

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

Nr HŻŻ.9012.4.2023.ŻD.166

Rokocin, 24.03.2023 r.
(miejscowość i data)

Ocena żywienia oraz ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektu

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

– St. Asystent, nr 2/2023 z dnia 02.01.2023 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 (Dz. U. z 2023, poz. 338), 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 2023, poz. 221) 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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Blok Żywienia Domu Pomocy Społecznej w Rokocinie
ul. Parkowa 4, 83-200 Rokocin
(pełna nazwa, adres)

Berenika Gliniecka - dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

brak
(informacje dodatkowe o zakładzie)

administrator

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

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

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Zakres działalności – produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy w oparciu o pełen proces technologiczny z zastosowaniem naczyń wielokrotnego użytku.

Wydawane jest pięć posiłków (śniadanie o godzinie 8:00, drugie śniadanie o godzinie 10:00, obiad o godzinie 13:00, podwieczerek o godzinie 16:00, kolacja o godzinie 18:00). Posiłki dla pensjonariuszy sprawnych fizycznie wydawane są w jadalni, natomiast kilka osób żywione jest w pokojach przez pielęgniarki. W budynku „Duży Dom” żywione jest 36 mężczyzn w wieku od 18 lat. Ponadto Dom Pomocy Społecznej posiada trzy pododdziały, dla których przygotowuje żywienie w systemie cateringowym: „Mały Dom” znajdujący się przy ul. Parkowej 5 w Rokocinie (wydawane 16 posiłków), „Niezapominajka” znajdująca się przy ul. Jagodowej 19 w Starogardzie Gdańskim (wydawane jest 15 posiłków), „LaGuardia” znajdująca się przy ul. Pawiej 4 w Starogardzie Gdańskim (wydawane jest 19 posiłków). Posiłki do pododdziałów przewożone są w termoboksach, następnie na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Próbkę posiłków odkładane są do wydzielonej lodówki na 72 h.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych ustalono:

- a) W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: kuchnia główna wyposażona w windę, którą posiłki są transportowane do wydawalni, zmywalnia naczyń stołowych połączona szafą przelotową z wydawalnią, zmywalnia naczyń kuchennych, magazyny żywnościowe, magazyn naczyń, magazyn podręczny, obieralnia warzyw, pomieszczenie przygotowywania surówek, pomieszczenie gospodarcze, stołówka
- b) W bloku żywienia zatrudnione jest 7 osób, zgodnie z procedurą wewnętrzną zakładu, każdy pracownik posiada trzy białe fartuchy na zmianę. Odzież ochronna pracowników prana jest przez EkoPral, ul. Sobieskiego, 83-200 Starogard Gdański

- c) Woda do budynku dostarczana z gminnej sieci wodociągowej, zgodnie z procedurą badania wody, woda jest badana pod względem mikrobiologicznym co dwa lata, okazano sprawozdanie z badań próbki wody nr 1138z/2021/LBŚ z dnia 19.11.2021 r. (liczba bakterii grupy coli/100 ml: 0jtk; liczba Escherichia coli/100ml: 0jtk; liczba enterokoków kałowych/100ml: 0jtk; ogólna liczba mikroorganizmów w 22stC po 72h/1ml: 8 <5;4>. Na podstawie ww. wyniku stwierdza się, iż woda spełnia wymagania wody zdatnej do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku
- d) Ścieki odprowadzane do przydomowej oczyszczalni ścieków
- e) Okazano umowę na wywóz odpadów komunalnych z dnia 29.12.2022 r. zawartą z Przedsiębiorstwem Usług Komunalnych Starkom Sp. z o.o., ul. Tczewska 22, 83-200 Starogard Gdański
- f) Okazano umowę na odbiór zlewk pokarmowych z dnia 28.09.2022 r. zawartą z Panem , 83-200 Starogard Gdański
- g) Kontrolę i zabezpieczenie przed szkodnikami wykonuje Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji, ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański. Okazano ostatni protokół z dnia 17.03.2023 r., zgodnie z którym nie stwierdzono obecności ani siedlisk gryzoni w pomieszczeniach i otoczeniu obiektu, nie stwierdzono owadów biegających w pomieszczeniach oraz nie stwierdzono ptaków ani śladów ptaków w pomieszczeniach i najbliższym otoczeniu obiektu
- h) Zgodnie z procedurą „Zasady przestrzegania higieny przy magazynowaniu żywności”, temperaturę w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach kontroluje się 1 raz na miesiąc, w ostatni czwartek miesiąca, natomiast przy każdej dostawie towaru wypełnia się „Kartę przyjęcia towaru do zakładu”. Obiekt posiada harmonogram zabiegów porządkowych, mycia i dezynfekcji. Wszystkie z ww. zabiegów przeprowadza się na bieżąco, codziennie.
- i) Obiekt wyposażony w środek do dezynfekcji ład i sprzętów kontaktujących się z żywnością Ekojevel
- j) Oceniono jadłospis od 13.03 do 26.03 – posiłki różnorodne, podczas przygotowywania posiłków bierze się pod uwagę sezonowość surowców. Posiłki przygotowywane są w różnorodny sposób – gotowanie, smażenie, pieczenie. Obiad składa się z dwóch dań. Na podwieczorek podaje się zawsze owoce. Jako dodatek do śniadania zawsze warzywa. Jadłospis posiada wykaz alergenów występujących w wydawanych posiłkach.

- k) zgodnie z procedurą „Zasady przygotowywania produktów żywnościowych i ich wydawania”, raz na rok planowane są badania mikrobiologiczne wydawanych potraw, brak wyniku ostatniego badania mikrobiologicznego żywności
- l) Ściany, sufity i podłogi w pomieszczeniach o nieprawidłowym stanie technicznym
- m) Maszyna do mielenia mięsa o nieprawidłowym stanie technicznym, skorodowana

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia art. 59 pkt 1 (t.j. Dz. U. z 2022, poz. 2132)

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych pkt 1 Rozdz. I, pkt 1a, 1b, 1c Rozdz. II, pkt 1b Rozdz. V załącznika II oraz art. 5 pkt 1 Rozdz. II ww. rozporządzenia (Dz. U UE L 139 z 30.04.2004)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:.....

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

w oparciu o.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia z dnia 20.05.2022 nr 16/2022

(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. Załączone dokumenty: brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień: **Odpowiedź pokontrolną na temat sposobu i terminu usunięcia usterek należy przesłać na adres: do dnia 30.03.2023 r.**

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) ~~wnosi~~/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

7. Czas trwania kontroli: od 8.40 do 11.00

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

Z op. Dyrektora

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

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w Rokocinie, ul. Parkowa 4
83-200 Starogard Gdański
tel./fax 50 562-10-11, woj. pomorskie
NIP 392-15-56-077

Starszy Asystent
PSSE w Starogardzie Gdańskim

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24.03.2023 r. otrzymałem w dniu 24.03.2023 r.

Z op. Dyrektora

.....
(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