

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-K-6314a/4/2018

Lublin, dnia 24.05.2018r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Monika Staszek – młodszy asystent, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/20/2018.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017r., poz. 1261 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017r., poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2018r. poz. 646**) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: Punkt żywienia w Środowiskowym Domu Samopomocy w Lublinie, ul. Nałkowskich 78,
20-470 Lublin

Podlega: Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-18-45-970

TEL. (81) 466-55-67

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej zakład Nr HŻ-O-6314a/6/2016 z dnia 13.09.2016r. oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru 8752/0309/206 z dnia 13.09.2016r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

1. Kierujący zakładem: Pani Maria Paweła – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia
Pani Elżbieta Waniurska – Kierownik Środowiskowego Domu Samopomocy
(imię i nazwisko, stanowisko)
2. Przedstawiciel zakładu: Pani Elżbieta Waniurska – Kierownik Środowiskowego Domu Samopomocy

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Pomieszczenia punktu żywienia zlokalizowane są na parterze budynku ośrodka. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie punktu żywienia dostosowane do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Układ pomieszczeń i wyposażenie zgodne z decyzją zatwierdzającą Nr HŻ-O-6314a/6/2016 z dnia 13.09.2016r. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie obiektu utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym, utrzymywane czysto.

Budynek ośrodka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 4701/17 z dnia 23.10.2017r. wystawione przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10. Badanie wykonane w zakresie 4 wskaźników mikrobiologicznych, potwierdzające prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ogrzewana jest przy pomocy pieca gazowego. Zgodnie z procedurą „zaopatrzenie w wodę” jakość wody kontrolowana jest raz na 3 lata.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera, zlokalizowanego na posesji ośrodka. Okazano do wglądu Umowę Wywozu Odpadów Komunalnych Nr 45/2017 zawartą w dniu 21.09.2017r. z Cezarym Kubackim prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą: Przedsiębiorstwo Handlowo – Usługowe Eko – Trans, Wielkie 90, 21-143 Abramów. Przedmiotem umowy są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych z podziałem na frakcje mokrą (kod 20 03 01 niesegregowane odpady komunalne) i frakcję suchą (kod 20 01 99 frakcje zbierane w sposób selektywny) z m.in. nieruchomości położonej przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie. Umowa zawarta na czas określony od 01.10.2017r. do 30.09.2018r. W załączniku I do umowy wyszczególniono harmonogram odbioru zmieszanych odpadów komunalnych, które z przedmiotowej placówki odbierane są raz w tygodniu. Odpady pokonsumpcyjne, zgodnie z umową na świadczenie usługi cateringowej odbierane są przez dostawcę posiłków.

Wentylacja pomieszczeń punktu żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (w toaletach). Okazano Protokół Nr 1501 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 12.06.2017r. przez Mistrza Kominarskiego Pana Dariusza Cyprysia (nr upr. 29302) reprezentującego firmę Spółdzielnia Pracy Kominarzy w Lublinie, ul. Bronowicka 7. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Oświetlenie pomieszczeń punktu żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Sprzęt pomocniczy/kuchenny wykorzystywany do porcjowania i wydawania posiłków oraz przygotowywania śniadań przez podopiecznych (deski, noże, chochle) myty w wydzielonej komorze zlewozmywaka dwukomorowego w pomieszczeniu kuchennym.

Naczynia stołowe, z których korzystają podopieczni myte są wstępnie w zmywalni naczyń stołowych przy wydzielonym zlewozmywaku jednokomorowym z powierzchnią pomocniczą. Dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywarko-wyparzarce LOZAMET. W dniu kontroli zmywarka sprawna. Czyste naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach aneksu kuchennego. Podopieczni spożywają posiłki na jadalni przyległej do pomieszczenia kuchennego.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk osób mających kontakt z żywnością. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes firmy Medi Line z aktualnym terminem ważności (17.08.2018r.) oraz jednorazowe ręczniki papierowe do osuszania rąk.

Dezynfekcja powierzchni mających kontakt z żywnością prowadzona jest za pomocą gotowego do użycia preparatu do mycia i dezynfekcji Velox Top – Af firmy Medi Line z aktualnym terminem ważności (10.05.2021r.).

kalafior, marchewka), makaron z kurczakiem w sosie brokułowym, kopytka szpinakowe z masłem i sałatką z rzodkiewki i jogurtu, kotlet mielony z ziemniakami i mizerią, paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kolorowych warzyw (kapusty białej, ogórka, papryki, kukurydzy z olejem rzepakowym).

W placówce, na tablicy ogłoszeń w sali konsumenckiej udostępniono informacje dotyczące wykazu składników oraz alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową w serwowanych posiłkach (śniadaniu przygotowywanym na miejscu oraz w posiłku obiadowym dostarczonym przez firmę cateringową).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt –

Nie ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

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 -

(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: nie dotyczy.

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu - nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *)

Pan (i) wnosi / nie wnosi*)- uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 11:30 – 14.45.

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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-K-6314a/4/2018 z dnia 24.05.2018r.

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

**Punkt żywienia w Środowiskowym Domu Samopomocy w Lublinie
ul. Nałkowskich 78, 20-470 Lublin**

Podlega: Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin

**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.	0X	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.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe