

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HŻ-D-6314/07/09

Lublin, dnia 22.09.2009

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie

Ewa Okońska -młodszy asystent upoważnienie do kontroli nr K-0160/110/09

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K-0160.1/2421/09

W kontroli uczestniczyła Katarzyna Szalast odbywająca staż w PSSE Lublin

(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:

Dom Pomocy Społecznej „Kalina” ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 946-11-83-233 REGON 000965453 PESEL nie dotyczy

TEL. (081) 7471347 FAX (081) 7471347 wew. 19 E-MAIL nie dotyczy

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.F-6314/3/07 z dnia 06.03.2007r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Andrzej Łaba – pełniący obowiązki Dyrektora Domu Pomocy Społecznej
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Andrzej Łaba – pełniący obowiązki Dyrektora Domu Pomocy Społecznej

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego zamkniętego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy numer IW 9-92-3/17, termometr kontrolny PP/SK/03-04/HŻ

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

Zakład prowadzi żywienie pełne-śniadania, obiady, kolacje dla osób przebywających na stałe w domu pomocy w wieku 50 – 99 lat. Dziennie prowadzi się produkcję posiłków od surowców, śniadań i kolacji ok. 120 porcji, obiadów 150 porcji w tym 25 porcji dla osób z dochodzących oraz 25 porcji w ramach cateringu dostarczanych do Prawosławnego Domu Pomocy w Lublinie przy ul. Dolińskiego 1. Część posiłków spożywana jest na miejscu, część dostarczana do pokoi dla osób niesprawnych ruchowo. Posiłki w ramach cateringu dostarczane są w wydzielonych pojemnikach i termosach, własnym środkiem transportu. Mycie odbywa się w wydzielonym basenie w zmywalni. Posiłki przygotowywane są z udziałem warzyw, jaj, mięsa w tym drobiu, ryb mrożonych, potraw mącznych. Jadłospisy opracowane przez dietetyka, wydzielone trzy rodzaje diet ogólna, lekkostrawna i cukrzycowa.

Zatrudnionych jest 9 osób posiadających aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz prawidłową odzież ochronną zakrywającą odzież osobistą.

Pomieszczenia zakładu zlokalizowane w podpiwniczeniu – szatnia personelu z wc i natryskiem, magazyn warzyw i ziemniaków. Dostawa warzyw odbywa się w wydzielonym wejściu, ziemniaki zsypano, zlokalizowanym w pomieszczeniu magazynu. Transport do obieralni odbywa się windą.

Pomieszczenia zlokalizowane na parterze budynku - jadalnia, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie produkcyjne z wydzieloną częścią do mycia naczyń kuchennych i sprzętu pomocniczego, obieralnia warzyw i ziemniaków z wydzielonym stanowiskiem do obróbki wstępnej jaj, magazyn artykułów i surowców suchych i łatwo psujących. W kuchni właściwej stanowiska pracy są wydzielone i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Dostępna umywalka do mycia rąk w pomieszczeniu produkcyjnym. Wydzielono stanowiska do mycia mięsa, ryb, drobiu, potraw mącznych i surówek. W zmywalni naczyń stołowych znajduje się zlew jednokomorowy z zamontowanym młynkiem koloidalnym do mycia naczyń stołowych. Mycie właściwe odbywa się w zmywarce gastronomicznej z systemem wyparzania. W pomieszczeniu zmywalni wydzielone baseny do mycia pojemników transportowych i termosów. Próbkę żywności pobierane, oznakowane i przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w temperaturze +4 °C. Gotowe potrawy i napoje podawane są w naczyniach stołowych wielorazowego użytku. Porcjowanie odbywa się w pomieszczeniu wydawania posiłków na wydzielonym stanowisku. Obróbka wstępna warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, mycie i dezynfekcja jaj odbywa się poprzez stosowanie promieni UV zgodnie z opracowaną procedurą, awaryjnie opracowana procedura dezynfekcji chemicznej.

W urządzeniach chłodniczych zachowana segregacja asortymentowa środków spożywczych. Środki żywnościowe przechowywane są w temperaturach deklarowanych przez producentów; nie stwierdzono artykułów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia. Segregacja asortymentowa w urządzeniach chłodniczych zachowana. Na stanie magazynowym stwierdzono niewielkie ilości surowców spożywczych. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, woda zimna i ciepła bieżąca. Wynik badania zgodny z normami – obiekt pod stałym nadzorem PPIS jako punkt poboru wody, według informacji uzyskanej od p/o Dyrektora Pana Andrzeja Łaba pobór wody odbył się w dniu 20.10.2009r.

Odpady pokonsumpcyjne, nieczystości stałe usuwane do koszy plastikowych wyłożonych workami foliowymi a następnie do kontenera ustawionego na zewnątrz budynku zamykanego, odpadki pokonsumpcyjne mielone w młynku koloidalnym, na wywóz nieczystości zakład posiada umowę z firmą wywozową Kom-Eko w Lublinie ul. Wojenna 1. Kontrola wewnętrzna prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami. W dniu kontroli okazano do wglądu instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP i systemu HACCP, prowadzony bieżący monitoring na wymaganych obszarach GHP/GMP z zakresu mycia, dezynfekcji, pomiary temperatur dostaw surowców, przechowywania, kontroli i zabezpieczenia przed szkodnikami, mycie i dezynfekcja jaj, kontrola wewnętrzna prowadzona na bieżąco. W systemie HACCP nie wyznaczono punktów krytycznych, w ramach GHP/GMP wyznaczono punkty kontrolne dotyczące jakości surowców dotyczących zanieczyszczeń i jakości dostarczanych do magazynu oraz procesu produkcyjnego-parametry czasu i temperatur, parametrów temperatur serwowanych dań na gorąco, prowadzony monitoring w tym zakresie, ustalono działania korygujące oraz weryfikacje systemu. W ramach systemu HACCP raz w miesiącu prowadzone są audyty wewnętrzne, okazano dokumenty w tym zakresie. Rejestr dostawców środków spożywczych okazano do wglądu- dostawcą artykułów spożywczych trwałych jest- Hurtownia „Almax” – Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna 21-02 Jastków, ryby i przetwory rybne – GHL Sp. z o.o. ul. Grabskiego 23, 20-330 Lublin, drobiu i wędliny drobiowe - „Kabanos” Sp. j. ul. Mełgiewska 20A, Lublin, jaj – ferma drobiu Turka 20-258 Lublin , mięso i wędliny -ZM Cioczek 20-111 Lublin, ul. Gospodarcza 33, mrożonki – PPHU I. Welman 23-200 Kraśnik ul. Żytnia 21B, ryby świeże – Gospodarstwo rybackie Opole Lubelskie, mleko i nabiał – SM Biomlek 22-100 Chełm, ul. Chemiczna 2, pieczywo – Zakład produkcji artykułów spożywczych Mister Sp. j. Nowa Słupia Jeziorko 99C.

W dniu kontroli bieżący stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń, śladów i obecności szkodników nie stwierdzono. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi firma DDD Lublin ul. Krochmalna 24, Kowalski Urban, okazano do wglądu dokumentację z przeprowadzonego monitoringu z dnia 16.10.2009r.

2. Opis stwierdzonych 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. - zał. Nr -
nie ukarano (imię, nazwisko, stanowiska)
grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(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:

nie ustalono

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

5. Uwagi osoby kontrolującej

bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 09.30 do 12.00

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)

.....
DOM POMOCY SPOŁECZNEJ „KALINA”
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
20-201 Lublin, ul. Kalinowszczyzna 84
tel. 081 747-13-47, tel./fax 081 747-97-36
NIP 946-11-83-233, Regon 000965453

Młodszy Asystent
.....
Ewa Ostojska
mgr Ewa Ostojska Kataryna Swolna
(podpis osoby kontrolującej)

.....
p.o. DYREKTOR
Andrzej Łaba
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.10.2009r.
otrzymałem w dniu 22.10.2009r.

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ „KALINA”
p.o. DYREKTOR 20-201 Lublin, ul. Kalinowszczyzna 84
tel. 081 747-13-47, tel./fax 081 747-97-36
NIP 946-11-83-233, Regon 000965453
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 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