

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 321/2013

Kraków 06.08.2013 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.: Dorota Bielecka - mł. asystent
m. up. 9/2013

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2011, Nr 212 poz. 1263 z póź. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 §1 §2 Kodeksu postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2010, Nr 220 poz. 1447 z póź. zm.) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

31-148 Kraków, ul. Helios 2

(adres)

NIP 676 16 94 410 REGON 676 16 94 410 PESEL -

TEL. 12 634 42 55 FAX - E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r, Nr 136 poz. 914 z póź. zm.)

obiekt wpisany do rejestru zakładów na mocy art. 122 ustawy

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

mgr Barbara Grotkowska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Anna Gonet - Dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa, przestrzeganie normów sanitarno-higienicznych podczas produkcji i mycia naczyń. Dokumentacja GMP/GMP, i system HACCP.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie było.

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

Blok żywienia prowadzi działalność w zakresie przygotowania posiłków w ramach całonocnego wyżywienia 331 funkcjonariuszy w tym 189 stałych i 142 przelotnych. Produkcję prowadzi, jest od poranka do gotowej potrawy. W procesie żywienia zatrudnionych jest 18 osób - mistrzów do przygotowania żywności do celów sanitarno-epidemiologicznych. Kuchnia przygotowuje posiłki o 4 dietach podstawowej, lekkostrawnej, cukiniowej, z ograniczeniem białka i tłuszczu. paplowato-płynna.

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

W trakcie kontroli dokonano oceny stanu sanitarnego, na podstawie art. 52.

pkt 51, 52 - dokumentacja księgi HACCP nieuporządkowana, brak procedury zabezpieczenia i mycia naczyń z bloku pa. III i gosp. nieodpowiedniej higieny i jakości żywności.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktua oceny stanu

*sanitarnego zasilacza i prądu elektrycznego, zał. nr. 2
do protokołu nr. 321/2013, podpis oświadczenia*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. *nie dotyczy* 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 nr
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-
technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu
kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: *bez uwag*

6. Czas trwania kontroli: od *1040* do *1430*

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:

Nie dokonano poprawek

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starsza Dietetyczka

Anna Gawel

(podpisy świadków)

Breleć
Dom Pomocy Społecznej

im. L. A. Helclów

31-148 KRAKÓW, ul. HELCLÓW 2
tel. centr. (0-12) 634-42-55

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *06.08.2013.*

otrzymałem (-am) w dniu *06.08.2013.*

Starsza Dietetyczka

Anna Gawel

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 321/2013 z dnia 06.08.2013 r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Helikow 2

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	ND		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	ND		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	ND		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.		X	
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej		X	
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (system traceability)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
	Liczba punktów	34	1	
	Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt	55		
	W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 5 pkt)	0		
	Ocena zakładu	zgodny		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 321/2013... Z DNIA 06.08.2013

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

Starsza Dietetyczka

(podpis osoby kontrolowanej)
Anna Gawel

Dom Pomocy Społecznej
im. L.A. Helclów
31-148 KRAKÓW, ul. HELCLÓW 2
tel. centr. (0-12) 634-42-55

Breleż

(podpis osoby kontrolującej)

tel. 12 2549434

Kraków

6.08.13

dnia 20.08.2013 r.

miejsowość

Załącznik nr 2

DO PROTOKOŁU KONTROLI SANITARNEJ NR 321/2013

Pomieszczenia bloku z praniem usztywnione są na parterze oraz w przyziemiu budynku.

Kontrolę obiektu wykonać po zakończeniu produkcji, magazynowej, zaplecze sanitarno-ryglowe pracowni i oraz kuchni oddzielone.

Na terenie obiektu wydzielonych jest 9 oddziałów. Posiłek na oddziały wydawany jest w pojemnikach typu termoboks z wkładami CR. Mycie pojemników transportowych odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu w przyziemiu budynku.

Sanitariusz wyznaczony jest w specjalistycznym miejscu myjco-wypłukującym.

Wypłukanie naczyń wypracowane są w określonym 2-komorowym, myjco-wypłukującym, na flak kuchenne, kuchnie, kuchnie, kuchnie oraz kuchnie oddzielne. W kuchniach odbywa się porządkowanie posieków oraz mycie naczyń stołowych.

Oprocz oddziału i produktów i w produkcie mycia kuchni, posieków są z jadalni poprzez obrót wydawane.

Personel kuchni dokonuje pomiaru temperatury wydawanych potraw. Pojemniki w kuchniach oddzielnych mycia jest temperatura wydawanych potraw.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu i oceny dokumentacji. Wzrost HACCP nieuprzedzone, niektóre dokumenty są zaktualizowane. Ustalono, iż zaryfikowane i uprzedzone dokumentacji p. Anna Górska, medycyna w Mieście HSSE w Krakowie ul. Prądnicka 76 pod. 108 do końca września 2013.

W trakcie kontroli dokonano oceny higieny i higieny na podstawie jednolitego systemu.

na okres od 1.08.2013 do 10.08.2013.
Zestawienie posittu oceniano w sposób następujący:
Śniadania + II śniadanie - 100% bardzo dobre
obiady + podwieczorek - 80% bardzo dobre, 20% dobre
kolacje - 70% bardzo dobre, 30% dobre.
Dzienna porcja zjemiona wynosi ok. 4,70g.
Planowaniem jadłospisów zajmuje się dietetyk.
W zależności od potrzeb diety modyfikacji wymagają
5 lub 6 posittu (dodatek uchyłkowy).
Wspólnie z zespołem poradni z tego zjawiska posittu
wydawane modyfikacje są prowadzone, niekiedy
dofinansowane (5 posittu) o odpowiedniej wartości odżywczej.

Starsza Dietetyczka

Anna Gawel

Bridolf

Dr.