

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ONS-HŻ-H-6314a/3 /09

Lublin, dnia 28.05.2009

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie: upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.0160.1/1147/09

Helena Szykora – starszy instruktor higieny- up. nr K.0160/102/09;

Halina Małek – starszy instruktor higieny –up. nr K.0160/113/09

*(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:

Punkt wydawania posiłków Dzienny Domu Pomocy Społecznej Nr I 20-806 Lublin ul.

Niecała 16 podlega Zespół Dziennych Pomocy Społecznej 20-128 Lublin ul. Lwowska 28

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

NIP 946-18-45-970

REGON 430616917

PESEL -

TEL. 081/532-56-06

FAX -

E-MAIL -

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):

Decyzja P PIS w Lublinie Nr ONS.HŻ.N.6314a/14 /07 z dnia 17.10.2007r.

#### 2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Ewa Danek- kierownik

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

#### 2. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

3. Ewa Danek- kierownik DDPS Nr I

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli :kompleksowa w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego i zgodności funkcjonowania obiektu w związku z interwencją do PSSE Lublin

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy Nr SK/S/K/9-37/HŻ termometr elektroniczny nr PP/S -K/03-02/HŻ

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

1.Pomieszczenia stołówki usytuowane na parterze budynku mieszkalnego, budynek murowany, skanalizowany posiada podłączenie do sieci wodno- kanalizacyjnej miejskiej, Badanie wody w zakresie mikrobiologicznym wykonane przez laboratorium MPW iKw Lublinie, dn 20.08.2007 Nr 2141/07r. odpowiada jakości wody zdatnej do picia przez ludzi, woda badana raz na 2 lata Woda ciepła w zakładzie z własnego pieca podgrzewczego(gazowego), wszystkie punkty wodne znajdujące się w stołówce posiadają dostateczną ilość wody ciepłej. Oświetlenie pomieszczeń stołówki naturalne i sztuczne, prawidłowe. Wentylacja w pomieszczeniu produkcyjnym grawitacyjna - sprawna technicznie, w okresie letnim naturalna poprzez otwieranie okien(zabezpieczone siatkami)  
3.Wydzielone pomieszczenia stołówki: produkcyjno-ekspedycyjne ze zmywalnia naczyń stołowych i sprzętu pomocniczego oraz do przygotowywania napojów zimnych i gorących i obróbka warzyw i owoców ,jadalnia, magazyn środków czystościowych ,wc dla personelu ,pomieszczenia administracyjne i dydaktyczne dla klientów .

Nieczystości stałe składowane do koszy wykładanych workami foliowymi, a następnie opróżniane do kontenerów zbiorczych dla posesji– śmieci wywożone przez firmę na zlecenie administracji wliczanej w opłacie czynszowej.

Odpady pokonsumpcyjne w niewielkiej ilości /5 kg tygodniowo/usuwane do odpadów komunalnych.

Otoczenie budynku utwardzone.

2. Kuchnia wyposażona jest wydzielony zlewozmywak 2-komorowy do wstępnego mycia naczyń stołowych i sztućców oraz sprzętu pomocniczego, mycia termosów ,szafki wiszące i stojące na sprzęt i naczynia ,zmywarka gastronomiczna do naczyń ,Pomieszczenia socjalne w korytarzu komunikacyjnym szafki wbudowane dwudziałowe . W-c bez przedsonka umywalką zamontowaną wewnątrz pomieszczenia Umywalki do rąk wyposażone w dozowniki na środek myjący, zasobnik na ręczniki jednorazowego użytku oraz środek dezynfekcyjny /rutisept/znajduje się przy każdym punkcie mycia rąk.Stan techniczny pomieszczeń zakładu prawidłowy, ściany częściowo wyłożone glazurą pozostała część malowana farbą , podłogi we wszystkich pomieszczeniach pokryte terakotą, dezynfekowane zgodnie opracowaną instrukcją w tym zakresie 1 raz w tygodniu.

Stanowisko mycia wykorzystywane przemiennie. Stoły produkcyjne posiadają powierzchnię wykonaną. Sprzęt produkcyjny i chłodniczy wykorzystywany w zakładzie sprawny technicznie. Środki spożywcze używane

przechowywane z uwzględnieniem segregacji poszczególnych asortymentów. Dostawy środków spożywczych w zakresie produkcji posiłków obiadowych prowadzone na bieżąco codziennie przez producenta przez Centrum Usług Socjalnych Lublin ul Lwowska 28 zgodnie z zawartymi umowami . Przy odbiorze gotowych posiłków uwzględnione jest sprawdzanie temperatury dostawy gorących posiłków, środków łatwo psujących, znakowanie, jakość opakowań, stan sanitarny opakowań, higiena transportu. W przypadku środków nieprawidłowej jakości postępowanie zgodnie z opracowaną procedurą- środki składowane w wydzielonym oznakowanym miejscu, a następnie usuwane do kontenera na śmieci.

Wdrażane procedury GHP/GMP oraz elementy systemu HACCP .W ramach kontroli wewnętrznej monitorowane są dostawy gotowych posiłków. Monitoring prowadzony zgodnie z instrukcją . Zatrudnionych pięć osób(1produkcyjna, 4-osoby pomocnicze z ośrodka). Jadłospisy opracowywane na okres 10 dni przez pracowników kuchni dostarczającej posiłki, zatwierdzane przez kierownika CUS w Lublinie.

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

Ad52,53,54. Transport żywności niedostosowany do wymogów sanitarnych ,odbywa się taksówka osobową , transportową Miejskiego Przedsiębiorstwa Taksówkowego Radio Taxi 919 w Lublinie Ul Topazowa 4/41 w/g zawartej umowy Nr 13/09

W dniu kontroli dowóz pełnych obiadów(zupa, drugie danie, napój) dla potrzeb uczestników Dziennego Domu pobytu , w termosach metalowych typu 'geny' zamykanych i umieszczonych w pojemnikach termoizolacyjnych. przewożone były na siedzeniu w samochodzie osobowym ,co może powodować wtórne zanieczyszczenie gotowej do spożycia żywności. Osoba przewożąca posiłki nieokazała do wglądu dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno-epidemiologicznych.

rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UEL 139 z 30.04.2004r str.1)

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: 13<sup>00</sup> do: 15<sup>00</sup>

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)

ZESPÓŁ DZIEŃNYCH DOMÓW  
Pomocy Społecznej w Lublinie  
Dziśniowy Dom Pomocy Społecznej Nr 1  
20-030 Lublin, ul. Niecała 16  
tel. 53-256-06

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu: 28.05.2009

otrzymałem w dniu 28.05.2009

ZESPÓŁ DZIEŃNYCH DOMÓW  
Pomocy Społecznej w Lublinie  
Dziśniowy Dom Pomocy Społecznej Nr 1  
20-030 Lublin, ul. Niecała 16  
tel. 53-256-06

(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