

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)²⁾

Nr HŻŻ.9012.4.2023.DS.98

Starogard Gdański, 28.02.2023 r.
(miejscowość i data)

Ocena żywienia oraz ocena stanu sanitarno – higienicznego obiektu
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Starogardzie Gdańskim

Dominika Szymczak - Asystent, nr 1/2023 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 (t.j. Dz. U. z 2021, poz. 195 ze zm.), 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. Zakład

Dom Pomocy Społecznej, Al. Wojska Polskiego 12B, 83-200 Starogard Gdański
(pełna nazwa, adres)

Katarzyna Szczodrowska - dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakres działalności – produkcja posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolacja) od surowca do gotowej potrawy w oparciu o pełen proces technologiczny z zastosowaniem naczyń wielokrotnego użytku.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Katarzyna Kaszubowska – starszy pracownik socjalny, Katarzyna Malinowska – szef kuchni
(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/nieprawidłowości,

a) Okazano aktualne orzeczenia lekarskie personelu (pracowników kuchni oraz pracowników oddziałów, którzy poręają i wydają posiłki mieszkańcom) dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, personel kuchni wyposażony w prawidłową odzież ochronną – fartuchy, czepki, spodnie, koszulki, obuwie; personel na poszczególnych oddziałach również wyposażony w odzież ochronną: koszulki i fartuchy oraz obuwie;

b) 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, okazano udokumentowany wynik badania wody – sprawozdanie z badań próbki wody nr 4575722GDY z dnia 30.11.2022 r. częstotliwość badań wody zgodna z opracowaną instrukcją zaopatrzenia zakładu w wodę, woda badana raz na dwa lata, 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)

c) obiekt wyposażony w prawidłowy środek dezynfekcyjny do urządzeń i wyposażenia mającego kontakt z żywnością, w obiekcie wydzielono miejsce do składowania sprzętu porządkowego oraz szafkę na środki dezynfekcyjne;

d) obieg naczyń stołowych zachowany (w budynku wydzielone są 3 oddziały, na każdym znajduje się wydawalnia posiłków, do której posiłki z kuchni właściwej transportowane są za pomocą windy spożywczej na naczyniach zbiorczych, następnie są rozdzielane przez osoby wyznaczone – opiekunki, na naczynia wielokrotnego użytku, podopieczni zjadają posiłki na stołówce, następnie brudne naczynia trafiają do zmywalni naczyń (każdy oddział posiada swoją zmywalnię naczyń) wyposażonej w sprawną, działającą wyparząrkę wyposażoną w środki myjąco-dezynfekujące;

e) naczynia na każdym z oddziałów składowane w sposób prawidłowy w szafach przelotowych;

f) Wentylacja sprawna, nad kuchenkami zainstalowano wyciągi mechaniczne. Lodówki i zamrażarki o właściwym stanie sanitarno-technicznym, wyposażone w termometry do kontroli temperatury; pomieszczenia kuchenne, magazyny oraz pomieszczenia wydawalni posiłków oraz zmywalni naczyń na każdym z trzech oddziałów o właściwym stanie sanitarno-technicznym;

g) zakład posiada opracowane, wdrożone i utrzymywane procedury systemu HACCP – prowadzone zapisy z kontroli wewnętrznej, tj. monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych/zamrażarkach, zabiegów rozmrażania/mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia kuchni (drobnego sprzętu, powierzchni produkcyjnych, maszyn/urządzeń i sprzętu: ścian i podłóg), dezynfekcji jaj, kontroli artykułów żywnościowych.

h) przeglądy z prowadzonych zabiegów DDD prowadzone są przez firmę zewnętrzną: Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji, Deratyzacji Grażyna Stopa z siedzibą w Starogardzie Gdańskim ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański – okazano ostatni protokół z dnia 06.12.2022 r. – nie stwierdzono obecności ani siedlisk gryzoni w pomieszczeniach i otoczeniu lokalu, nie stwierdzono owadów biegających w pomieszczeniach lokalu, nie stwierdzono ptaków, ani śladów ptaków w pomieszczeniach i najbliższym otoczeniu lokalu. Zgodnie z procedurą wewnętrzną zakładu przegląd DDD wykonuje się raz na kwartał;

i) Wywóz odpadów prowadzony przez firmę PUK STARKOM, Starogard Gdański. Pojemniki na odpady szczelne, zabezpieczone pokrywą. Odbiór odpadów zgodnie z harmonogramem.

j) Okazano certyfikat ukończenia szkolenia „Żywienie zbiorowe osób dorosłych w najczęściej występujących jednostkach chorobowych” dla Pani Katarzyny Malinowskiej oraz Pani Marleny Wolf, wystawiony dnia 22.04.2021 r., organizator: Ośrodek Wspierania Administracji Lokalnej Owai Edu.pl

k) W dniu przeprowadzenia czynności kontrolnych w obiekcie żywionych jest 55 mieszkańców (mężczyźni w wieku 18 do 71 – osoby niepełnosprawne intelektualnie). Jadłospis jest planowany przez szefową kuchni, na 10 dni, zawiera 4 posiłki (śniadanie wydawane o godz. 8:00, obiad – godz. 12:00, podwieczorek – godz. 15:00 oraz kolacja wydawana o godz. 18:00). Dodatkowo o godz. 10:00 mieszkańcy, jeżeli zgłaszają potrzebę otrzymują drugie śniadanie (np. kanapka, jogurt, owoc). Dodatkowo mieszkańcy mają ciągły dostęp do napojów typu: woda, kawa, herbata.

l) 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 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.) w obiekcie dostępna jest informacja na temat wszelkich składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie wymienionych w załączniku nr II ww. rozporządzenia powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w serwowanych posiłkach, jadłospis dzienny serwowanych posiłków wywieszony jest w kuchenkach oddziałowych;

l) środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zachowaniem segregacji, w terminach przydatności do spożycia, zgodnie z deklaracją producenta środki spożywcze wymagające przechowywania w warunkach chłodniczych w sprawnych urządzeniach chłodniczo-zamrażalniczych. W obiekcie wydzielono następujące pomieszczenia magazynowe:

- magazyn chłodniczy: mleko świeże 2,0%, twaróg półtłusty wysokobiałkowy, śmietana naturalna 12%, ser gouda wędzony kostka, ser podlaski kostka (nabiał pochodzi głównie z firmy Maluta); mięso (drób i wieprzowina) oraz wędliny (kielbasa żywiecka, mielonka, parówki) pochodzą z firmy: PPH „HEROLD” Teresa, Arkadiusz, Edmund Herold Sp. j. ul. Młyńska 9, 83-210 Zblewo; warzywa mrożone: cukinia, wiśnia, brukselka, truskawki, groszek z marchewką, fasolka szparagowa, ww. pochodzą głównie z firmy Iglotex;
- magazyn przetworów: miód wielokwiatowy Słoneczna Pasieka, olej rzepakowy, ogórki sałatkowe Dawtona, syrop o smaku malinowym Cymes – suplement diety, który w swoim składzie zawiera syrop glukozowo – fruktozowy;
- magazyn artykułów sypkich: herbaty (owocowe, czarne, miętowe), przyprawy (sól, bazylia, oregano, rozmaryn, pieprz), kasza jęczmienna wiejska gruba, kasza pęczka, kasza manna, płatki owsiane, płatki kukurydziane, budyn waniliowy, makaron jajeczna ryż, fasola piękny Jaś, inka klasyczna, kakao DecoMorreno, rodzynki, śliwki suszone;
- magazyn warzyw i owoców: ziemniaki, cebula, jabłka, pomidory, kapusta biała, kapusta kiszona, ogórki kiszone, jabłka, banany.

m) Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli przeprowadzonej dnia 29.09.2021 r. i opisane w protokole nr 114/JP/21 nie powtarzają się, zostały usunięte.

n) Pobrano do oceny jadłospis dekadowy od 23.02.2023 do 04.03.2023 r.

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

Brak

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie dotyczy

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia z dnia 21.12.2022 nr 19/2022
(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: jadłospis dekadowy

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)} nd

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

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 ^{*)}. brak

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak

7. Czas trwania kontroli: 09:40 – 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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

Z un. Dyrektora

Dom Pomocy Społecznej
w Starogardzie Gdańskim

Dom Pomocy Społecznej

83-200 STAROGARD GDAŃSKI

Al. Wojska Polskiego 12 B

tel. 58/560 01 30-39, fax 58/560 01 30

NIP 592-163-70-19, Reg. 190062456

STARSZY

PRACOWNIK SPOŁECZNY

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Katarzyna Kaszubowska

Szeł Kuchni

Katarzyna Malinowska

Asystent

PSSE w Starogardzie Gdańskim

Dominika Szymczak

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.02.2023 r. otrzymałem (-am) w dniu 28.02.2023 r.,

(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