

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3.26.2011.JK.WS

Lublin, dnia 19.12.2011r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie

Joannę Kamińską - st. asystenta, nr up. 16

Waldemara Staszewskiego - st. asystenta, nr up. 10

(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 (t.j. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

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 946-118-32-27

REGON 000295099

PESEL brak

TEL. 81 532-56-81

FAX 81 532-56-81

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

Zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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 zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy

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

Prowadzona w zakładzie działalność polega na przygotowywaniu posiłków od surowców do gotowej potrawy dla mieszkańców (podopiecznych) domu pomocy społecznej. Przygotowywane i wydawane są następujące posiłki: śniadania, obiady i kolacje dla 64 mieszkańców (kobiet) oraz dodatkowo przygotowywane są podwieczorki dla cukrzyków. Ustalono stałe godziny wydawania posiłków. Jadłospisy opracowywane są dekadowo przez dietetyka. Ustalono, iż obowiązują diety cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna cukrzycowa i papkowata.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na niskim parterze oraz w podpiwniczeniu budynku podłączonego do miejskiej sieci wodno – kanalizacyjnej. Teren wokół budynku utrzymany czysto, dojścia i dojazdy utwardzone. Dostępna woda zimna i ciepła z wodociągu miejskiego. Okazano do wglądu badanie wody z dnia 18.02.2009r. nr 77/WD/52/09/R w kierunku mikrobiologicznym – woda spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Procedura zakładowa dot. częstotliwości badania wody pitnej zakłada badanie wody co trzy lata – przewidywany termin kolejnego badania wody: luty 2012r. Wywozem nieczystości stałych zajmuje się KOM-EKO Sp. z o.o. ul. Wojenna 1, 20-424 Lublin w ramach umowy nr 12338/O/10.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na niskim parterze budynku: kuchnia główna, magazyn podręczny. W podpiwniczeniu budynku usytuowane są następujące pomieszczenia: magazyn warzyw, magazyn środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, magazyn środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. Wszystkie pomieszczenia zakładu utrzymane są w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej. Powierzchnie podłóg i ścian wykonane są z materiałów łatwych do czyszczenia (terakota, glazura, farba emulsyjna) oraz utrzymane są w dobrym stanie. Okna, które są otwierane wyposażono w ekrany zatrzymujące owady. Powierzchnie w obszarach, w których pracuje się z żywnością w tym te, pozostające w kontakcie z żywnością wykonane są z materiałów łatwych do czyszczenia i do dezynfekcji (stal nierdzewna) oraz utrzymane są w dobrym stanie sanitarno – technicznym. Zapewnione są warunki do mycia rąk personelu – umywalki zaopatrzone są w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Zapewniona wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Środki czyszczące

i sprzęt porządkowy przechowywane są w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu. Na wyposażeniu zakładu znajdują się środki myjące i dezynfekujące wykorzystywane w procesach mycia i dezynfekcji powierzchni i wyposażenia.

Wyposażenie pomieszczenia produkcyjnego – m.in. kuchenka gazowa, taborety gazowe, trzon kuchenny gazowy, piec konwekcyjny, patelnia elektryczna, młynki do rozdrabniania mięsa i ryb, blaty produkcyjne (stal nierdzewna) – nie budzą zastrzeżeń pod względem stanu sanitarno – technicznego.

W poszczególnych pomieszczeniach wchodzących w skład bloku żywienia dostępne są stanowiska do mycia i przechowywania sprzętu produkcyjnego, mycia i obróbki mięsa, obróbki wstępnej jaj, obróbki wstępnej warzyw. Jaja dezynfekowane są przy użyciu naświetlacza UV, zgodnie z instrukcją. Naczynia kuchenne i podręczny sprzęt kuchenny myty na wydzielonym stanowisku wyposażonym w zlewozmywaki dwukomorowe, po umyciu osuszane na regale ociekowym, czyste przechowywane w szafkach kuchennych. Naczynia stołowe myte są wstępnie pod bieżącą ciepłą wodą w zlewach dwukomorowych usytuowanych w zmywalni, natomiast mycie właściwe odbywa się w zmywarkach gastronomicznych z funkcją wyparzania. Na czyste naczynia stołowe zostały wydzielone zamykane szafy – naczynia zabezpieczone w sposób prawidłowy przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Odpady pokonsumpcyjne, nieczystości stałe usuwane są do kosza na śmieci z wkładem foliowym, a następnie do kontenera umieszczonego na zewnątrz budynku. Zgodnie z oświadczeniem osób obecnych przy kontroli – odpady pokonsumpcyjne rozdrabniane są w młynku (w dniu kontroli młynek był uszkodzony, a odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne traktowane były jako odpad komunalny). Podczas kontroli poinformowano o wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczących zagospodarowania odpadów żywnościowych w inny sposób, niż przy użyciu młynka koloidalnego.

Wyposażenie, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na przeprowadzanie działań produkcyjnych w sposób higieniczny.

Środki spożywcze przechowywane są w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów oraz z zachowaniem segregacji asortymentowej. Dokonano weryfikacji temperatury (przy użyciu termometra służbowego) przechowywania nabiału: jogurt, ser twarogowy, mleko – stwierdzono + 4°C, ryb mrożonych – stwierdzono -28°C. Wszystkie temperatury są zgodne z temperaturami zalecanymi przez producentów. Próbki żywności pobierane, opisane i przechowywane są zgodnie z wymogami. Warunki przechowywania środków spożywczych są monitorowane i zapisywane przez personel zgodnie z opracowanymi w tym zakresie procedurami.

Po dokonaniu wyrywkowej weryfikacji magazynowanych środków spożywczych stwierdzono, iż nie ma na stanie żywności zawierającej GMO lub będącej GMO oraz suplementów diety, czy środków spożywczych opatrzonych oświadczeniami żywieniowymi lub zdrowotnymi. Nie stwierdzono również środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia / daty minimalnej trwałości.

W dniu kontroli w zakładzie nie wykorzystuje się do produkcji mięsa wołowego.

W bloku żywienia prowadzone są następujące procesy obróbki termicznej: smażenie, gotowanie, duszenie oraz pieczenie - głównie w piecu konwekcyjno - parowym.

Natomiast na bieżąco w pomieszczeniach związanych z produkcją żywności kontrolę dot. obecności i śladów szkodników, przeprowadzają poszczególni pracownicy, czynność ta nie jest zapisywana. W celu zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników w oknach, otworach wentylacyjnych i kanalizacyjnych zamontowano siatki zabezpieczające. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności oraz śladów szkodników.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewnione jest oświetlenie naturalne i sztuczne.

Istnieje możliwość identyfikacji dostawców środków spożywczych. W zakładzie przechowywane są faktury dostaw środków spożywczych.

Wydawanie gotowych potraw odbywa się bezpośrednio do jadalni, natomiast zwrot brudnych naczyń stołowych do zmywalni - nie zachodzi w tym zakresie krzyżowanie się dróg czystych i brudnych. W przypadkach osób leżących ekspedycja gotowych posiłków do sal pensjonariuszy odbywa się przy wykorzystaniu wózka podgrzewczego (w pojemnikach zamykanych ze stali nierdzewnej) i windy towarowej- zastosowano rozdział czasowy (w okresie wydawania posiłków winda wykorzystywana wyłącznie do transportu posiłków zgodnie z procedurą).

Personel bloku żywienia - 6 osób oraz dietetyk i magazynier - posiada aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno - epidemiologicznych i prawidłową odzież ochronną. Podczas kontroli stwierdzono, że wykazuje wiedzę z zakresu podstaw higieny.

Ustalono, że w zakładzie opracowano i wdrożono programy warunków wstępnych - zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oparty na zasadach HACCP. Na podstawie drzewka decyzyjnego wyznaczono 5 CCP: CCP1 - przyjęcie towaru, CCP2 - kontrola wilgotności i temperatury w magazynach, CCP3 - monitoring warunków chłodniczych, CCP4 - mycie i dezynfekcja jaj, CCP5 - obróbka cieplna jajecznic i jajecznic na parze. Dla każdego z CCP określono sposób monitoringu, częstotliwość, parametry docelowe oraz działania korygujące. Monitoring CCP prowadzony jest na bieżąco.

Wg oświadczenia pracownika weryfikacja systemu bezpieczeństwa żywności odbywa się na bieżąco, a procedury i instrukcje zmieniane są każdorazowo w przypadku ustalenia zmiany sposobu postępowania w danym obszarze.

W pomieszczeniach związanych z blokiem żywienia obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dotyczy zał. nr nie dotyczy

ukarano nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

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.

Dokonano wpisu.

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 (i) wnosi nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 8.30 do 11.00.

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:

brak

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Micheliśowej
w Lublinie

mgr Jolanta Słozak-Chabros

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywności
i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Joanna Kamińska

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
(podpis osoby kontrolującej)

mgr farm. Waldemar Staszewski

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Micheliśowej
w Lublinie

mgr Jolanta Słozak-Chabros

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 19.12.2011r.

Otrzymałem w dniu 4.01.2012

DYREKTOR
Dому Pomocy Społecznej
im. W. Michalisowej
w Lublinie

mgr Jolanta Świążak-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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HŻ.9020.3.26.2011.JK.WS z dnia 19.12.2011r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Dom Pomocy Społecznej ul. Archidiakońska 7, 20-113 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.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.				
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		

48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V. DYSTRYBUCJA				
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
53.	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		
54.	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		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		ZGODNY		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.3.26.2011JK.WS Z DNIA 19.12.2011 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY

Nie wnosi

DYREKTOR
 Domu Pomocy Społecznej
 im. W. Micheliśowej
 w Lublinie

mgr Jolanta Szazak-Chabros

(podpis osoby kontrolowanej)

Starszy Asystent
 Oddziału Higieny Żywności, Żywności
 i Przedmiotów Użytku
Joanna Kamińska
 mgr inż. Joanna Kamińska

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
 Żywności i Przedmiotów Użytku.....
 (podpis osoby kontrolującej)
 mgr farm. Władysław Staszewski