

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 114/JP/21

Starogard Gdański, 29.09.2021 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Starogardzie Gdańskim

Julita Piontek, 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, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2021 r. poz. 195 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kpa.

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 2021 r. 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 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Al. Wojska Polskiego 12B, 83-200 Starogard Gdański

(adres)

NIP 592-163-70 19

TEL. (58)560-01-30 do 39

FAX

e-mail dpsstokrotka@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 202/1116/2006

2. Kierujący zakładem.

P. Katarzyna Szczodrowska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Katarzyna Malinowska – szef kuchni

(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany

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

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. W bloku żywienia zatrudnione 4 osoby w kuchni głównej oraz w 3 kuchenkach oddziałowych 6 osób. Personel posiada aktualne orzeczenia dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby pracownika, odzież ochronna personelu – fartuchy, marynarka i spodnie, t-shirt, maseczki, czepki, rękawiczki jednorazowego użytku oraz obuwie.

Woda w obiekcie pochodzi z ujęcia miejskiego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Przy umywalkach do mycia rąk/zlewozmywakach bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki do mycia i dezynfekcji rąk. Okazano udokumentowany wynik badania wody – sprawozdanie z badań próbki wody numer 19z/2021/LBŚ z dnia 21.01.2021 r. (liczba bakterii grupy coli/100ml 0 jtk, liczba Escherichia coli/100ml 0 jtk, liczba enterokoków kałowych/100 ml 0 jtk, ogólna liczba mikroorganizmów w 22°C po 72h/1ml 1 jtk przedział ufności <0;7>. Na podstawie ww. wyniku stwierdzono, iż woda 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). Częstotliwość badań próbki wody zgodna z ustalonym harmonogramem – raz na 2 lata. Obiekt wyposażony w środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni mających kontakt z żywnością: Kenolox 10, Clean Skin, Orlen oil, Kenospet, Trisept complex, Medisept, Handsept.

Przy zlewozmywakach do mycia drobnego sprzętu oraz naczyń kuchennych płyn do mycia Johnson dozowany automatycznie z ciepłą wodą.

Okazano deklarację na zagospodarowanie odpadami z Urzędem Miasta Starogard Gdański. Wywóz odpadów zapewniony przez Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Starkom Sp. z o.o., Starogard Gdański, ul. Tezewska 22.

Przeglądy z DDD prowadzone przez firmę zewnętrzną Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji, Deratyzacji Grażyna Stopa, ul. Juranda ze Spychowa 17/15, 83-200 Starogard Gdański, przeglądy prowadzone z ustalonym harmonogramem – raz na kwartał, okazano protokół z wykonania kontroli i obsługi zabezpieczeń deratyzacyjnych/dezynsekcyjnych/szczelności przed ptakami z dnia 03.09.2021 r. – nie stwierdzono obecności ani siedlisk gryzoni w pomieszczeniach i otoczeniu zakładu, owadów biegających oraz ptaków i ich śladów.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury systemu HACCP – prowadzone zapisy z kontroli wewnętrznej, tj. temperatura w urządzeniach chłodniczych/zamrażarkach, z prowadzonych zabiegów rozmrażania/mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia kuchni (drobnego sprzętu, powierzchni produkcyjnych, maszyn/urządzeń i sprzętu; ścian i podłóg), dezynfekcji jaj, kontroli temperatury wewnątrz produktu podczas obróbki termicznej oraz z kontroli artykułów żywnościowych.

W kuchenkach oddziałowych wywieszany jadłospis dzienny serwowanych posiłków zgodny 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.) zawierający informacje o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie wymienione w załączniku nr II rozporządzenia nr 1169/2011 powodujące alergie lub reakcje nietolerancji oraz ich skład zgodnie z §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 na dzień 29.09.2021 r. oraz specyfikacje produkowanych potraw w obiekcie uwzględniające ww. informacje.

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

I.1. W obieralni warzyw ustawiony ociekacz z drobnym sprzętem produkcyjnym, mop oraz szafa ze sprzętem porządkowym oraz środkami do mycia i dezynfekcji; w ciągu komunikacyjnym ustawione szafki na odzież personelu oraz szafa z pieczywem.

I.2. Drobne odpryski farby na suficie w kuchni.

I.6. Pojemniki na odpady bez pokrywy (pokrywy obok pojemników).

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) – art. 59 ust. 2.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r) – pkt 1,2 Rozdz. I; pkt 1c Rozdz. II oraz pkt 2 Rozdz. VI.

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

III. Ustalenia pokontrolne nie dotyczy

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: grzywną w drodze mandatu karnego (imię, nazwisko, stanowisko)

..... w wysokości w oparciu o
(nr mandatu karnego) (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywny w drodze mandatu karnego nr 3/2021 z dnia 21.01.2021 r.
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie i/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: pkt I.6. uzupełniono natychmiast; pkt I.1., I.2. poinformować o sposobie i terminie usunięcia nieprawidłowości do dnia 08.10.2021 r. na adres: zywnosc@psse-starogard.pl

3. W trakcie 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 kontroli

6. Czas trwania kontroli: od 09.20 do 11.30

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

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

Powiat Starogardzki
ul. Kościuszki 17, 83-200 Starogard Gd.
NIP 592-205-78-38
Dom Pomocy Społecznej
Al. Wojska Polskiego 128, 83-200 Starogard Gd.
tel 58 560 01 30-39 fax 58 560 01 30
(data i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

KIEROWNIK
Sekcji Hig. Żywności, Żywienia
i Produktów Kosmetycznych
PSSE Starogard Gdański

Julita Piontek

(podpis osoby kontrolującej)

IV. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 29.09.2021 r. otrzymałam w dniu 29.09.2021 r.

Powiat Starogardzki
ul. Kościuszki 17, 83-200 Starogard Gd.
NIP 592-205-78-38
Dom Pomocy Społecznej
Al. Wojska Polskiego 128, 83-200 Starogard Gd.
tel 58 560 01 30-39 fax 58 560 01 30
(podpis i pieczęć odbiorcy protokołu)

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)