

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.WS.9020.3.22.2013

Lublin dnia 11.12.2013r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w Lublinie

– Starszego Asystenta, nr upoważnienia 9

(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. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/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 o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Dom Pomocy Społecznej „KALINA”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

20-201 Lublin, ul. Kalinowszczyzna 84

(adres)

NIP 946-11-83-233

REGON: 000965453

PESEL - nd

TEL.081 466-55-90÷91

FAX –81 747-90-80

E-MAIL –dpskalina@poczta.onet.pl

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.)

Zakład pod stałym nadzorem PIS

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pan Andrzej Łaba - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

– Kierownik Działu Administracyjno - Gospodarczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny funkcjonowania zakładu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/03/HŻ

II. 1. Opis stanu faktycznego*, (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład). Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków z konsumpcją na miejscu w ramach całodziennego wyżywienia pensjonariuszy. W obiekcie przygotowywane są pełne posiłki (śniadania, obiady, kolacje od surowca do gotowej potrawy): śniadania wydawane w godzinach od 8.00 do 10.00, obiad w godz. 13.00 do 15.00, kolacja wydawana w godz. 17.00 do 19.00. Ilość przygotowywanych pełnych posiłków – około 100 szt./dziennie oraz 35 dań obiadowych dla osób przebywających w ramach pobytu dziennego. Jadłospisy układane są przez dietetyka, na okres 10 dni. Wydawanie gotowych posiłków odbywa się bezpośrednio po przygotowaniu. Posiłki podawane są w naczyniach wielorazowego użytku natomiast spożywanie dań odbywa się w jadalni wyposażonej w stoliki i krzesła. Natomiast część posiłków przeznaczonych dla osób leżących rozwożona jest do pokoi pensjonariuszy „wózkami bemarowymi”. Posiłki i czyste talerze transportowane są w zabezpieczonych pojemnikach, a porcjowanie potraw odbywa się bezpośrednio przed wydaniem do pokoi pensjonariuszy. Naczynia stołowe po wstępnym myciu poddawane są procesowi mycia w zmywarce z funkcją wyparzania. Dozowanie środków chemicznych do zmywarki odbywa się automatycznie. Do przechowywania czystych naczyń stołowych wydzielono zamykane szafy przelotowe ze stali nierdzewnej. Makroskopowych śladów niedomycia naczyń nie stwierdzono. Resztki pokonsumpcyjne oraz odpady poprodukcyjne wg oświadczenia Dyrektora Domu Pomocy Społecznej Pana Andrzeja Łaby są precedzane. Frakcja płynna wylewana jest do sieci kanalizacyjnej a stała oraz pozostałe odpady usuwane są do 6 pojemników o pojemności 770l (na „frakcję mokrą” odpadów komunalnych), pojemnika 2,5m³ eko (na „frakcję suchą” odpadów komunalnych) opróżnianych przez KOM-EKO Sp. z o.o. w Lublinie. Wywóz odbywa się zgodnie z umową NR 12897/0/11 zawartą w dniu 01.02.2011 r. Zaopatrzenie w wodę z sieci miejskiej wodno -kanalizacyjnej zgodnie z okazaną umową „o dostarczanie wody

i odprowadzenie ścieków” Nr Z/06/WK17756/01286 zawartą w dniu 6 listopada 2006 r. w Lublinie. Woda bieżąca, ciepła uzyskiwana z sieci LPEC – dostępna na każdym stanowisku mycia rąk i sprzętu. Sprawozdania z badań wody jakimi dysponuje strona z 2009 roku o numerach: OL-W/821/MK-631/09/PBFCH z dnia 22.10.2009 w zakresie parametrów fizykochemicznych, OL-W/821/MK-631/09/PBM z dnia 22.10.2009 w zakresie parametrów mikrobiologicznych - woda spełnia wymagania jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Teren ogrodzony, dojazdy utwardzone.

W skład pomieszczeń bloku żywienia wchodzi: kuchnia właściwa, pomieszczenie wydawania posiłków, jadalnia, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, szatnia dla personelu z węzłem sanitarnym. W pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw prowadzona jest dezynfekcja jaj metodą naświetlania promieniami UV – wydzielono stanowisko i oznakowano sprzęt. W celu zweryfikowania poprawności procesu dezynfekcji jaj przeprowadzono rozmowę z Panią _____ - nie stwierdzono nieprawidłowości w przedmiotowym obszarze.

Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe zabezpieczone przed dostępem szkodników – w oknach zainstalowane są moskitiery, otwory kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. Pomieszczenia monitorowane w zakresie obecności oraz zwalczania gryzoni i insektów przez firmę zewnętrzną - „Dezynfekcja, Dezynsekcja, Deratyzacja S.C Urban Kowalski, Anita Łucjan-Kowalski” z siedzibą w Lublinie, ul. Krochmalna 24. Ostatni protokół z dnia 22.11.2013 r. z przeprowadzonego monitoringu obecności szkodników wg programu zabezpieczenia przed szkodnikami. W pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych nie zaobserwowano obecności szkodników. Pomieszczenia posiadają oświetlenie naturalne i sztuczne, wentylację grawitacyjną i mechaniczną wyciągową nad stanowiskami obróbki termicznej. W kuchni właściwej stanowiska pracy opisane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, wydzielono stanowisko do mycia mięsa. W magazynie środków spożywczych wydzielono urządzenia chłodnicze (zamrażarki) na przechowywanie produktów spożywczych takich jak drób, ryby, mięso, nabiał, wędliny. Surowce i środki spożywcze dostarczane są na bieżąco w niewielkich ilościach i magazynowane są zgodnie z warunkami zalecanymi przez producentów – dokonano weryfikacji termometrem służbowym - odczyt temperatury w urządzeniu z wędliną wynosił + 2,5° C (przy deklarowanej temp. przez producenta do +8° C). Istniejąca w obiekcie dokumentacja handlowa (faktury) pozwala zidentyfikować każdego dostawcę środka spożywczego – zaopatrzenie przez stałych i sprawdzonych dostawców. Dodatkowo poddano wrywkowej ocenie daty minimalnej trwałości i terminy przydatności do spożycia produktów takich jak makarony, przyprawy, nabiał, itp. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu ważności oraz surowców i produktów GMO.

Personel kuchenny składa się z 8 osób – wszyscy posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno- epidemiologicznych oraz pełną odzież ochronną. Odzież przechowywana w szafach z zachowaniem segregacji na odzież osobistą personelu i czystą odzież roboczą. Obok szatni znajduje się węzeł sanitarny z wydzieloną toaletą i pomieszczeniem prysznicowym. Zachowany dostateczny stan sanitarny pomieszczeń, sprzętu i urządzeń. W obiekcie dostateczny zapas środków chemicznych do procesów mycia i dezynfekcji oraz ręczników jednorazowych do higienicznego osuszania rąk. Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji rąk pracowników - umywalki usytuowane: w kuchni właściwej, w pomieszczeniu wydawania posiłków, w zmywalni naczyń stołowych, w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, przedsionku wc wyposażone w dozowniki ze środkiem myjącym i dezynfekcyjnym, zasobniki ręczników jednorazowych, pojemniki z pokrywami wahadłowymi na zużyte ręczniki. Sprzęt porządkowy wydzielony dla części produkcyjnej i pomieszczeń socjalnych.

Obiekt posiada opracowany i wdrożony System Bezpieczeństwa Żywności HACCP.

W ramach systemu sporządzono receptury serwowanych potraw oraz szczegółowe opisy ich przygotowania uwzględniając informacje żywieniową dla jednej porcji oraz informacje dotyczącą sposobu wydawania. Potrawy podzielono na grupy asortymentowe, sporządzono schematy technologiczne. Przeprowadzono analizę ryzyka, w związku z czym wyznaczono następujące Punkty Kontrolne:

- przyjęcie towaru i przechowywanie w warunkach chłodniczych
- wydawanie posiłków (kontrola temp)

W obiekcie wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry z monitorowania CP prowadzone na bieżąco. Personel posiada wiedzę w zakresie obowiązujących instrukcji i procedur oraz działań zapobiegawczych w zakresie monitorowania CP oraz korygujących. Ustalono procedurę weryfikacji czy wdrożony system HACCP jest skuteczny i daje pożądane rezultaty – weryfikację przeprowadza się raz na kwartał. Personel kuchenny odbył stosowne szkolenia z zakresu funkcjonowania systemu HACCP oraz sporządzonych instrukcji – udokumentowane w rejestrze szkoleń oraz prowadzonych imiennych kartach szkoleń uwzględniających zakres szkolenia. Świadomość personelu odnośnie potencjalnych zagrożeń dla produkowanej żywności mogących występować na poszczególnych etapach produkcji lub magazynowania nie budzi zastrzeżeń.

W pomieszczeniach związanych z blokiem żywienia obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Nie naruszono

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

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 zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd

(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)

Nie ukarano

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

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

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 brak

6. Czas trwania kontroli: od 9.30 do 12.30

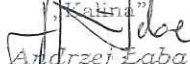
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie naniesiono

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


DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
"Kalina"


Andrzej Łaba

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DIETETYK

(podpisy świadków)


(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11 grudnia 2013

otrzymałem (-am) w dniu 17.12.2013

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
"Kalina"
Andrzej Łaba

.....
(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.WS. 9020.3.22.2012 z dnia 11.12.2013r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej „KALINA” w Lublinie
 ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 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.	Szatnie 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	ND		
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	x		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	x		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	x		
40.	Pakowanie żywności	x		
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	x		
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	x		
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		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt		60		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		zgodny		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ - nie stwierdzono nieprawidłowości

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wnosi uwag

DYREKTOR
 Domu Pomocy Społecznej
 „Księżka”
 Andrzej Łaba

.....
 (podpis osoby kontrolowanej)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)