

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HZ.9020.8.2.2015.AK

Lublin, dnia 27 sierpnia 2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Wojewódzkiego
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie
Annę Kondrat - Starszego Asystenta, nr upoważnienia 14

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011r. nr 212 poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U.2013r. pòz. 267 ze.zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U.z 2013r. poz. 672 ze zm.) oraz na podstawie 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład: **Punkt wydawania posiłków w Zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie**
Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów nr 4 w Lublinie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pozytywistów 16, 20-806 Lublin

(adres)

NIP 946-18-45-970

REGON 430616917

PESEL - nd

TEL. 81 466-55-64

FAX - nd

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 527/0314/07 z dnia 15.11.2007 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Beata Kidaj – w/z Kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Teresa Morawska – instruktor terapii
Pani Anna Zabielska-Kowalczyk – pracownik socjalny
(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: nie używano

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie wydawania obiadów osobom starszym w wieku od 70 do 96 lat przychodzącym do ośrodka na kilka godzin dziennie oraz przygotowywania dla nich napojów gorących typu kawa, herbata. Wydawanie posiłków odbywa się bezpośrednio po dostawie ok. godz. 13.00. W dniu kontroli jest to 35 obiadów, 15 w ramach diety lekkostrawnej oraz 20 w ramach diety ogólnej. Jadłospis dekadowy układany jest w Zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie przy ul. Lwowskiej 28 w Lublinie, który jest producentem posiłków.

Dostawa obiadów w termosach odbywa się wydzielonym wejściem do pomieszczenia, w którym ma miejsce porcjowanie. Dostępna umywalka do mycia rąk personelu wyposażona w środki do mycia (mydło w płynie antybakteryjne z zachowanym terminem ważności 25.03.2016t.) i dezynfekcji rąk (preparat do dezynfekcji rąk AHD 1000 z zachowanym terminem do 08.2017r.) oraz higienicznego ich suszenia (jednorazowe papierowe ręczniki). Posiłki wydawane są wydzielonymi drzwiami na salę konsumpcyjną gdzie pracownicy ośrodka roznoszą je do poszczególnych stolików. Zwrot brudnych naczyń z jadalni odbywa się bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych. Nie dochodzi do krzyżowania się dróg czystych oraz brudnych.

Wstępne mycie naczyń stołowych oraz sztućców ma miejsce w jednokomorowym zlewie. Mycie właściwe odbywa się w zmywarce z funkcją wyparzania. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w zamykanej przelotowej szafie co chroni je przed ewentualnym zanieczyszczeniem. W dniu kontroli poddano wizualnej ocenie czystość naczyń stołowych w aspekcie skuteczności ich mycia – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obszarze. Powierzchnie robocze oraz wózek wykorzystywany do dystrybucji posiłków dezynfekowane są preparatem pn. "Medicarine" – roztworem o stężeniu 0,18%. Za przygotowanie roztworu dezynfekującego oraz za proces

dezynfekcji odpowiada terapeuta. Preparat sporządzany jest zgodnie z zaleceniami producenta (1 tabletką na 1,5 l wody).

Brudne termosy myte i dezynfekowane (Medicarine 0,18%) w wydzielonym pomieszczeniu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Pomieszczenie wyposażone jest w basen z ociekaczem oraz szafę wykorzystywaną do przechowywania detergentów. W dniu kontroli dostępny jest zapas środków chemicznych do procesów mycia i dezynfekcji.

Sprzęt porządkowy (typu szczotki, mopy) przechowywany w brudowniku zaopatrzonym w niski zlew wykorzystywany do przygotowywania roztworów myjąco-dezynfekujących.

Zgodnie z oświadczeniem terapeuty w obiekcie praktycznie nie ma resztek pokonsumpcyjnych, ponieważ podopieczni niespożyta na miejscu żywność zabierają ze sobą do domu. Niewielkie ilości odpadów pokonsumpcyjnych usuwane są do pojemnika zbiorczego. Po odcedzeniu, frakcja ciepla odprowadzana jest do kanalizacji a stała po zapakowaniu w worek foliowy wyrzucana jest do zamkniętego kontenera na odpady stałe zlokalizowanego na ogrodzonym terenie placówki. Za wywóz nieczystości stałych odpowiada MPO Sita Lublin Sp. z o.o. W obiekcie stwierdzono młynek koloidalny, który zgodnie z oświadczeniem terapeuty nie jest używany. Strona zna stanowisko Ministerstwa Ochrony Środowiska w przedmiotowej sprawie.

Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda ciepła pozyskiwana z sieci miejskiej. Wystarczająca ilość wody ciepłej i zimnej w punktach wodnych.

Do wydawania posiłków wyznaczone są dwie osoby. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia. Szatnia zlokalizowana w podpiwniczeniu zaopatrzona jest w dwudzielną szafę wykorzystywaną do przechowywania odzieży wierzchniej oraz czystej odzieży ochronnej. Zachowana segregacja odzieży czystej i brudnej. Dostępna toaleta z przedsionkiem, w którym zamontowana jest umywalka pozwalająca na higieniczne skorzystanie z wc (mydło, ręczniki papierowe).

W dniu kontroli zachowany dobry stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń punktu wydawania posiłków, sprzętu oraz urządzeń.

Obiekt posiada opracowane i wdrożone procedury i instrukcje GHP/GMP regulujące ogólne wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie m.in. utrzymania czystości pomieszczeń oraz higieny i zdrowia personelu, zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami, zaopatrzenia w wodę i odprowadzenia nieczystości oraz bezpiecznego postępowania z żywnością.

W ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są następujące rejestry:

- Karta kontroli temperatury potraw (pomiar codziennie, zapis raz w tygodniu)
- Karta kontroli dostaw gotowych dań (sprawdzenie i zapis raz w tygodniu)
- Karta kontroli szkodników (sprawdzenie i zapis raz w miesiącu)
- Ewidencja dezynfekcji stołów i blatów (dezynfekcja codziennie, zapis raz w tygodniu)
- Ewidencja dezynfekcji podestów i podłóg (dezynfekcja codziennie, zapis raz w tygodniu)

- Ewidencja dezynfekcji zmywarki (dezynfekcja i zapis raz w miesiącu)

Przedstawiono aktualne zapisy. W przypadku kontroli temperatury potraw ustalono limity krytyczne dla dostarczanych dań na poziomie min. 75°C dla zup, min. 60°C dla drugich dań, min. 75°C dla surówek serwowanych na ciepło, min. 80°C dla napojów gorących. Wg oświadczenia terapeuty w ostatnim roku nie było potrzeby podejmowania działań korygujących polegających na podgrzaniu potraw w kuchni ośrodka (dostępna kuchenka z piekarnikiem oraz kuchenka mikrofalowa). Podczas kontroli dostaw gotowych dań weryfikowany jest stan opakowań, w tym szczelność zamknięcia termosów, warunki sanitarne pojazdu oraz higiena osobista kierowcy.

W ramach ochrony obiektu przed szkodnikami w otwieranym oknie w pomieszczeniu porcjowania posiłków zamontowano siatkę.

W dniu kontroli opracowany i wdrażany system kontroli wewnętrznej jest wystarczający i spełnia swoje zadanie, którym jest zapewnienie bezpieczeństwa wydawanych w obiekcie potraw.

W pomieszczeniach domu pobytu dziennego obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd protokołu 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 grzywien 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)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nd

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt - nie dokonano wpisu z powodu braku książki kontroli w obiekcie.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu 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 *).

Pan (i) wnosi nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 9:45 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: brak

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

✓
Beata Kidaj
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku

Anna Kondrat
.....
mgr inż. Anna Kondrat

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27 sierpnia 2015r.

otrzymałem (-am) w dniu *02.09.2015r.* ✓

Beata Kidaj
.....
(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.

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

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pięlegniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr DNS-HŻ.9020.8.2.2015.AK
z dnia 27.08.2015r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Punkt wydawania posiłków w Zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie
Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów nr 4 w Lublinie
ul. Pozytywistów 16, 20-806 Lublin**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	(0)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
8	Znakowanie.	(0)	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	(4)	
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem				4
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.8.2.2015 z dnia 27.08.2015r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag

✓
Beata Kielaj

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Anna Kondrat
(podpis osoby kontrolującej)