

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3.23.2015.BZ.

Lublin, dn. 21.09.2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Beatę Zielińską – Starszego Asystenta, nr upoważnienia 15

(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 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 materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. 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: **Pomieszczenia kuchni w Domu Pomocy Społecznej**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

im. Wiktorii Michelisowej ul. Archidiakońska 7, 20-113 Lublin

(adres)

NIP 946-11-83-227
TEL. (081) 532-56-81

REGON 000295099
FAX -

PESEL -
E-MAIL -

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

2. Kierujący zakładem: Pani Jolanta Ślęzak - Chabros -Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

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 zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/02/HŻ

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

W obiekcie prowadzone jest żywienie w systemie całodziennym dla 64 osób zamieszkujących placówkę.

Posiłki produkowane są od surowca do gotowej potrawy, wydawane w godzinach: śniadania 8.00, obiad 13.00 (w dwu zestawach do wyboru), kolacja 17.00- 18.00 oraz dodatkowo wydawane są posiłki dla osób będących na dietach. Porcjowanie odbywa się do naczyń wielorazowego użytku. Jadłospisy układane przez dietetyka w porozumieniu z lekarzem oraz mieszkankami na okres 2 tygodni. U części mieszkańców stosowane diety m.in. papkowate, cukrzycowa, lekkostrawna, niskotłuszczowa, wątrobowa.

Poinformowano dietetyka odpowiedzialnego za układanie jadłospisów o konieczności informowania pensjonariuszy odnośnie alergenów zawartych w posiłkach zgodnie z art. 44 rozporządzenia parlamentu europejskiego i rady 1169/2011....

W zakładzie w jednym z urządzeń prowadzone jest przechowywanie próbek żywności, odczyt temperatury przechowywania wynosił $+1^{\circ}\text{C}$. Próbkę przechowywaną wg obowiązujących przepisów. Stały personel kuchni stanowi 5 osób oraz magazynier, dietetyk. Okazano aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Osoby pracujące w dniu kontroli posiadały odpowiednie, czyste dostosowane wierzchnie okrycie (fartuchy, czapki okrywające włosy) jak też zachowany odpowiedni stopień higieny. W dniu kontroli stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Zachowany dobry stan sanitarny sprzętów, urządzeń oraz pomieszczeń.

Kuchnia usytuowana jest w budynku murowanym podłączonym do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Wg dokumentacji systemu HACCP przewidziane jest badanie wody co trzy lata. Okazano ostatni raport z badania mikrobiologicznego Nr 181/WD/10/15/R z dnia 27.03.2015r. – próbka wody pobrana w pomieszczeniu kuchni, wg którego badania woda spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

Układ funkcjonalny pomieszczeń kuchennych oraz stanowisk do mycia i produkcji zachowany wg stanu na dzień 19.12.2011r protokół znak: DNS-HŻ.9020.3.26.2011.JK.WS.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne usuwane są jako odpad komunalny. Okazano umowę nr P-85/A z dnia 04.04.2014 podpisaną z SiTA Wschód Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, w Lublinie na dzierżawę pojemników. Odpady pokonsumpcyjne precedzane (frakcja ciekła wylewana do kanalizacji natomiast stała gromadzona w pojemniku zamykanym, wyłożonym workiem foliowym i wynoszona jako odpad komunalny do pojemników zbiorczych).

Zaopatrzenie w środki odbywa się u stałych sprawdzonych dostawców. Zapewniono identyfikację pochodzenia środków spożywczych, posiadane są faktury na środki spożywcze. W trakcie kontroli

dokonano oceny warunków przechowywanych środków spożywczych: wykonano pomiary kontrolne w urządzeniach chłodniczych oraz w zamrażarkach: w urządzeniu chłodniczym z wędlinami temp. $+5^{\circ}\text{C}$, z nabiałem $+4^{\circ}$ (temperatury zgodne z zaleceniami producentów), w zamrażarkach -22°C , -23°C .

Trwale artykuły spożywcze przechowywane w magazynie na regałach oraz paletach. Wśród ocenianych środków spożywczych nie stwierdzono żywności po terminie przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości (wędliny, nabiał, przyprawy, płatki, ryż, kawa zbożowa). Żywność przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej.

Zakład zaopatrzony w dostateczną ilość ciepłej wody. Stanowiska do mycia rąk wyposażone w środki do mycia i ich dezynfekcji oraz higienicznego osuszania. Zapewniony zapas środków myjących, dezynfekujących oraz ręczników papierowych. Sprzęt produkcyjny i pomocniczy myty przy wydzielonym stanowisku natomiast dezynfekcja przeprowadzana w zmywarce typu gastronomicznego. Zmywarka posiada podłączenia automatycznie dozowanych środków myjących oraz proces płukania z podgrzaniem wody do temp. 85°C przez czas od 3-4 min. Powierzchnie oraz wózki dezynfekowane profesjonalnymi środkami chemicznymi m.in. P3-ALCODES- środek gotowy do użycia. Stosowanie środka odbywa się wg instrukcji producenta, stosowany bez splukiwania na czas 15 min.

Czysty sprzęt produkcyjny przechowywany w zamykanych szafach wykonanych ze stali nierdzewnej. Naczynia stołowe przechowywane w pomieszczeniu zmywalni w zamykanych szafach. Zachowany dobry stan sanitarny warunków przechowywania czystego sprzętu oraz naczyń stołowych. Dystrybucja posiłków odbywa się w zamykanych naczyniach, ciągiem komunikacyjnym oraz windą na poszczególne pietra o wyznaczonych godzinach.

W dniu kontroli przeprowadzono także rozmowę weryfikującą z szefową kuchni odnośnie poprawności stosowania procesu mycia i dezynfekcji jaj, nieprawidłowości w tym obszarze nie stwierdzono. Dezynfekcja jaj przeprowadzana w pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw i jaj przez naświetlenie promieniami UV, wg instrukcji. Powyższy proces prowadzony w pomieszczeniu obróbki brudnej warzyw i jaj. Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników w oknach wstawione ekrany chroniące pomieszczenia przed owadami, otwory wentylacyjne oraz kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. W dniu kontroli w pomieszczeniach związanych z blokiem żywienia nie stwierdzono obecności oraz śladów bytowania szkodników.

W obiekcie opracowano i wdrożono procedury oraz instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. Na podstawie opracowanych schematów technologicznych dla potraw zespół ds. systemu HACCP przeprowadził analizę zagrożeń i ustalił następujące krytyczne punkty kontroli tj. CCP1- „przyjęcie towaru do magazynu”, CCP2- „warunki przechowywania surowców i środków spożywczych w magazynach”, CCP3 - „warunki przechowywania środków spożywczych w magazynach”, CCP 4 - „temperatura obróbki termicznej jajeczniczy”. Oceniono punkty CCP1, CCP2, CCP4. Dla CCP1

i CCP2 przyjęto limity dla poszczególnych grup produktów z uwzględnieniem zaleceń producentów. Za monitoring odpowiada magazynier oraz pracownicy kuchni za weryfikację warunków przechowywania żywności w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach ustawionych w kuchni. Okazano prowadzone rejestry przez ww. osoby, wg której nie było konieczności stosowania działań korygujących.

Dla CCP4 ustalono limit + 70 °C wewnątrz zwartej masy przygotowanej jajecznicy. Za monitoring odpowiada szefowa kuchni. Do monitoringu temperatury wydzielono termometr z sondą, który jest dezynfekowany przez wyparzenie sondy natomiast część uchwyty dezynfekowana jest chemicznie przy użyciu ww. gotowego preparatu. Wg okazanej dokumentacji odczyty wynosiły powyżej ustalonego limitu m.in. 18.09.2015 oraz 11.09.2015r. Działaniem korygującym dla powyższego punktu jest dalsza obróbka termiczna, której w ostatnim okresie nie było konieczności stosowania.

Monitoring zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami prowadzony we własnym zakresie w trakcie czynności porządkowych, jak też w trakcie kontroli wewnętrznej prowadzonej okresowo. Okazano dokumentację w tym zakresie, ocenie poddawano także m.in. stan sanitarny pomieszczeń sprzętów i urządzeń, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Weryfikacja systemu HACCP przewidziana w okresie miesiąca listopada 2015r. w trakcie , której poddany zostanie analizie ustalony punkt krytyczny ", CCP3 - „warunki przechowywania środków spożywczych w magazynach. Nadto zostanie rozważona także zmiana w trzyosobowym składzie ds. HACCP w którym uwzględniono pracownika biurowego, magazyniera i dietetyka, z uwagi na brak w składzie osoby z personelu zajmującego się produkcją żywności.

Przy głównym wejściu do budynku na drzwiach umieszczono znak graficzny i słowny informujący o zakazie palenia. W dniu kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 1996r. nr 10, poz.55 z późn.zm).

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

nd

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd zał. nr. nd
ukarano nd.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd
(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 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: nd

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

Dokonano wpisu.

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: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:45 do 13:45

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.

nd

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

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

.....nd.....

.....
mgr inż. Beata Zielińska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.09. 2015r

otrzymałem (-am) w dniu 25.09.2015.....

DYREKTOR
Dому Pomoocy Społecznej
im. W. Michelirowej
w Lublinie

.....
mgr Jolanta Szarak-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.

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

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

w Lublinie

ul. Piłsudskiego 6, 20-708 Lublin

tel. centr. 743-42-72 do 73

tępa: 743-46-96; fax 743-46-86

inf. p.ż. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.3.23.2015.BZ

z dnia 21.09.2015r

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego***ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾****Pomieszczenia kuchni w Domu Pomocy Społecznej im. Wiktorii Michelisowej****ul. Archidiakońska 7, 20-113 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
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	ND
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 (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nd Z DNIA nd**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Michalisowej
w Lubinie

..... mgr. *Jolanta Szazak-Chabrna*

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny
Żywności, Żywności, Przedmiotów Użytku

..... mgr inż. *Beata Zielińska*

(podpis osoby kontrolującej)