

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

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

Nr HŻŻ.9012.4.2024.JH.240

Starogard Gdański, dnia 16.04.2024 r.
(miejscowość i data)

Ocena prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji (rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

– Kierownik HŻŻiPK, nr 53/2023 z dnia 14.12.2023 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 2024 r., poz. 416), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 k.p.a. ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 775).

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 2024, poz. 236) 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. Zakład

Dom Pomocy Społecznej LA GUARDIA

ul. Pawia 4, 83-200 Starogard Gdański

(pełna nazwa, adres)

P. Berenika Gliniecka - Dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakres działalności – wydawanie posiłków dostarczanych w systemie cateringowym z DPS w Rokocinie (zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej numer 563/1116/2006).

(informacje dodatkowe o zakładzie)

– Instruktor terapii zajęciowej
– Asystent osoby niepełnosprawnej
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)
nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości⁹⁾.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim stwierdzono:

- a) w obiekcie zatrudnione 9 osób; personel posiada aktualne orzeczenia dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby personelu,
- b) woda w obiekcie pochodzi z ujęcia miejskiego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej, okazano umowę numer 62016/62016/2 z dnia 30.01.2017 r. z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji Star-Wik Sp. z o.o., ul. Lubichowska 128, 83-200 Starogard Gdański w sprawie dostaw wody i odprowadzania ścieków; przy umywalce do mycia rąk oraz przy zlewozmywakach zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda; na stanie obiektu zapewniono mydło do mycia rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku; okazano sprawozdanie z badań próbki wody nr 1071z/2023/LBŚ z dnia 17.11.2023 r., miejsce poboru: kurek w kuchni DPS La Guardia (zakres badań: liczba bakterii z grupy coli/100 ml 0jtk, liczba Escherichia coli/100ml 0jtk, liczba Enterokoków kałowych/100ml 0jtk, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72h/1 ml 23jtk, przedział ufności <6;16> bez nieprawidłowych zmian); zgodnie z powyższym wynikiem woda wykorzystywana w obiekcie spełnia wymagania wody zdatnej do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 roku, częstotliwość badań próbki wody raz na rok zgodna z procedurą badania wody,
- c) wyparacz do naczyń stołowych Stalgast sprawny, naczynia wielokrotnego użytku przechowywane w szafie przelotowej, obrzeża szafy przelotowej o niewłaściwym stanie technicznym okleina z odpryskami, obieg naczyń zachowany,
- d) w zmywalni naczyń stołowych urządzenie do termicznej dezynfekcji naczyń podłączone do gazu do nabywania w zmywarkach gastronomicznych z datą ważności 16.01.2023 (data ważności na opakowaniu), drugi pojemnik z przeznaczeniem na płyn do termicznej dezynfekcji naczyń pusty – „suchy”, na stanie obiektu Clinex płyn myjący do zmywarek gastronomicznych z datą ważności 07/07/26,
- e) szafki/szuflady w kuchni wewnątrz częściowo o niewłaściwym stanie sanitarnym,

- f) pojemniki na odpady szczelne/zabezpieczone pokrywami, odbiór odpadów komunalnych prowadzony zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem przez firmę zewnętrzną, okazano zawiadomienie o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi z Prezydentem Miasta Starogard Gdański,
- g) zakład posiada opracowaną instrukcję higieny osobistej pracowników i higieny na stanowisku obejmującą kontrolę skuteczności mycia i dezynfekcji rąk pracowników, instrukcję automatycznego mycia naczyń stołowych, instrukcję Dobrej Praktyki Higienicznej opisujący rodzaj stosowanych środków do dezynfekcji i mycia, mycia i wyparzanie naczyń stołowych, przechowywanie naczyń stołowych w szafie przełotowej, zasady mycia i dezynfekcji pomieszczeń domu i jego wyposażenia, obowiązek przechowywania środków do mycia i dezynfekcji w wyznaczonym miejscu – szafce, częstotliwość prowadzonych zabiegów porządkowych zgodnie z opracowanym harmonogramem, procedurę mycia i dezynfekcji blatów/stołów, pojemników na odpady, zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji prowadzone są w zeszycie raportów,
- h) zgodnie z zapisem zasady szkoleń oraz wymaganych kwalifikacji przy zatrudnieniu w kontakcie z żywnością kierownictwo organizuje ciągłe szkolenia dla personelu z zakresu higieny – okazano szkolenie dla personelu z dnia 09.04.2015 r. z zakresu HACCP, brak aktualnego szkolenia,
- i) przeglądy z DDD prowadzone przez firmę zewnętrzną Zakład DDD, ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański raz na kwartał – ostatni przegląd z wykonania kontroli i obsługi zabezpieczeń DDD z dnia 07.03.2024 r. (nie stwierdzono owadów biegających w pomieszczeniach, nie stwierdzono ptaków, ani śladów ptaków w pomieszczeniach i najbliższym otoczeniu obiektu, nie stwierdzono obecności ani siedlisk gryzoni w pomieszczeniach i otoczeniu obiektu), poprzedni przegląd z DDD w dniu 12.12.2023 r.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448) – art. 59 ust. 1.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 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 1f Rozdz. II; 1a, 1b Rozdz. V, pkt 1 Rozdz. XII załącznika II oraz art. 5 ust. 4 lit. a,b,c.

2. Wyposażenie użyte podczas kontroli: brak

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: udzielono upomnienia

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o art.

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 24.10.2023 nr 14/2023

(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* pkt c poinformować o terminie usunięcia nieprawidłowości, pkt d,e,h zostaną usunięte natychmiast, informację zwrotną przekazać na adres zywnosc.psse.starogard@danski@senepid.gov.pl do dnia 24.04.2024 r.

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

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: nd

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: od 09.10 do 10.50

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

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

FILIA
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ
w Rokoszu
DPS LA GUARDIA
PS-200

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

.....
(podpisy świadków)

KIEROWNIK
Sekcji Higieny Żywności i Żywienia
i Produktów Kosmetycznych
PSSE w Starogardzie Gdańskim

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 16.04.2024 otrzymałem w dniu 16.04.2024

.....
(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)