

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻŻ.9012.4.2024.ŻD.274

Starogard Gd., 24.04.2024 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

- Starszy Asystent nr 29/2023 z dnia 17.04.2023 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 (t.j. Dz. U. z 2024, poz. 416), 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/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.

1. Zakład:

DPS Rokocin Oddział Niezapominajka
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Jagodowa 19, 83-200 Starogard Gdański
(adres)

NIP 592-15-56-077

TEL. 585629482 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: -

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Berenika Gliniecka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

– kierownik oddziału
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: brak

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

Zakres działalności: wydawanie posiłków dla pensojnariuszy.

Żywionych jest 15 mężczyzn w wieku 35-72 lat. Wydawane posiłki to śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Dzienna racja żywieniowa wynosi 17 zł. Śniadanie, podwieczorek, kolacja przygotowywane na miejscu; obiad przywożony z DPS Rokocin w systemie cateringowym, następnie na miejscu porcjowany na naczynia wielokrotnego użytku.

- a) W skład pomieszczeń bloku żywienia wchodzi: kuchnia, stolówka, zmywalnia naczyń. Obieg naczyń prawidłowy, posiłki wydawane są okienkiem wydawczym do stolówki, zwrot naczyń okienkiem do zmywalni naczyń. Wyparzarka sprawna. Posiłki przywożone raz dziennie
- b) W obiekcie pracuje 9 osób, pracownicy wyposażeni w odzież ochronną, okazano aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- c) Bieżąca ciepła i zimna woda przy umywalce z pełnym wyposażeniem w sali sprzedaży
- d) Lodówki i zamrażarki sprawne, wyposażone w termometry, łańcuch chłodniczy zachowany
- e) Pojemniki na odpady prawidłowe
- f) Wentylacja sprawna
- g) Okazano protokół kontroli DDD wykonanej dnia 21.03.2024 r. przez Zakład DDD, ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański – bez uwag
- h) Okazano sprawozdanie z badań próbki wody nr 1070z/LBŚ/2023 z dnia 17.11.2023 r., zgodnie z którym woda spełnia wymagania aktualnie obowiązujących przepisów prawa

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

III.3. Zapisy kontroli wewnętrznej prowadzone są niesystematycznie

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia art. 59 ust. 1 (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1448)
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r w sprawie higieny środków spożywczych art. 5 ust. 4 lit. b Rozdz. II (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: brak

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 19.10.2023 r nr 12/2023
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając
informacje o sytuacji materialnej, pouczono 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: **Odpowiedź pokontrolną należy przesłać na
adres: zywnosc.psse.starogard@danski.sanipid.gov.pl do dnia 26.04.2024 r.**

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: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10:45 do 12:00

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

.....
Starszy Inspektor
PSSE w Starogardzie Gdańskim

.....
(podpis osoby)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24.04.2024 r., otrzymałem w dniu 24.04.2024 r.

.....

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