

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.27.3.2021

Szczebrzeszyn, dnia 27.10.2021r
(Miejscowość i data)

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

Joanna Kiszczyńska – starszy asystent – upoważnienie 10/21

Justyna Bryk – starszy asystent – upoważnienie 2/21

(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 (t.j. Dz. U. z 2021r., poz. 195.), w związku art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r zmieniające zarządzenie 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 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 poz. 162)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu / obiektu.

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Pod Modrzewiami” w Szczebrzeszynie, ul. Błonie 117
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 9221204782

TEL. 846821604

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzja – zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Agnieszka Podolak- Wilczyńska – dyrektor DPS
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/objektu kontrolowanego:

Agnieszka Podolak – Wilczyńska – dyrektor DPS
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr wzorcowany PP/W/S/78/HŻ*

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

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków (śniadania, II śniadania (dla cukrzyków), obiady dwudaniowe, podwieczorki i kolacje, dożywianie całonocne dla cukrzyków) dla mieszanek niepełnosprawnych intelektualnie w ilości 54 osób . Potrawy produkowane są w oparciu o surowce roślinne i zwierzęce wymagające oczyszczania (mięso wieprzowe, drobiowe, warzywa, jaja), półprodukty chłodzone oraz mrożone. Posiłki spożywane są w wydzielonej stołówce, zlokalizowanej przy pomieszczeniach kuchennych- spożywanie posiłków w 3 grupach.

Przy przygotowywaniu posiłków zatrudnionych jest 6 osób oraz magazynier. Orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne, higiena przy produkcji zachowana. Pracownicy posiadają prawidłową odzież ochronną oraz zabezpieczenie włosów.

W stołówce posiłki są porcjowane w naczynia wielokrotnego użycia. Naczynia myte i dezynfekowane w wydzielonym pomieszczeniu zmywalni. Naczynia myte w dwóch etapach, mycie wstępne w zlewozmywaku dwukomorowym, mycie właściwe w 2 maszynach myjąco-wyparzających. W czasie kontroli stwierdzono, że urządzenia są sprawne. Umyte i zdezynfekowane naczynia przechowywane w szafie przelotowej.

W zakładzie wydzielono pomieszczenia:

- kuchni wyposażonej w: piec konwekcyjno-parowy, umywalka do mycia rąk, aneks do mycia sprzętu kuchennego (basen, regał ociekowy), zlewozmywak dwukomorowy do płukania produktów, zlewozmywak dwukomorowy do mycia drobnego sprzętu, 2 taborety gazowe, 1 kocioł warzelny, kuchenka gazowa czteropalnikowa, patelnia elektryczna, piekarnik elektryczny, maszyna do rozdrabniania warzyw, krajalnica do chleba, krajalnica do wędliny, lodówki 3, blaty robocze, okap.

- magazyn chłodniczy –2 szafa chłodnicze, 2 zamrażarki

- magazyn podręczny- podesty, regały,

-zmywalnia naczyń stołowych – dwukomorowy zlewozmywak, 2 ociekacze, 2 maszyny myjąco-wyparzające, szafa przelotowa, blat roboczy, pojemnik na odpady

- pomieszczenie obróbki warzyw- zlewozmywak, umywalka, obieraczka do ziemniaków, naświetlacz do jajek, lodówka do przechowywania jaj, szafa chłodnicza do przechowywania warzyw

-magazyn warzyw- podesty

- zaplecze socjalno-szatniowe – umywalka do mycia rąk, szafki do przechowywania odzieży

- stołówka – stoliki, krzesła, szafka zamykana,

- pomieszczenie porządkowe – przechowywany sprzęt porządkowy, środki czystości

Pomieszczenia wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, układ funkcjonalny nie budził zastrzeżeń. Stwierdzono, że zachowany jest rozdział prac czystych i brudnych.

Opracowane instrukcje i procedury z zakresu GHP/GMP i HACCP dostosowano do charakteru działalności, podczas kontroli nie kwestionowano sposobu realizacji. W ostatnim okresie przeprowadzono weryfikację, zrezygnowano z monitorowania CCP na etapie obróbki termicznej, w związku ze zmianą technologii produkcji mięs i drobiu. W chwili obecnej obróbka termiczna monitorowana jest jako punkt kontrolny. Wdrożone procedury kontroli wewnętrznej określają częstotliwość oraz obszary kontroli tj.: monitoring temperatur przechowywania, monitoring szkodników, monitoring dostaw żywności, zabiegi mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu i pomieszczeń, higienę personelu. Raz do roku prowadzony jest audyt wewnętrzny dotyczący funkcjonowania i zmian w systemie HACCP- ostatni w dniu 30.12.2020r. Dokumentacja towarzysząca zawiera omawiane kwestie oraz ich ocenę i stanowi podstawę do nanoszenia zmian w dokumentacji. Podczas kontroli przeprowadzono rozmowę z pracownikami zajmującymi się produkcją, wykazali się wiedzą z zakresu higieny na stanowiskach pracy, mycia i dezynfekcji jaj.

W obiekcie realizowane są procedury postępowania w związku z wystąpieniem zagrożenia zarażenia koronawirusem mieszkańców, pracowników i osób postronnych. Opisano sposoby postępowania podczas odwiedzin, zasady organizacji placówki, postępowanie pracowników- organizacja pracy, szczegółowy opis mycia i dezynfekcji powierzchni. Zwiększono częstotliwość mycia i dezynfekcji powierzchni płaskich, sprzętów itp. Pracownicy zostali prawidłowo wyposażeni w maski ochronne. Przed wejściem do obiektu umieszczono informację o obowiązku zakrywania usta i nosa, oraz obowiązku dezynfekcji rąk. Dozowniki z płynem dezynfekcyjnym (Trisept) umieszczono przy wejściu.

Do przechowywania żywności łatwopsującej się uwag nie wniesiono, wg wskazań termometru służbowego wynosiły: zamrażarki: $-19,8^{\circ}\text{C}\pm 0,3^{\circ}\text{C}$, $-20,1^{\circ}\text{C}\pm 0,3^{\circ}\text{C}$, lodówki: $2,5^{\circ}\text{C}\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ do $6,1^{\circ}\text{C}\pm 0,3^{\circ}\text{C}$. Zweryfikowano wskazania termometrów w urządzeniach chłodniczych termometrem służbowym – wskazania termometrów zbliżone do siebie.

Ilość urządzeń chłodniczych dostosowana do potrzeb, umożliwia zapewnienie segregacji asortymentowej. Jakość zdrowotna środków spożywczych i półproduktów wykorzystywanych do

produkcji żywności prawidłowa, nie stwierdzono żywności po upływie terminów przydatności do spożycia, bądź z widocznymi oznakami zepsucia.

Odpady pokonsumpcyjne występują w małych ilościach (ok. 10kg) i są usuwane do śmietnika (stałe), bądź do kanalizacji (płynne).

Śladów ani obecności szkodników nie stwierdzono, stołówka posiada opracowaną i wdrożoną procedurę zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami. Nadzór tego obszaru prowadzony jest we własnym zakresie.

Stanowiska do mycia rąk wydzielone, wyposażone prawidłowo, zapewniają higieniczne utrzymanie czystości oraz właściwe osuszanie rąk. Nad stanowiskami mycia umieszczone są stosowne instrukcje stanowiskowe. Na stanie stwierdzono wystarczający zapas środków myjąco – dezynfekujących, stosowane są ogólnodostępne środki do mycia i dezynfekcji, natomiast do dezynfekcji powierzchni stykających się z żywnością stosowany jest preparat Formulan (preparat gotowy do użycia), preparat BarloSept (preparat myjąco-dezynfekcyjny). Stosowany poprzez rozpylenie dezynfekowaną powierzchnię. Personel zna zasady stosowania preparatów.

Ciepła woda uzyskiwana z kotłowni gazowej.

Po przeanalizowaniu dokumentacji ustalono, że w zakładzie istnieje pełna identyfikowalność dostarczanego towaru oraz jego dostawców i producentów. Towar przyjmowany jest przez magazyniera w oparciu o „Kartę przyjęcia towaru”. Dostawy żywności odbywają się od : wędliny,mięso wieprzowe i drobiowe – hurtownia Max Kraśnik, mrożonki - hurtownia Delfin Tomaszów Lubelski, pieczywo-piekarnia Dabo Szczepieszyn, owoce, warzywa–hurtownia Cytrus Biłgoraj, jaja – hurtownia Wolarex Kalinowice, pozostałe środki spożywcze– hurtownia Polaris Kalisz, produkty mleczarskie – Mlekwita Wysokie Mazowieckie. Do wglądu przedłożono dokumenty z dostaw.

Jaja dezynfekowane w pomieszczeniu obróbki wstępnej surowców, dezynfekcja przeprowadzana w napromiennikach – personel zna zasady przeprowadzenia zabiegów.

Pomieszczenia w dobrej kondycji technicznej i stanie sanitarno – higienicznym.

W obiekcie przestrzegany jest zakaz palenia tytoniu oraz e-papierosów, w miejscach widocznych umieszczono informację pisemną i graficzną. W obiekcie wydzielono palarnię dla mieszkańców- wydzielone pomieszczenie w budynku biurowym.

Obiekt podłączony do wodociągu zbiorowego zaopatrzenia ludności – wodociąg Szczepieszyn.

Nieczystości płynne usuwane do bezodpływowego zbiornika- odbierane przez ZGK Szczepieszyn- częstotliwość raz dziennie.

Higieniczne usuwanie nieczystości stałych zapewniono przez firmę ZGK Szczepieszyn, ul. Biłgorajska. Nieczystości stałe usuwane do 2 kontenerów– opróżnianego raz w miesiącu – w razie potrzeby częściej, po telefonicznym zgłoszeniu. Przedłożono do wglądu dokument za wykonanie usługi z dnia 18.10.2021r.

W miejscu dostępnym umieszczono opracowano wykaz składników na poszczególne dania, z uwzględnieniem występujących substancji alergicznych.

Przeanalizowano jadłospis z dwóch tygodni. Jadłospisy układane są przez porozumieniu z szefową kuchni w porozumieniu z dyrekcją oraz lekarzem. W chwili obecnej stosowanych jest 5 diet: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, wątrobowa, cukrzycowo-wątrobowa. Dodatkowo stosowane jest tzw. „dożywianie” dla wyznaczonych osób, ponadto prowadzone jest dożywianie nocne dla określonej grupy pacjentów. Posiłki są urozmaicone, zróżnicowane, występują produkty z różnych grup środków spożywczych tj. produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa, nasiona roślin strączkowych, produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, tłuszcze roślinne. Do każdego posiłku podawane są warzywa lub owoce. Owoce serwowane są do posiłków w których nie podaje się surówek warzywnych. W analizowanym jadłospisie raz w tygodniu podawana jest porcja ryby.

Próbki kontrolne posiłków pobierane i przechowywane prawidłowo, temperatura przechowywania wg wskazania termometru kontrolnego wynosiła $3,1^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$.

W zakładzie napoje bezalkoholowe przechowywane w sposób prawidłowy.

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

Wg sporządzonego załącznika ZF/PK/HŻ/01/01/01

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....
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: -----

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.-

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: *nie wniesiono uwag.*

6. Czas trwania kontroli: *od 10:00 do 12:20*

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 poprawek.*

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
"Pod Modrzewiami" w Szczepleszynie
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
Agnieszka Podolak-Wilczyńska

mgr inż. Joanna Kaczyńska
STARSZY ASYSTENT

mgr inż. Justyna Bryk
STARSZY ASYSTENT
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **27.10.2021r.**

otrzymałem (-am) w dniu (-ach) **27.10.2021r.**

.....
Dom Pomocy Społecznej
"Pod Modrzewiami"
w Szczepleszynie
ul. Białe 117, 22-460 Szczepleszyna
14-100 081 05-118-01

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
"Pod Modrzewiami" w Szczepleszynie

.....
(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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zamościu powielany inaczey 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 ustawy Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.27.3.2021 z dnia 27.10.2021r

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

***Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Pod Modrzewiami” w Szczepieszynie, ul. Błonie
117, 22-460 Szczepieszynie***

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	42	
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.	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	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
1					
IV	Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
2					
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ----- Z DNIA -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....nie wniesiono.....
.....
.....

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
"Pod Modrzewianami" w Szczecinie
(podpis kontrolowanego)

Dom Pomocy Społecznej
"POD MODRZEWIAMI"
w Szczecinie
ul. Błonie 117, 22-460 Szczecin
tel./fax 084 689 11 11

mgr inż. Justyna Bryk
mgr inż. Joanna Kiszczczyńska
STARSZY ASYSTENT
(podpis osoby kontrolującej)