

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAL / KOPIA**

Nr DN-HŻ.9012.225.2017

Skęczniew, 29.11.2017 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Alicja Polacka - Opas – starszy asystent

nr upoważnienia RP.057.39.2014 z dnia 02.01.2014 r.

(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 2017, poz. 1261)_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 2017, poz. 1257 z późn. 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 8 maja 2017 r. 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 (Dz. U. z 2017 poz. 2168) 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 165 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:

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Skęczniew 58

62-730 Dobra

(adres)

NIP 668 139 23 68, TEL. 63 2783871, FAX -----, E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja z dnia 27 stycznia 2012 r. znak: DN-HŻ.9012.2.3.2012 wydana przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Sylwia Kamińska-Tereszkiewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Barbara Klimczak – szef kuchni

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego bloku żywienia (w tym kuchenek oddziałowych).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: aparat fotograficzny.

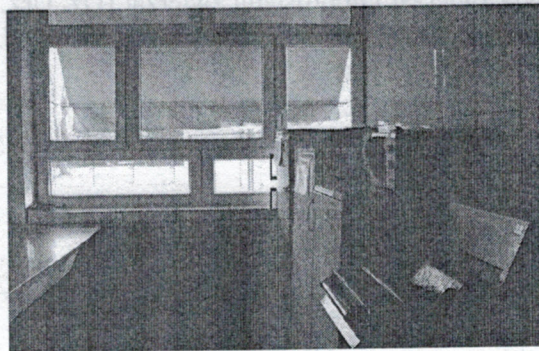
II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

W obiekcie prowadzone jest żywienie w oparciu o pełną produkcję tzn. od obróbki wstępnej surowca do gotowego posiłku na naczyniach stołowych wielokrotnego użytku. W ramach żywienia przygotowuje się: śniadania, obiady i kolacje (z uwzględnieniem diety cukrzycowej, bezmlecznej i wątrobowej) dla ok. 200 pensjonariuszy. Stawka żywieniowa wynosi 8,60 zł brutto/dzień/osobę.

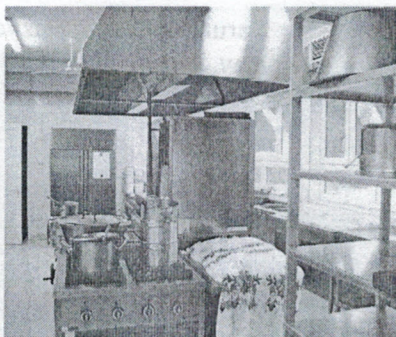
Bezpośrednio przy produkcji zatrudnionych jest 10 osób (w tym magazynier). Przedstawiono do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Pion żywienia obejmuje pomieszczenia:

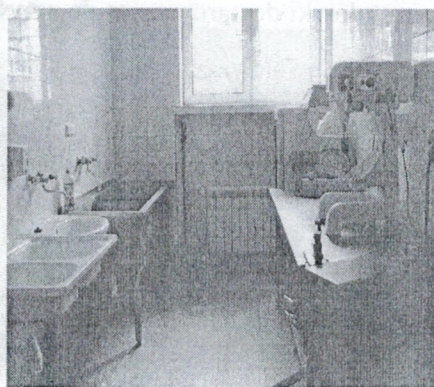
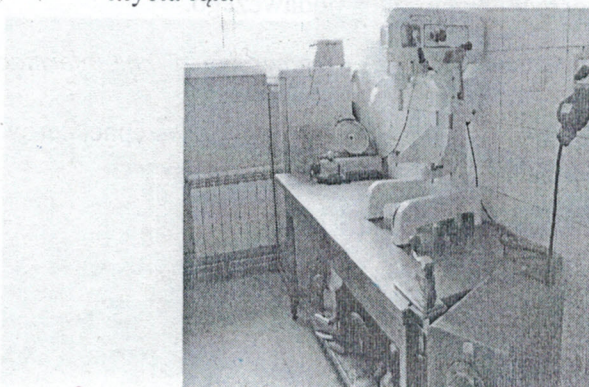
1. wydawalnia posiłków wyposażona w 3 lodówki do przechowywania żywności (monitoring temperatur prowadzony na bieżąco) do bezpośredniego wydania, mikrofalę, krawalnicę do pieczywa, blaty robocze ze stali nierdzewnej. Pomieszczenie połączone jest szafą przelotową ze zmywalniami naczyń kuchennych. W szafie umieszczone są czyste naczynia kuchenne. Oknem wydawczym wydawane są poporcjowane posiłki.



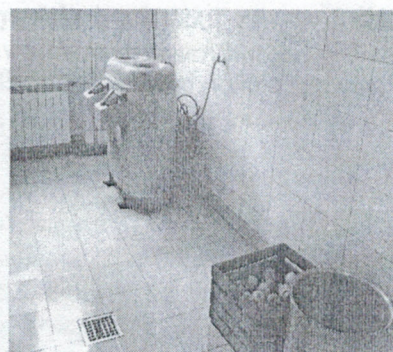
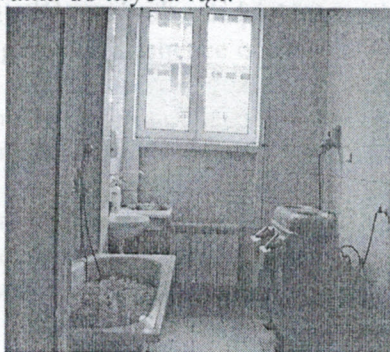
2. kuchnia właściwa wyposażona w lodówkę na produkty spożywcze podręczne, kotły parowe, kociołki przechylne, piekarniki elektryczne, blaty robocze ze stali nierdzewnej, regały do przechowywania sprzętu podręcznego, umywalka do mycia rąk. Nad ciągiem urządzeń grzewczych zainstalowano okap z wentylacją mechaniczną do usuwania nadmiaru pary wodnej na zewnątrz budynku. W pomieszczeniu wydzielono stanowisko do mycia termosów i naczyń kuchennych.



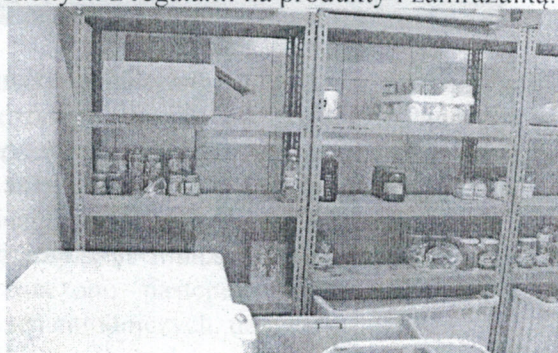
3. przygotowalnia wyposażona w wilk, robot do ciasta, krajalnicę do wędlin, lodówkę na nabiał. W pomieszczeniu ponadto znajduje się zlew do mycia sprzętu porządkowego, umywalka do mycia rąk.



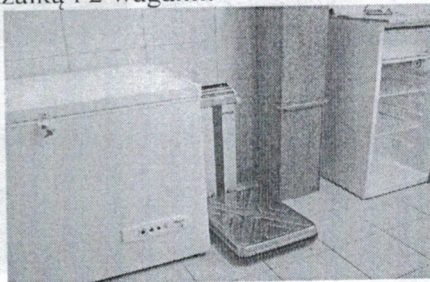
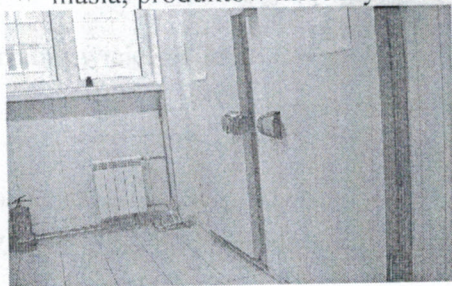
4. obieralnia na stanie której znajduje się płuczko-obieraczka, baseny do mycia warzyw i umywalka do mycia rąk.



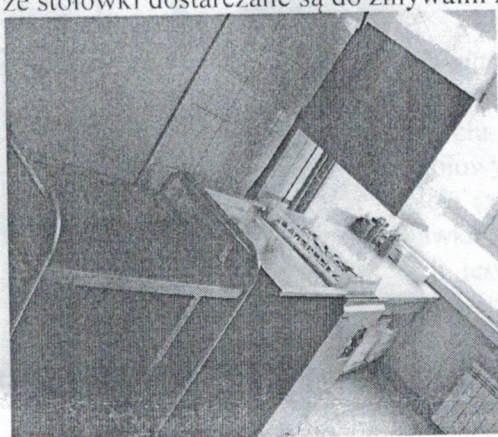
5. magazyn artykułów suchych z regałami na produkty i zamrażalką.



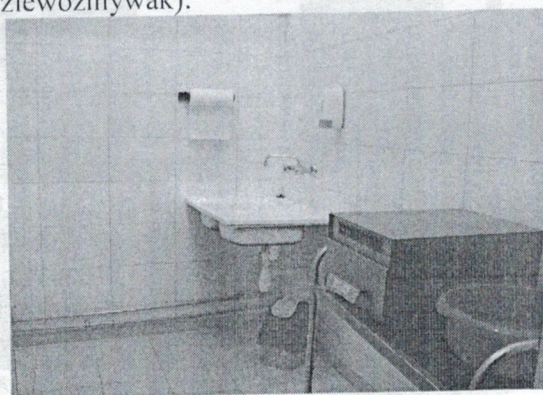
6. magazyn na artykuły wymagające warunków chłodniczych z 2 chłodniami do przechowywania masła, produktów mlecznych i warzyw, zamrażalką i 2 wagami.



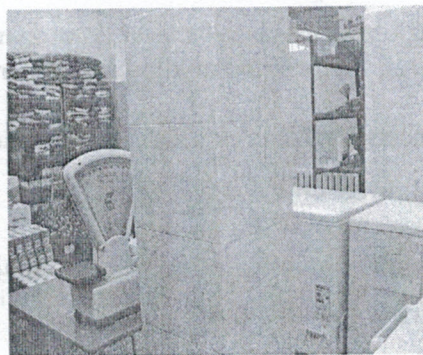
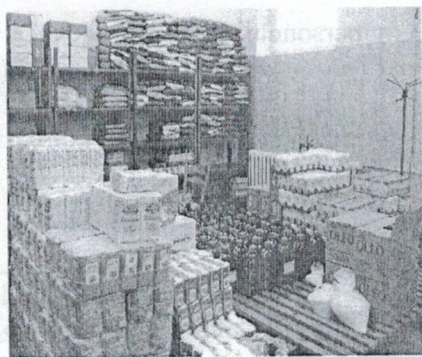
7. zmywalnia naczyń kuchennych wyposażona w szafę przelotową, basen do wstępnego mycia naczyń z resztek pokonsumpcyjnych, zmywarke przemysłową z funkcją wyparzania. Naczynia ze stołówki dostarczane są do zmywalni za pośrednictwem okna podawczego.



8. Magazyn jaj z lodówką do ich przechowywania, stanowiskiem do dezynfekcji jaj (naświetlacz UV i dwukomorowy zlewozmywak).



9. Pomieszczenie gospodarcze do przechowywania sprzętu porządkowego i środków chemicznych.
 10. Magazyn kiszonek gdzie w pojemnikach zbiorczych przechowywana jest kapusta kiszona.
 11. pomieszczenie socjalne wyposażone w szafki dwudzielne do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, WC.
 12. Magazyn spożywczy z regałami, zamrażalkami, raszkami do przechowywania produktów spożywczych, wagą.



13. Magazyn warzyw znajdujący się w piwnicy.

14. jadalnia wyposażona w stoły i krzesła.

Na korytarzu prowadzącym do kuchni właściwej i pomieszczeń przyległych znajduje się winda do transportu warzyw z piwnicy.

W zależności od stanu zdrowia podopiecznego, opiekun podejmuje decyzję gdzie spożywa on posiłek tj. w jadalni głównej, kuchence oddziałowej, pokoju. W związku z powyższym w obiekcie wydzielono 6 kuchenek oddziałowych gdzie pod nadzorem opiekunów są rozdzielane posiłki i podawane mieszkańcom. Przedmiotowe posiłki transportowane są w termosach do poszczególnych kuchenek windą. Brudne naczynia dostarczane są do głównej zmywalni naczyń.

Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny skontrolowanych pomieszczeń oraz sprzętu zachowany. Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i łatwo psujących się – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta, produkty suche poukładane na regałach, w oznakowanych lodówkach prowadzi się systematycznie monitoring temperatur i odnotowuje w rejestrze. Zakład został zabezpieczony przed dostępem z zewnątrz szkodników (siatki w uchylnych oknach), a monitoring z zakresu ewentualnego bytowania owadów i gryzoni prowadzą pracownicy bloku żywienia.

Obiekt korzysta z własnego ujęcia wody – przedstawiono do wglądu wynik badania wody nr: W-778-S/2017, 272/17 przeprowadzonego przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, nieprawidłowości w tym względzie nie stwierdzono (tzn. stwierdzono przydatność do spożycia).

Dokonano oceny wdrożonego i opracowanego systemu HACCP oraz zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej. Zapisy prowadzono na bieżąco, a niezbędne instrukcje umieszczone są na stanowiskach pracy. Wyznaczono następujące krytyczne punkty kontroli: przyjęcie towaru, przechowywanie w warunkach chłodniczych, dezynfekcja jaj.

Jadłospis wywieszony na tablicy ogłoszeń z wyróżnieniem alergenów w nich zawartych.

W zakładzie zapewniono warunki do utrzymania higieny personelu. Przy umywalkach wyznaczonych do mycia rak zapewniono mydło oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nie dotyczy

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ---- zał. nr ---- ukarano nie dotyczy

(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 ----

(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 dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt ----.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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: nie dotyczy.

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 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: brak uwag

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dotyczy.

(podać: imię, nazwisko, stanowisko, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Sylvia Kamińska-Tereszkiewicz
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dom Pomocy Społecznej

Skęczniew 58; 62-730 Dobra

pow. turecki NIP 6681392333

tel. 632783871, fax 632794473

STARSZY SYSTEM
ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWIENIA I ŻYTKU
Alokacja-Opas

mgr inż. Alicja Polacka-Opas

(podpis osoby kontrolującej)

Elminal Bawłowa
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-aeh) 29.11.2017 r. otrzymałem (-am) w dniu 18.12.2017

DYREKTOR

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Sylvia Kamińska-Tereszkiewicz

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 Wielkopolskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

(Dz. U. z 2017 r. poz. 2169) oraz na podstawie art. 3 pkt 2) Rozporządzenia (UE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie limitów i warunków prowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z przepisami państwa i z wyjątkiem oraz regulacjami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. z 2004 r. nr 104 z późn. zm.) Dz. U. z 2017 r. poz. 1414 w sprawie specjalnych środków 3, 4, 45, 50, z dnia 18.12.2017 r. w sprawie powołania i zmiany składu Komisji ds. kontroli

Informacje ogólne dotyczące funkcjonowania zakładu

1. Zakład

Olimp Polnacy Spółdzielnia

ul. Słowackiego 10, 62-500 Bobrowo

NIP 658 140 23 68

TEL 61 278 07 71 FAX --- E-MAIL ---

18.12.2017

NIP 658 140 23 68 TEL 61 278 07 71 FAX --- E-MAIL ---

Zakład objęty nadzorem na podstawie Decyzji z dnia 27 stycznia 2012 r. znak: DN-HZ.9012.2.1.2012
wydanej przez Wielkopolskiego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

Zakład w sprawie: Zakład w sprawie