

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 39/JP/22

Starogard Gdański, 22.04.2022 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

Kierownik HŻŻiPK, nr 19/2021 z dnia 11.02.2021 r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, 4, 5 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 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 (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 2018 – art. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład

Dom Pomocy Społecznej LA GUARDIA
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Powie 4, 83-200 Starogard Gdański
(adres)

NIP

TEL. (58)5625940 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej numer 563/1116/2006 (zakres działalności – wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym z DOS w Rokocinie)
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. Berenika Gliniecka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. ----- – Starsza Pielęgniarka

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu techniczno – sanitarnego zakładu, higiena dystrybucji i sprzedaży oraz kontroli wewnętrznej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr

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

W obiekcie wydzielono następujące pomieszczenia: kuchnia tzw. wydawalnia posiłków, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn środków spożywczych oraz stołówka.

Posiłki dostarczane w systemie cateringowym z DOS w Rokocinie, ul. Parkowa 4, 83-200 Rokocin (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek i kolacja) dla 19 mieszkańców w wieku od 43 do 71 roku życia. W ciągu dnia wydawane 5 posiłków (I śniadanie godz. 8.00, II śniadanie godz. 10.00, obiad godz. 13.00, podwieczorek o godz. 16.00, kolacja godz. 18.00). Posiłki dostarczane są transportem DOS w Rokocinie, w termosach/pojemnikach ze stali/transporterach styropianowych (dezynfekcja sprzętu do transportu posiłków prowadzona w Rokocinie). Próbkę kontrole posiłków przechowywane w DOS w Rokocinie. Jadłospis dekadowy ustalony jest przez kucharza DOS w Rokocinie.

W obiekcie zatrudnione 9 osób. Personel wyposażony w odzież ochronną – fartuszki, rękawiczki jednorazowego użytku, posiada aktualne orzeczenia dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby personelu.

Woda w obiekcie pochodzi z ujęcia miejskiego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Przy umywalkach do mycia rąk/zlewozmywakach bieżąca ciepła i zimna woda, wraz z pełnym wyposażeniem. Woda wykorzystywana w obiekcie spełnia wymagania wody zdatnej do spożycia przez

ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. (sprawozdanie z badań próbki wody nr 1117z/2021/LBŚ z dnia 18.11.2021 r. (zakres badań: liczba bakterii z grupy coli/100ml 0 jtk, liczba Escherichia coli/100ml 0 jtk, liczba Enterokoków kałowych/100ml 0jtk, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72h/1ml 23jtk/1ml przedział <16;33>), częstotliwość badań próbki wody zgodna z opracowanym planem HACCP. Obiekt wyposażony w środki do dezynfekcji rąk firmy Medisept, Orlen oraz do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością: Merida Epidemin Plus oraz Clinex Dezofast. Wyparzacz do naczyń wielokrotnego użytku sprawny, wyposażony w środki do dezynfekcji/nabłyszczacz Stalgast, tabletki solne. Odbiór odpadów zapewniony przez firmę Starkom Sp. z o.o. Starogard Gdański, odbiór prowadzony zgodnie z ustalonym harmonogramem.

Zakład posiada opracowane procedury systemu HACCP wraz z formularzami do prowadzenia zapisów z kontroli wewnętrznej zakładu (okazano prowadzone na bieżąco zapisy z: wykonanych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia w tzw. raporcie z dyżuru; monitoringu temperatury w lodówce oraz z oceny posiłku obiadowego dostarczonego w systemie cateringowym, tj.: pomiar temperatury np. z dnia 21.04.2022 r. klops gotowany w sosie 90°C, ziemniaki 80°C). Przeglądy z DDD prowadzone raz na kwartał przez firmę zewnętrzną: Zakład DDD, ul. Juranda ze Spychowa 17/15, Starogard Gdański. Ostatni protokół z wykonania kontroli i obsługi z dnia 11.03.2022 r. (nie stwierdzono obecności ani siedlisk gryzoni w pomieszczeniach i otoczeniu obiektu, owadów biegających oraz ptaków i ich śladów).

W obiekcie dostępna informacja dla mieszkańców w sprawie składu serwowanych potraw oraz obecnych w nich substancjach i składnikach powodujących alergie i reakcje nietolerancji na zgodność 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 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. z 2015 r., poz. 29 ze zm.) – okazano jadłospis 7 dniowy od dnia 18.04.2022 r. do dnia 24.04.2022 r. wraz z zapotrzebowaniem żywnościowym dziennym.

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

I.2. Sufit w pomieszczeniu kuchni – wydawalni o niewłaściwym stanie sanitarnym, ubytek płytki na ścianie przy drzwiach wydawalni,

I.3. Regał w magazynie częściowo z odpryskami farby.

I.6. Pojemnik na odpady w wydawalni bez pokrywy.

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

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139/1 z 30.04.2004 r., Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne: Rozdział 13, Tom 34, str. 319-337 ze zm.) – pkt 1 Rozdz. I; pkt 1b, 1c Rozdz. II, pkt 1b Rozdz. V załącznika II.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne nie dotyczy

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

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 04.03.2022 r nr 5/2022

(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: poinformować o terminie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości do dnia 02 maja 2022 roku na adres zywnosc@psse-starogard.pl. Pkt I.6. natychmiast

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 - brak

6. Czas trwania kontroli: od 08.15 do 09.40

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)

.....
F.I.L.I.A.
.....
(imię i nazwisko osoby kontrolowanego)
.....
PSSE Starogard Gdański
.....
w Rokodzie
.....
PSSE LA GUARDIA
88-200
ul. I
.....
(podpisy świadków) | 59.49

.....
KIEROWNIK
Sektory Hig. Żywności, Żywnienia
i Produktów Kosmetycznych
PSSE Starogard Gdański
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 22.04.2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu 22.04.2022 r.

.....
F.I.L.I.A.
.....
PSSE LA GUARDIA
88-200
ul. I
.....
22.04.2022.59.49
(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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 39/JP/22 z dnia 22.04.2022 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom Pomocy Społecznej LA GUARDIA, ul. Pawia 4, 83-200 Starogard Gdański

**I. 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. <i>dega</i>	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	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

KIEROWNIK
Szekcji Hig. Żywności, Żywnia
i Produktów Kosmetycznych
...PSS6 Staregerd Gdański.....
(podpis osoby kontrolującej)