

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HZ.9020.3.18.2013AD

Lublin, dnia 24 września 2013 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Agnieszka Domańska – Melgieś - Starszego Asystenta, nr upoważnienia 12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r Nr 212, poz.1263 ze zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art.1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

Na podstawie art. 79 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz. 1447 ze zm.), 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

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/obiektu

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Dom Pomocy Społecznej im. Wiktorii Michelisowej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Archidiakońska 7, 20-113 Lublin

(adres)

NIP 946-11-83-227

REGON: 000295099

PESEL - nd

TEL. 81 532-56-81

FAX 81 444-20-23

E-MAIL brak

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. t.j.Dz. U. Nr 136 z 2010r, poz. 914 z późn. zm.)

ONS.HZ.L-6314/2/07 z dnia 26.03.2007r.

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pani Jolanta Ślęzak - Chabros – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani Małgorzata Bogusz – dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr z sondą PP/S/K/01/HŻBZ.

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

Charakter działalności zakładu: produkcja posiłków w oparciu o surowce, w tym surowce wymagające obróbki wstępnej oraz półprodukty chłodzone i mrożone. Obecnie produkuje się posiłki takie jak: śniadania, obiady (w dwóch zestawach do wyboru), podwieczorki dla cukrzyków oraz kolacje dla około 66 kobiet przebywających w placówce. Posiłki wydawane są zasadniczo o stałych porach w ciągu dnia. Dla 25 osób posiłki wydawane są do jadalni mieszczącej się na parterze budynku (drugie dania po wyporcjowaniu na talerze, zupy w wazach). Dla 41 osób leżących na oddziale mieszczącym się na I piętrze budynku gotowe posiłki transportowane są na wózkach bemarowych windą ogólnie dostępną, w wyznaczonych stałych godzinach w ciągu dnia, po uprzednich czynnościach związanych z dezynfekcją windy. Brudne naczynia stołowe oraz bemarowe zmywane i dezynfekowane są w zmywalni naczyń stołowych. Jadłospisy układane są przez dietetyka w porozumieniu z lekarzem oraz mieszkańcami placówki na 10 dni, w oparciu o zasady zdrowego żywienia. Jadłospisy są urozmaicone, posiłki zawierają dodatki z każdej z grup produktów z piramidy zdrowego żywienia. Podczas kontroli ustalono, że obowiązują następujące diety: ogólna, wątrobowa, cukrzycowa, lekkostrawna, papkowata.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia zlokalizowane są na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku murowanego, podłączonego do miejskiej sieci wodno – kanalizacyjnej. Otoczenie budynku, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane w należyтым stanie sanitarnym. Jakość wody używanej w zakładzie jest monitorowana i badana w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych raz na trzy lata. Okazano do wglądu ostatni raport z badań nr 79/WD/50/12/R – zgodny z wymogami. Usługi związane z wywozem odpadów komunalnych świadczy KOM-EKO w Lublinie, zgodnie z umową z dnia 11.03.2010r. numer 12338/0/10. Odpady gastronomiczne stałe usuwane są do pojemnika z pokrywą wyłożonego wkładem foliowym, a następnie do kontenera zbiorczego usytuowanego na zewnątrz budynku, skąd odbierane są przez firmę wywozową. Częściowo odpady gastronomiczne usuwane są do kanalizacji miejskiej przy wykorzystaniu młynka koloidalnego – poinformowano dyrekcję zakładu o stanowisku Ministerstwa Środowiska, że stosowanie młynków koloidalnych jest działaniem sprzecznym z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony środowiska (zgodnie z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego znak GIS-BŻ-WS-4233-19/EN/13/1 z dnia 12.03.2013r.).

Posiłki podawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Do przechowywania czystych naczyń wydzielono zamkniętą stojącą szafę. Mycie naczyń stołowych odbywa się w dwóch etapach – mycie wstępne w dwukomorowym zlewie, natomiast mycie właściwe i dezynfekcja naczyń odbywa się w zmywarce typu gastronomicznego z funkcją wyparzania. Cykl mycia i dezynfekcji termicznej wynosi 5 min. temperatura płukania 90⁰C. Dokonano podczas kontroli wizualnej oceny czystości naczyń stołowych i sztućców – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia: kuchnia właściwa, magazyn podręczny, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn środków spożywczych, szatnia dla personelu. Pomieszczenia oraz urządzenia i sprzęt – znajdujące się na wyposażeniu tych pomieszczeń w dniu kontroli sprawne, w dobrym stanie i kondycji technicznej. W zakładzie zapewniona jest wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Nad stanowiskami obróbki termicznej zainstalowane sprawne okapy wentylacyjne, które (wg oświadczenia osób obecnych przy kontroli) sprawnie usuwają ciepło i opary emitowane w czasie procesu obróbki cieplnej. Zakład zaopatrzonego w dostateczną ilość ciepłej wody. Wszystkie punkty do mycia rąk wyposażone w środki do higienicznego mycia i dezynfekcji oraz osuszania rąk. Higiena procesu produkcji zachowana. Przestrzegany jest rozdział prac na „czyste” i „brudne”. Stanowiska pracy oraz pomieszczenia wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. Prace związane z obróbką wstępną surowców, dezynfekcja jaj - prowadzone są w wydzielonych pomieszczeniach. W zakładzie stosowane są profesjonalne środki do mycia i dezynfekcji, w tym do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Zapas środków myjących i ręczników papierowych dostateczny. W zakładzie zatrudnionych jest 7 osób łącznie z dietetykiem i magazynierem – wszyscy posiadają aktualną dokumentację do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz czystą, kompletną wierzchnią odzież ochronną (fartuchy oraz okrycia ochronne na włosy). Higiena personelu zachowana. Zatrudniony personel przeszedł szkolenia z zakresu systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, co jest potwierdzone w dokumentacji zakładu oraz wykazuje wiedzę z zakresu wdrożonych procedur HACCP na swoich stanowiskach pracy i stosuje zasady bezpiecznego postępowania z żywnością – stan wiedzy oceniono w bezpośrednich rozmowach.

W zakładzie istnieje pełna identyfikowalność dostawców i surowców. Według złożonych wyjaśnień, środki spożywcze kupowane są od stałych sprawdzonych dostawców, na bieżąco w niewielkich ilościach, oznakowane zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych oraz magazynowane z zachowaniem segregacji asortymentowej i zalecanych przez producentów temperatur przechowywania. W zakładzie stosuje się zasadę FI-FO. Podczas kontroli dokonano weryfikacji temperatur w zamrażarkach i urządzeniach chłodniczych, w których przechowywane są środki

spożywcze przy użyciu termometru służbowego. Temperatury w urządzeniach w chwili kontroli prawidłowe: np. w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowuje się wędliny +7°C, w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowuje się nabiał stwierdzono +7 °C (temperatury zgodne z zaleceniem producentów).

Główne procesy technologiczne stosowane w zakładzie to procesy mechaniczne - rozdrabnianie warzyw i owoców oraz procesy cieplne - gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.

Nie stwierdzono na stanie suplementów diety czy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności GMO lub zawierające składniki genetycznie modyfikowane. Olej rzepakowy stosowany do produkcji posiłków jest produktem polskiego pochodzenia.

W trakcie kontroli nie zaobserwowano śladów i obecności gryzoni, szkodników żywności. Obiekt monitorowany jest w zakresie obecności szkodników przez personel zakładu oraz przez profesjonalną firmę zewnętrzną DDD- Urban Kowalski ul. Krochmalana 24 Lublin. Okazano do wglądu ostatni raport z deratyzacji i dezynsekcji z dnia 27.08.2013r. W zakładzie praktykuje się pobieranie i przechowywanie próbek kontrolnych posiłków.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewnione jest oświetlenia naturalne i sztuczne.

W zakładzie funkcjonują opracowane, wdrożone i utrzymane sprawne systemy kontroli wewnętrznej: GHP/GMP oraz system HACCP, dostosowane do charakteru prowadzonej działalności. Opracowane procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem na różnych etapach procesu produkcji oraz sposoby utrzymania właściwej higieny procesu produkcji. W oparciu o schematy technologiczne opracowane dla produkowanych w zakładzie potraw, zespół ds. systemu HACCP przeprowadził analizę ryzyka, w której brano pod uwagę wszystkie zagrożenia mogące występować na poszczególnych etapach produkcji (mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne). Na tej podstawie ustalono trzy krytyczne punkty kontroli: CCP 1 – przyjęcie towaru do magazynu, CCP 2 – warunki przechowywania surowców i środków spożywczych w magazynach, CCP 3 – warunki przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych, CCP 4 – temperatura obróbki termicznej jajecznic. Do każdego z CCP ustalono sposób monitorowania, limity krytyczne oraz działania korygujące. Według okazanych zapisów, w ostatnim czasie nie stwierdzono nieprawidłowości w monitorowanych obszarach, nie podejmowano działań korygujących.

W obiekcie obowiązuje i jest przestrzegany zakaz palenia tytoniu – umieszczono stosowną informację w formie graficznej i słownej.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/03.

III. Ustalenia pokontrolne.

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w: pkt.
ukarano nie ukarano – nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

nd

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

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

(podstawa prawna)

(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 kpa 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.

Nd

5. Uwagi osoby kontrolującej nd

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13:30

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)

✓
DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Michalisowej
w Lublinie

mgr Jolanta Słazak-Chabros

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent Oddziału Higieny
Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Agnieszka Domianska-Melgus

(podpis osoby kontrolującej)

.....nd.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24 września 2013 r.

otrzymałem (-am) w dniu 14.10.2013

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Michalisowej
w Lublinie

mgr Jolanta Słazak-Chabros

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HZ.9020.5.3.2013 AD z dnia 13.06.2013 r.
ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO
Blok Żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr 2 w Lublinie ul. Gluska 5, 20-439 Lublin

II. 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
I. STAN TECHNICZNY				
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.	Szafki 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		
II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ				
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III. PERSONEL ZAKŁADU				
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		
IV. HIGIENA PRODUKCJI				
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	ND		
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	X		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		

V. DYSTRYBUCJA				
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	ND		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
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		
Liczba punktów		56	1	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt		56		
W tym liczba punktów wg hasel wytluszczonych (max. 5 pkt)		-		
Ocena zakładu		zgodny		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.5.3.2013AD z dnia 13.06.2013 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

✓
 DYREKTOR
 Domu Pomocy Społecznej
 im. W. Micheliśowej
 w Lublinie
 (podpis osoby kontrolowanej)
 mgr Jolanta Słazak-Chabros

Starszy asystent Oddziału Higieny
 Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytkowych.....
 (podpis osoby kontrolującej)
 mgr inż. Agnieszka Domańska-Melisz