

Pieczęta państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORIGINAL/KOPIA)*

Nr 228/2017

Kraków, 2017-09-11

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.18.2017 Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.17.2017

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017, poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2017, poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2016, poz. 1829 z późn. zm.), oraz na podstawie 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 L165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład: Dom Pomocy Społecznej im. Brata Alberta w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Nowaczyńskiego 1, 30-336 Kraków

(adres)

NIP: 9441596914 REGON: 000299675 PESEL:

TEL: (12) 25541172 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności, wpisany do rejestru pod nr 122/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Grażyna Dąbroś - Dyrektor DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Grażyna Dąbroś - Dyrektor DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

Dorota Suwaj - kierownik działu żywienia

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa pomieszczeń żywienia, – ocena higieny produkcji posiłków, ocena żywienia prowadzonego przez zakład, ocena ryzyka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Stołówka zlokalizowana w wydzielonej części parteru i przyziemia budynku DPS. Magazyn środków spożywczych wymagających chłodzenia zlokalizowany w osobnym budynku. Dostawa ww. produktów do kuchni przez podwórko. Brak możliwości zmiany w istniejących warunkach technicznych.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i podawania posiłków: śniadań, obiadów i kolacji - produkowanych od surowca do gotowej potrawy dla około 175 mieszkańców domu.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Około 550 posiłków dziennie. Pomieszczenia objęte kontrolą: pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, jadalnia, oraz zaplecze sanitarno-socjalne dla pracowników.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: pion żywienia zatrudnia 12 pracowników.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: zakład prowadzi selektywną zbiórkę odpadów, odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika na biodegradowalne.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Dom zapewnia dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów przez całą dobę. Mieszkańcy otrzymują trzy podstawowe posiłki: śniadanie, obiad, kolacja. Poza podstawowymi posiłkami wszyscy mieszkańcy otrzymują podwieczorek. W systemie żywienia realizowana jest dieta: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa. W trakcie kontroli omówiono na podstawie jadłospisu dekadowego jakość żywienia mieszkańców. Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład metodą Szewczyńskiego na podstawie jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za okres od 11.08.2017 r. do 20.08.2017 r., w 100 % sposób żywienia uznano za bardzo dobry.

Dostawcy surowców do produkcji posiłków wyłaniani są co roku w przetargach nieograniczonych. Wszystkie dostawy są potwierdzone fakturami - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana. Mięso wieprzowe dostarczane jest przez P. W. "INTER- Mag Barbara Batko, 32-020 Wieliczka, ul. Grotgiera 26, ostatnia faktura zakupu nr FS 8139/9/17 z dnia 05.09.2017 r. posiada wszystkie informacje spełniające wymagania HDI. Zgodnie z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. 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 z dnia 22.11.2011 r. zakład posiada wiedzę o alergiach i reakcjach nietolerancji na składniki pokarmowe wśród mieszkańców na podstawie kart informacyjnych, obowiązującej procedury przyjęcia nowego mieszkańca oraz badań lekarskich. Skontrolowano sposób oznakowania środków spożywczych używanych do produkcji posiłków pod względem zgodności z ww. Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 - nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie stwierdzono na stanie środków spożywczych zadeklarowanych jako GMO.

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

1) Funkcjonalność, krzyżowanie się dróg: Magazyn środków spożywczych wymagających chłodzenia zlokalizowany w osobnym budynku. Dostawa ww. produktów do kuchni przez podwórko. Brak możliwości zmiany w istniejących warunkach technicznych. - pkt. I.1 co narusza

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 2) jadłospis dekadowy

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr APK.057.2.18.2017 z dnia 2017-01-03(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. Zgodnie z art. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy.

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

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:

nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej:brak uwag.

6.zas trwania kontroli: od 12:30 do 15:15

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie dotyczy.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nie dotyczy

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

DYREKTOR,

mgr Grażyna Dąbrowska
DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
im. Św. Brata Alberta
80-336 Kraków, ul. A. Nowaczyńskiego 1
tel. 266-66-60, 266-13-17
tel./fax 269-10-57, NIP 944-15-96-914

Dorota Szwaj
(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2017-09-11

otrzymałem (-am) w dniu 2017-09-11

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
im. Św. Brata Alberta
30-336 Kraków, ul. A. Nowaczyńskiego.1
tel. 266-66-60, 266-13-17
tel./fax 269-10-57, NIP 944-15-96-914
—3—

DYREKTOR,

[Podpis]
mgr Grażyna Dąbros

.....
(podpis i pieczęć 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 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