

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Starogardzie Gdańskim
ul. Kanłowa 5
83-200 Starogard Gdański

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 83/AB/21

Starogard Gdański 22.10.2021 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

Mł. Asystent, nr 8/2021 z dnia 11.02.2021 r.
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 k.p.a. ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – K.p.a.

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 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 (t.j. Dz. U. z 2021, poz. 162) 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.

Zakład:

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej w Rokocinie

Ul. Parkowa 4, 83-200 Rokocin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zakres działalności:

Przygotowywanie posiłków w oparciu o pełen proces technologiczny w na naczyniach wielokrotnego użytku

NIP 592-15-56-077

TEL. 58 56-210-11 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Berenika Gliniecka- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Osoba uczestnicząca w kontroli:

p. - kucharka- zastępca szefa kuchni
(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodnie z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany

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

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Blok żywienia przygotowuje posiłki dla 85 mężczyzn-mieszkańców DPS. Żywionych 35 osób w budynku, w którym znajduje się kuchnia. Posiłki wydawane w systemie cateringowym do „Małego domku”-14 osób, graniczącym z posesją oraz dwóch filii w Starogardzie Gdańskim „La Guardia”-19 osób oraz „Niezapominajka”- 16 osób.

W bloku żywienia zatrudnionych 5 pracowników, osoby posiadają aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, personel wyposażony w odzież ochronną (fartuchy, czepki, obuwie zamienne).

Pomieszczenia bloku kuchennego składają się z: kuchni głównej, zmywalni, pomieszczenia przygotowalni, trzech magazynków pomocniczych z podziałem asortymentowym, pomieszczenia dezynfekcji jaj z punktem wodnym oraz urządzeniem do dezynfekcji jaj światłem UV. Wyciągi kuchenne ze stali nierdzewnej podłączone do systemu wentylacyjnego. W bloku żywienia znajduje się także obieralnia warzyw oraz pomieszczenie przygotowywania surówek. Obok stołówki na piętrze znajduje się pomieszczenie wydawalni posiłków/ zmywalni z urządzeniem do termicznej dezynfekcji naczyń z zachowaną drogą obiegu naczyń stołowych- dwa wejścia, szafą przelotową na naczynia i sprzętem pomocniczym. We wszystkich pomieszczeniach meble kuchenne ze stali nierdzewnej. Pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem osób spoza personelu. W pomieszczeniu przygotowalni oraz magazynku podręcznym przeprowadzany jest aktualnie remont- wymiana płytek posadzki i powierzchni ścian-prace prowadzone są poza czasem pracy bloku kuchennego.

- a) Woda w obiekcie pochodzi z ujęcia gminnego, ścieki odprowadzane do oczyszczalni mikrobiologicznej na terenie domu pomocy społecznej, przy umywalkach do mycia rąk i zlewozmywakach bieżąca ciepła i zimna woda wraz z pełnym wyposażeniem- mydło i ręczniki papierowe do higienicznego osuszania dłoni. Okazano sprawozdanie z badań próbki wody z dnia 19.12.2019r. 1562z/2019/LBŚ (Liczba bakterii z grupy coli 0 jtk, liczba Enterokoków kałowych 0 jtk, Liczba Escherichia coli 0 jtk, Ogólna liczba mikroorganizmów 3 jtk – przedział ufności (1;7). Na podstawie w/w wyniku stwierdzono, że woda wykorzystywana w obiekcie spełnia wymagania wody zdatnej do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r, poz. 2294). Woda w zakładzie według procedury badana co 2 lata.
- b) Pojemniki na odpady szczelne/zabezpieczone pokrywami. Odpady usuwane na bieżąco. Pojemniki zbiorcze znajdują się na posesji w wyznaczonym do tego celu miejscu, wywożone zgodnie z harmonogramem zapewnionym przez Starkom Sp. z o.o., ul. Teczewska 22, 83-200 Starogard Gdański- okazano umowę na wywóz odpadów komunalnych 6/GS/2021 oraz 3/GS/K/2021 z dn. 18.02.2021r.
- c) Przeglądy zabezpieczenia przed szkodnikami zapewnione przez Zakład Dezynsekcji Dezynfekcji i Deratyzacji Grażyna Stopa ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański- okazano protokół z 16.09.2021 r. Obecności owadów latających, biegających, gryzoni, siedlisk ptaków nie stwierdzono.
- d) Zapisy z procesów mycia, dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń chłodniczych, mroźniczych prowadzone na bieżąco. W urządzeniach chłodniczych i mroźniczych termometry, monitoring temperatur prowadzony na bieżąco.
- e) Środki czystości przechowywane w wydzielonym miejscu- zamknięta szafka. Środek do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością TRISEPT COMPLEX, Clinex Dezofast oraz Merida Epidemin plus+.
- f) Zapewniono informację dostępną dla mieszkańców w zakresie składów wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym na temat wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w zał. II rozporządzenia 1169/2011 powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i

g) Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, Dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.) oraz § 19.1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015, poz. 29).

W związku z oceną przestrzegania wymagań Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii stwierdzono dostęp do płynu do dezynfekcji rąk dla personelu na bazie alkoholu.

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

I.4 zaklejona kratka wentylacyjna w pomieszczeniu wydawalni posiłków, niesprawny wentylator w pomieszczeniu magazynowym nr 2.

Art. 59 ust 1 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j . (Dz. U z 2020 r. poz. 2021).

Pkt 5 Rozdz. I , Załącznika II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie pkt 8 art. 100 Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia ; upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 21.01.2021 r. nr 4/2021

(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 : informacja o zakończeniu remontu dwóch pomieszczeń kuchennych zostanie przesłana na zywnosc@psse-starogard.pl.

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: brak

5. Uwagi osoby kontrolującej:

6. Czas trwania kontroli: 8:30 do 11.30

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:

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

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

DYREKTOR

..... Dom Pomocy Społecznej w Rokocinie

Berenika Gliniecka

(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

PSSE w Starogardzie Gdańskim

Anna Madala

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.10.2021 r. otrzymałem (-am) w dniu 22.10.2021 r.

DYREKTOR

Dom Pomocy Społecznej w Rokocinie

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Starogardzie Gdańskim 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 Prawa przedsiębiorców