

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr NZN.9027.67.2017

Krzyżanowice, 01.08.2017 r.

(Miejscowość i data)

KO HŻN/00621/2017

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Warszawie:

Dorotę Krzyżanowską – młodszego asystenta nr up. 27/2017

Aleksandrę Bialek – młodszego asystenta nr up. 225/2017

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt. 6, art. 4 ust. 1 pkt. 3 i 3a, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017r., 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 2017r., 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 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 77 ust. 1, art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016r. poz. 1829.)^{***} 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:

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Krzyżanowicach

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Krzyżanowice 219, 27-100 Ilża

(adres)

NIP 796-18-83-168

TEL. (48) 616 30 27 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: numer wpisu do rejestru

NOŻ.6103-28-1105 z dnia 22.04.2005 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Teresa Trześniewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Szymon Postula – kierownik administracyjno-gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Bogumiła Dębiec – starszy dietetyk

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno - higienicznego bloku żywienia oraz dokumentacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: brak

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

W bloku żywienia zatrudnionych jest 7 osób – 6 kucharek i dietetyk/magazynier. Okazano aktualne orzeczenia dla celów sanitarno – epidemiologicznych ww. osób. W dniu kontroli całodziennym wyżywieniem objętych jest 127 mieszkańców. W kuchni przygotowywane są 3 posiłki (śniadania, obiady i kolacje) dla diety podstawowej, lekkostrawnej, bezmlecznej i z wyłączeniem jaj. Mieszkańcy będący na diecie cukrzycowej otrzymują dodatkowo drugie śniadanie, podwieczorek i posiłek nocny. Całodzienna stawka żywieniowa wynosi 6,64 zł. Pobrano do oceny jadłospis dla diety podstawowej za okres 01-10.07.2017 r. Większość mieszkańców spożywa posiłki na stołówce, ok. 14 mieszkańców dostaje posiłki przetransportowane do bloku mieszkalnego, gdzie są karmieni przez pielęgniarki lub opiekunki - wszystkie osoby karmiące i wydające posiłki mają aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.

Skontrolowano na parterze: pomieszczenie gospodarcze, magazyn artykułów spożywczych suchych, kuchnię główną, magazyn podręczny z lodówką do przechowywania próbek, wydawalnię posiłków, zmywalnię naczyń, pomieszczenie do przechowywania i dezynfekcji jaj, pomieszczenie socjalne i WC dla personelu. Na poziomie -1 skontrolowano: magazyn chłodniczy, magazyn produktów konserwowych, obieralnię warzyw, magazyn warzyw i magazyn owoców. Stan sanitarno-higieniczny zachowany w dniu kontroli.

Urządzenia chłodnicze w bloku żywienia zaopatrzone są w termometry. W magazynach zapewniono pełną identyfikację przechowywanej żywności. Jajka do celów spożywczych dezynfekowane są metodą naświetlania promieniami UV – okazano aktualne zapisy. Umywalki z

dopływem bieżącej ciepłej i zimnej wody w całym bloku żywienia zaopatrzone są w sprzęt do higienicznego mycia i osuszania rąk.

W trakcie kontroli stwierdzono zniszczone dolne krawędzie szafek stojących w kuchni głównej, magazynie podręcznym i zmywalni naczyń, miejscowe ubytki w narożnikach ścian w kuchni głównej, miejscowy ubytek obudowy blatu szafki stojącej w kuchni głównej, miejscowe zabrudzenia na suficie w obieralni warzyw oraz odrapaną ścianę przy wlocie zsypu do ziemniaków w magazynie warzyw. Polecono doprowadzenie do prawidłowego stanu technicznego.

W ramach systemu HACCP wyznaczono 4 krytyczne punkty kontroli:

- CCP1 – przyjęcie towaru
- CCP2 – składowanie w warunkach chłodniczych
- CCP3 – obróbka termiczna
- CCP4 – przechowywanie w bębenkach

Rejestry z monitorowania ww. punktów prowadzone są na bieżąco.

W bloku żywienia prowadzone są rejestry:

- mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych
- mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów
- kontroli dostaw
- czasu i temperatury żywności utrzymywanej w podgrzewaczach
- kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych
- kontroli mycia i dezynfekcji jaj
- temperatury w dużych kawałkach mięsa i ryb
- temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych suchych i w magazynie produktów konserwowych

Ww. zapisy prowadzone są na bieżąco.

Okazano dokumenty dostaw żywności przechowywanej w obiekcie w dniu kontroli:

Dostawcą mięsa jest Zakład Przetwórstwa Mięsnego Nowakowski Sp. z o.o. 26-332 Sławno ul. Dąbrowa 6. Okazano fakturę nr FV17/07/1036 z dnia 29.07.2017 r. stanowiącą jednocześnie Handlowy dokument Identyfikacyjny.

Dostawcą jaj jest Ferma Drobiu A i K Grzegorzczak, 27-100 Ilża Seredzice Zawodzie 23A. Okazano fakturę nr 525 z 29.07.2017 r. oraz handlowy dokument identyfikacyjny do ww. faktury z dnia 29.07.2017 r. z weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym 14255904.

DPS w Krzyżanowicach zaopatrzony jest w wodę z wodociągu publicznego. Okazano prawidłowy wynik badania wody z kranu w kuchni nr 390/S z dnia 28.02.2017 r. wykonanego przez PSSE w Radomiu. Badanie wody wykonuje się raz na dwa lata. **Brak procedury zaopatrzenia obiektu w wodę – polecono niezwłoczne opracowanie.**

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest przez firmę Usługi Dezynsekcji-Dezynfekcji-Deratywacji w Radomiu ul. Żeromskiego 28/25 26-600 Radom. Okazano umowę z dnia 01.03.2017 r. zawartą do dnia 31.12.2017 r. Przedłożono protokół nr 009749 z dnia 12.06.2017 r. z przeprowadzonej dezynfekcji, dezynsekcji, deratywacji.

Odpady kuchenne odbierane są razem z odpadami komunalnymi. Okazano umowę nr 28/OP/IIza/2016 zawartą 09.11.2016 r. z PPUH „Radkom” sp. z o.o. 26-600 Radom ul. Witosa 76 na rok od 01.01.2017 r. do 31.12.2017 r. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę „Jasta” Sp. z o.o. sp. k. z siedzibą w Danielowie, Danielów 5, 97-360 Kamieńsk. Okazano umowę z 01.03.2017 r. obowiązującą do 31.12.2017 r.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zakładu

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr
ukarano

(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 pouczone 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:

Nieprawidłowości wymienione w opisie stanu faktycznego zostaną usunięte w ramach bieżących prac naprawczych do 15.09.2017 r.

O ich usunięciu zostanie pisemnie powiadomiony PWIS w Warszawie drogą pocztową lub na email shz@wsse.waw.pl.

3. W książce kontroli **dokonano wpisu** oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w opisie stanu faktycznego. 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:

Brak

6. Czas trwania kontroli: od **10:30** do **13:00**

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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:

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

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w Krzyżanowicach, 27-100 Ilża
tel./fax: 486163027, 486163746
REG.000295231, NIP:796-18-83-168
woj. mazowieckie, pow. radomski

DYREKTOR

mar. Teresa Trześniewska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Bogumiła Debiec

Paula Synnion

(podpisy świadków)

MŁODSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,
Żywności i Kosmetyków

Dorota Krzyżanowska

MŁODSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,
Żywności i Kosmetyków

Aleksandra Białek
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **01.08.2017 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **01.08.2017 r.**

DYREKTOR

mar. Teresa Trześniewska

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie 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