkach i w szafie przelotowej na naczynia czyste. W rozdzielności czasowej w zmywalni myte i dezynfekowane są także pojemniki GN i wózki bemaowe służące do transportu posiłków do sal mieszkalnych.

Do utrzymania higieny rąk personelu zapewniono antybakteryjne mydło w płynie z terminem ważności 15.06.2025r. oraz preparat do dezynfekcji rąk Velodes Silk firmy MEDISEPT z terminem ważności 08.09.2024r. Do osuszania rąk zapewniono jednorazowe ręczniki papierowe.

Wszyscy pracownicy bloku żywienia oraz opiekunowie posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Praca w kontakcie z żywnością nieopakowaną wykonywana jest przez 10 osób, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Personel pracuje w czystej i kompletnej odzieży roboczej.

W dniu kontroli okazano do wglądu jadłospis opracowany na potrzeby żywienia mieszkańców DPS w dniach 05.11.2023r. – 14.11.2023r. Zgodnie z okazanym jadłospisem mieszkańcy, u których realizowana jest dieta ogólna otrzymują codziennie 3 główne posiłki, tj. śniadanie, obiad dwudaniowy i kolację. Mieszkańcy, którzy ze względu na stan zdrowia mają zaleconą dietę specjalną, np. cukrzycową, otrzymują dodatkowo dwa posiłki uzupełniające – drugie śniadanie i podwieczorek. Do każdego posiłku serwowany jest napój. Ustalono, że posiłki wydawane są o regularnych porach dnia, tj. śniadanie o godz. 7⁴⁵, obiad o godz. 12⁴⁵, kolacja o godz. 17⁴⁵. Na śniadania serwowane są kanapki na bazie pieczywa, tj. chleba pszenno-żytniego zwykłego, chleba razowego, bułki wrocławskiej, smarowanego margaryną miękką kubkową, wędlin (np. polędwica sopocka, pieczeń drobiowa, kiełbasa gołonkowa, kiełbasa żywiecka, kiełbasa krakowska, baleron), warzyw (np. pomidory świeże, papryka konserwowa), wyroby piekarnicze (np. cebularz), porcje ryby (makreła

wędzona), zupy mleczne (np. kasza manna na mleku, płatki kukurydziane z mlekiem, ryż na mleku, makaron na mleku) oraz parówki na ciepło. Do picia na śniadania podawany jest słodzony napar czarnej herbaty, czasami z dodatkiem cytryny. Obiad składa się z zupy i drugiego dania. W ocenianej dekadzie serwowano następujące zupy: zupa pomidorowa z makaronem, zupa ziemniaczana, krupnik jęczmienny, zupa jarzynowa, zupa zacierka, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z ryżem, kapuśniak z kiszonej kapusty, zupa ogórkowa. W ocenianej dekadzie dwa razy podano zupę ziemniaczaną, pozostałe zupy nie powtórzyły się. Dodatki skrobiowe do zup zróżnicowane (makaron, ziemniaki, ryż), podawane są zupy czyste i zabielaone kwaśną śmietaną o zawartości tłuszczu 18%. Na drugie dania serwowane są posiłki mięsne, mączne oraz mięsno-mączne z dodatkiem warzywnym jak np. kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi i surówką z białej kapusty, gulasz wieprzowy z gotowaną kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi, bigos z kapusty kiszonej z ziemniakami gotowanymi, gołąbki ziemniakami gotowanymi i sosem pomidorowym, pyzy z mięsem, słoniną i surówką z kapusty pekińskiej, ryba po grecku z ziemniakami, udko pieczone z ziemniakami i surówką z kapusty czerwonej oraz ciasto na deser, schab duszony z ziemniakami gotowanymi i marchewką z groszkiem, wątróbka drobiowa duszona z cebulą i ziemniakami, kotlety ziemniaczane z sosem pieczarkowym. W ocenianej dekadzie posiłki obiadowe nie powtórzyły się. Do obiadu podawany jest kompot przygotowany na bazie mrożonej mieszanki owocowej z dodatkiem syropów o smaku owocowym, ewentualnie owoców świeżych. Na kolacje mieszkańcy otrzymują m.in.: kanapki na bazie pieczywa, tj. chleba pszenno-żytniego zwykłego, chleba razowego, bułki wrocławskiej, smarowanego masłem typu extra o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%, wędlin (np. baleron, kiełbasa szynkowa, kiełbasa żywiecka, blok tyroski), pasztetu drobiowego, pasztetowej, serów podpuszczkowych oraz pasty kanapkowej na bazie twarogu półtłustego, ponadto serwowano ryż z jabłkami na ciepło, serek wiejski warzyw (pomidory świeże). Dodatek do dań kolacyjnych stanowił keczup i musztarda. Do picia na kolacje mieszkańcy otrzymują słodzony napar herbaty czarnej. Każdego dnia w ocenianej dekadzie w posiłkach zapewniono podaż pełnowartościowego białka zwierzęcego (mleko i jego przetwory, mięso, wędliny). Warzywa i owoce stanowią dodatek do dania obiadowego oraz do części śniadań i kolacji zaplanowanych w ocenianej dekadzie. Warzywa i owoce podawane w postaci surowej oraz przetworzone (np. gotowane, duszone, smażone, gotowane na parze, kiszone i konserwowe). Uwzględniono sezonowość warzyw ocenianej w dekadzie (okres jesienny), np. kapusta świeża, kapusta kiszona, buraki czerwone. Uwzględniono podaż produktów zbożowych z pełnego przemiału, np. chleb razowy. Zaplanowane dania zróżnicowane pod względem konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku. Oceniana dekada potwierdza, że zapewniono podaż porcji ryby 2 razy w ocenianym okresie. Potwierdzono różnorodność gatunkową mięs i przetworów mięsnych serwowanych mieszkańcom posiłki przygotowywane na bazie mięsa wieprzowego, drobiowego i ryb, podawane są również wędliny, paszety, parówki. W przypadku indywidualnych potrzeb mieszkańców, u których realizowana jest dieta ogólna na śniadania i kolacje stosowany jest tzw. „zamiennik”, o zastosowaniu którego decyduje dietetyk, po ocenie stanu ogólnego mieszkańca, np. ogólne złe samopoczucie, problemy z przełykaniem, niechęć mieszkańca do spożycia wybranych produktów. Posiłki przygotowywane są z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych: gotowanie, pieczenie z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, duszenie. Ograniczono podaż potraw smażonych. Posiłki skomponowane w ciekawy sposób, dostosowane do potrzeb żywionych osób w starszym wieku.

Podczas kontroli okazano do wglądu zakładową dokumentację systemową opracowaną w zakresie procedur i instrukcji GHP/GMP oraz procedur systemu bezpieczeństwa żywności opartego zasadach HACCP. Dokumentacja HACCP opracowana w następujących obszarach: definicje systemu HACCP, opis zakładu i profil prowadzonej działalności, zakres stosowania systemu HACCP, polityka

jakości i bezpieczeństwa żywności, schemat organizacyjny DPS Betania, powołanie Zespołu ds. HACCP (powołany zarządzeniem nr 7/2020 Dyrektora DPS „Betania” w Lublinie w dniu 05.03.2020r.), szkoleń pracowników wraz z planem szkoleń wewnętrzzakładowych na rok 2023 dla pracowników działu żywienia. W ramach HACCP opracowano schemat technologiczny, opisano sposób prowadzenia procesów technologicznych, opisano zagrożenia mogące wystąpić na poszczególnych etapach produkcji. Przeprowadzono analizę zagrożeń na poszczególnych etapach procesu technologicznego. Na podstawie analizy ryzyka, z użyciem tzw. drzewka holenderskiego, wyznaczono CCP 1 na etapie obróbki cieplnej potraw (kontrola czasu i temperatury obróbki cieplnej wewnątrz produktu). Ustalono sposób monitorowania wyznaczonego CCP. W dokumentacji dostępny jest rejestr zmian i aktualizacji Księgi HACCP. W ramach GHP i GMP opracowano następujące obszary: opis żywionych mieszkańców, wewnętrzny transport posiłków, kontrola jakości surowców przyjmowanych do zakładu, z aktualnym rejestrem dostawców środków spożywczych do zakładu, przyjęcie towaru, z uwzględnieniem kontroli jakości środków spożywczych przy dostawie, wycofania z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, magazynowania środków spożywczych, z uwzględnieniem kontroli warunków przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, postępowanie z jajami wykorzystywanymi do produkcji posiłków, przyjęcia i dystrybucji pieczywa, transportu wewnętrznego środków spożywczych, w tym wydawania towaru z magazynu do kuchni, prowadzenia procesów technologicznych, w tym obróbki mięsa, rozmrażania surowca, z uwzględnieniem kontroli procesu rozmrażania (czas i temperatura), obróbki cieplnej, obróbki warzyw, prowadzenia procesów obróbki surowców z sposób zapewniający jak najmniejszą utratę składników odżywczych, przygotowania i dystrybucji potraw, unikanie strefy niebezpiecznych temperatur, pobierania i przechowywania próbek żywności, sposób prowadzenia zapisów i przechowywania dokumentacji. Opisano także lokalizację i otoczenie zakładu, budynek DPS i jego układ funkcjonalny wraz z rycinami wskazującymi drogi technologiczne tzw. „czyste” i „brudne”, maszyny i urządzenia, procesy mycia i dezynfekcji wraz z zestawieniem środków chemicznych i czyszczących wykorzystywanych w zakładzie, mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu, w tym windy do przewozu żywności, powierzchni produkcyjnych, maszyn i urządzeń, w tym pieca konwekcyjno-parowego, bemałów grzewczych, naczyń stołowych z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki, drobnego sprzętu pomocniczego, wózków pomocniczych, urządzeń chłodniczych i mroźniczych, utrzymania higieny pomieszczeń sanitarnych, mycia i dezynfekcji sprzętu porządkowego, higieny i stanu zdrowia personelu, w tym mycia i dezynfekcji rąk oraz higienicznego korzystania z toalety, zaopatrzenia zakładu w wodę z ustaloną częstotliwością przeprowadzania kontrolnego badania jakości wody co 5 lat, usuwania odpadów powstałych w zakładzie, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Stan zastany w zakładzie podczas kontroli potwierdza, że zakładowe instrukcje i procedury są przestrzegane. Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach wymaganych opracowaną dokumentacją, w tym zapisów z CCP, kontroli jakości dostaw środków spożywczych, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, obróbki jaj, rozmrażania środków spożywczych, prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji. W bieżącym roku kalendarzowym 3-krotnie zwołano posiedzenie Zespołu ds. HACCP w miesiącach lutym, marcu i czerwcu, podczas których omawiano wybrane zagadnienia z obszaru kontroli wewnętrznej, np. szkolenia wewnętrzzakładowe, stan warzyw i potrawy sezonowe, racjonalizm w jadłospisie, nadzór nad właściwą ilością porcji, weryfikacja systemu HACCP, sprawy bieżące. Wyniki posiedzeń zawarto w protokołach. Okazano także raport z weryfikacji systemu HACCP przeprowadzonej dnia 02.02.2023r. przez zakładowy Zespół ds. HACCP. Okazano do wglądu indywidualne karty szkoleń pracowników bloku żywienia. Okazane dokumenty potwierdzają, że personelowi zapewniono

szkolenia zgodnie z planem kontroli przygotowanym na bieżący rok kalendarzowy. Szkolenia obejmowały m.in. zagadnienia dotyczące: cele i zasady działania systemu HACCP, procesy mycia i dezynfekcji pomieszczeń, powierzchni i urządzeń – wykaz stosowanych środków, zasady postępowania ze sprzętem kuchennym i urządzeniami służącymi do przygotowywania, i dystrybucji żywności w DPS, procedury bezpieczeństwa w placówkach żywienia zbiorowego w czasie pojawiania się chorób zakaźnych, analiza zagrożeń i identyfikacja CCP, gospodarka odpadami, zasady prawidłowego transportu wewnętrznego artykułów spożywczych. W roku 2023 zaplanowano jeszcze dwa szkolenia dotyczące zasad żywienia osób starszych oraz zasady prowadzenia dokumentacji i zapisów.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: -

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

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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11⁰⁰ do 15⁰⁰.

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: brak poprawek i uzupełnień.

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

Dyrektor

mgr Grzegorz Soltys

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Weronika Sokół

Starszy asystent

mgr inż. Magdalena Bochenczyk

.....
Dom Pomocy Społecznej "Betania" (podpis osoby kontrolującej)
w Lublinie

.....
(podpisy świadków)

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) 15.11.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 15.11.2023r.

Dyrektor

mgr Grzegorz Soltys

.....
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Państwowego Powiatowego 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 właściwie

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
 - 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl;
 - 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
 - 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
 - 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
 - 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
 - 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
 - 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
 - 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
 - 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.
- Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 81 532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.7.13.2023.WS z dnia
15.11.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „BETANIA”
Al. Kraśnicka 223, 20-718 Lublin**

**I. 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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0 X	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR z dnia

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak

Dyrektor

mgr Grzegorz Soltys

.....
(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Weronika Sokół

Starszy asystent

mgr inż. Magdalena Bopieńczyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)