

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HŻ-C-6314/6 /09

Lublin, dnia 22. X. 2009r.

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie:

Krystynę Bonat – starszy instruktor higieny- upoważnienie do przeprowadzenia czynności kontrolnych K.0160/111/09;

Michał Sobieraj – młodszy asystent – upoważnienie do przeprowadzenia czynności kontrolnych Nr K.0160/152/09

(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

**Blok Żywnienia Domu Pomocy Społecznej im. Wiktorii Michelisowej 20-113 Lublin ,
ul. Archidiakońska 7**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP 946-11-83-227

REGON 000295099

PESEL nd.

TEL.081/532-56-81

FAX brak

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. Nr 171, poz. 1225).

ONS-HŻ-K-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:

Pan Ireneusz Rymanowski –z-ca dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Danuta Kliczka- szefowa kuchni

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli :kompleksowa w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy Nr SK/S/K/9-37/HŻ

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

1. Pomieszczenia stołówki usytuowane w budynku murowanym wielokondygnacyjnym w podpiwniczeniu, budynek posiada podłączenie do wodociągu publicznego. Woda ciepła pozyskiwana z własnej kotłowni. Kanalizacja drożna, we wszystkich pomieszczeniach produkcyjnych kratki ściekowe dezynfekowane roztworem środka dezynfekcyjnego (Domestos). Nieczystości stałe w pomieszczeniach stołówki usuwane do koszy wykładanych workami foliowymi, a następnie do własnego kontenera kontenerów zbiorczych opróżnianych przez firmę wywozową KOM-EKO Sp. zo.o. Lublin ul. Wojenna 1, umowa nr 10185/0/07, aneks do umowy nr 2 z dnia 4.12.2008r.

Woda badana w zakresie mikrobiologicznym przez laboratorium WSSE w Lublinie, raport badania wody Nr 77-WD/52/09/R z dnia 18.02.2009r. woda dobrej jakości.

Otoczenie budynku utwardzone, utrzymane czysto, sprzątane na bieżąco we własnym zakresie. Pomieszczenia posiadają oświetlenie naturalne i sztuczne prawidłowe, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna wyciągowa. Nad stanowiskiem obróbki termicznej zainstalowany okap z wentylacją mechaniczno- wyciągową, okazano do wglądu protokół NR 1196 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 22.06. 2009r przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7. Odpady konsumenckie rozdrabniane w młynku koloidalnym zamontowanym w zlewie usytuowanym w myjni naczyń stołowych, odpady produkcyjne składowane do wydzielonego pojemnika, pakowane w worki foliowe i usuwane do kontenera na śmieci.

2. W bloku żywienia wydzielono następujące pomieszczenia: kuchnia, pomieszczenie obróbki wstępnej, myjnia naczyń stołowych, pomieszczenie produkcyjno magazynowe-wykorzystywane do produkcji sałatek oraz surówek, przechowywania zapasu naczyń stołowych, zapasów środków spożywczych na bieżące potrzeby, magazyn środków spożywczych, magazyn warzyw oraz szatnia dla personelu i kabina WC. Ściany w pomieszczeniach wyłożona w całości glazurą, podłogi pokryte terakotą z drożnymi kratkami ściekowymi.

Wyposażenie:

a) Kuchnia gazowa czteropalnikowa, kuchnia gazowo- elektryczna, dwa taborety podgrzewcze, piec konwekcyjny wielofunkcyjny, patelnia elektryczna, dwa młynki do rozdrabniania mięsa i ryb, stoły i szafki kuchenne, regał z ociekaczem, dwa zlewozmywaki dwukomorowe głębokie (do mycia surowców i mycia sprzętu kuchennego, umywalka do mycia rąk, winda towarowa do transportu gotowych posiłków.

- b) pomieszczenie produkcyjno –magazynowe – trzy lodówko-zamrażarki, rozdrabniacz warzyw, miesiarka do ciasta, stoły produkcyjne , szafa na naczynia czyste, szafki kuchenne.
- c) przygotowalnia wstępna- dwa zlewozmywaki głębokie(wykorzystywane do mycia warzyw, owoców, mycia jaj), umywalka do mycia rąk, naświetlacz UV, obieraczka, szafa na sprzęt porządkowy i środki czystości, dwa stoły produkcyjne.
- d) zmywalnia naczyń stołowych- dwie zmywarki mechaniczne z funkcją dezynfekcji termicznej, zlewozmywak dwukomorowy z zainstalowanym młynkiem koloidalnym, stoły pomocnicze, szafa na naczynia czyste.
- e) magazyn środków spożywczych – trzy zamrażarki, lodówko –zamrażarka, regały ekspozycyjne, szafka na środki czystości.
- f) magazyn warzyw
- g) szatnia personelu- szafki na odzież własną personelu i szafa na odzież roboczą.

Wyposażenie zakładu wykonane ze stali nierdzewnej, utrzymane czysto. Stanowiska pracy oznakowane, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

3. Działalność zakładu opiera się na pełnej produkcji posiłków (wyżywienie całodzienne) dla 67 podopiecznych. Posiłki są przygotowywane od surowca do gotowej potrawy w oparciu o mięso w tym drobiowe, jaja, warzywa, produkty mączne. Jadłospis opracowywany jest na dekadę przez dietetyczkę z uwzględnieniem diet zalecanych przez lekarzy, zatwierdzany prze dyrektora placówki. Środki spożywcze dostarczane transportem hurtowni i producentów. Przy dostawie środków spożywczych łatwo psujących kontrolowana jest temperatura dostawy, dokumentem dostaw są faktury które w przypadku dostaw środków pochodzenia zwierzęcego stanowią jednocześnie HDI. Dostawcy : mięso i wędliny ZM Z.J Cioczek, Lublin , ul. Gospodarcza, nabiał OSM Opole Lubelskie, wyroby piekarnicze i pieczywo Piekarnia Grzegorz Kuna Żabia Wola, mrożonki –GHL, Lublin ul Grabskiego, jaja-Andrzej Kilianek Niedrzwica Duża, artykuły ogólnospożywcze Hurtownia Lemoneks- Giełda towarowa Elizówka. Środki spożywcze łatwo psujące przechowywane w sprawnych urządzeniach chłodniczych z uwzględnieniem segregacji asortymentu. Temperatury przechowywania środków łatwo psujących zgodnie z zaleceniami producentów (lodówki: nabiał +4°C, wędliny +6°C, zamrażarka z warzywami -20°C), temperatura w magazynie środków spożywczych trwałych +20°C, wilgotność 50%. Jajka używane do produkcji dezynfekowane metodą promieniowania UV. Próby posiłków pobierane są zgodnie z obowiązującymi wymogami, przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w temp. +3°C. Procesy mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i sztućców prowadzone zgodnie z opracowaną w tym względzie instrukcją GHP. Ocenie poddano wrywkowo kilka sztuk naczyń stołowych, nieprawidłowości nie stwierdzono. Do dezynfekcji powierzchni produkcyjnych i sprzętu kuchennego używany jest płyn dezynfekcyjny Firmy ECOLAB Micro - Qaut. Naczynia

kuchenne i sprzęt po umyciu osuszane na wydzielonym regale ociekaczu, czyste przechowywane w szafkach kuchennych. Epedycja gotowych posiłków do sal pobytu pensjonariuszy odbywa się przy wykorzystaniu wózka podgrzewczego i windy towarowej.

Zakład posiada opracowany i wdrożony system HACCP oparty na procedurach GHP/GMP. Określono krytyczne punkty kontrolne CCP₁ – dostawy środków spożywczych, CCP₂ – przechowywanie środków w spożywczych, CCP₃ – obróbka termiczna potraw (smażenie).

4. W bloku żywienia zatrudnionych jest 6- osób, dokumentacja medyczna do celów sanitarno epidemiologicznych aktualna, umywalki wyposażone w środki do mycia rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku.

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

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

nie karano -
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie .

(podstawa prawna)

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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wnosimy

6. Czas trwania kontroli: od:10²⁰ do: 13⁴⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie wniesiono

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

ZASTĘPCA DYREKTORA

Ireneusz Rymanowski

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

im. Wiktorii Micheliśowej

ul. Archidiakońska 7

20-113 Lublin

(podpisy świadków) 58-256-81

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu: 22.X.09
otrzymałem w dniu 22.X.09

Starszy Instruktor Higieny,

Krystyna Bonat

(podpis osoby kontrolującej)

ZASTĘPCA DYREKTORA

(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 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 właściwe