

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*)
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 122/2019

Kraków, 2019-05-15

(Miejscowość i data)

KONTROLA TEMATYCZNA : W ramach nadzoru sanitarnego nad stołówkami w jednostkach opieki społecznej ocena warunków technicznych i higieny produkcji posiłków. Ocena stosowania procedur opartych na systemie HACCP. Ocena żywienia prowadzonego przez zakład metodą jakościową IŻŻ. Ocena znakowania alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji w jadłospisach, ich zgodności z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 32/2019

Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 31/2019

(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 2019, poz.59), 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 2018, poz. 2096 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. 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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 poz. 646), 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. Zakład: Dom Pomocy Społecznej im. Brata Alberta w Krakowie

ul. Nowaczyńskiego 1, 30-336 Kraków

(pełna nazwa, adres)

Pani Grażyna Dąbroś - Dyrektor DPS

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisany do rejestru na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności, wpisany do rejestru pod nr 122/2010. NIP:9441596914, REGON: 000299675 ,TEL: (12) 25541172 (informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Anna Łuczyńska - Dyrektor DPS

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Dorota Suwaj - kierownik działu żywienia

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*)

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania i podawania posiłków: śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji - produkowanych od surowca do gotowej potrawy dla 175 mieszkańców domu. Pion żywienia zatrudnia 13 pracowników, posiadających aktualne zaświadczenia lekarskie z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych. DPS zapewnia dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów przez całą dobę. Mieszkańcy otrzymują trzy podstawowe posiłki: śniadanie, obiad i kolację. Ponadto posiłek dodatkowy. W systemie żywienia realizowana jest dieta: podstawowa, lekkostrawna, wysokobiałkowa, cukrzycowa..

Jadłospisy opracowywane są przez kierownika żywienia posiadającego w tym zakresie odpowiednie wykształcenie (technolog żywności i żywienia) w systemie dekadowym dla diety podstawowej a w zależności od rodzaju diety ulega modyfikacji. Jadłospis opracowywany jest przy zastosowaniu aktualnych norm żywieniowych opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia. W trakcie kontroli omówiono na podstawie jadłospisu dekadowego jakość żywienia mieszkańców. Dokonano oceny żywienia prowadzonego przez zakład metodą jakościową IŻŻ. Na podstawie jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za okres od 01.05.2019 r. Do 10.05.2019 r. Na podstawie arkusza oceny uzyskano 31, 7 pkt., sposób żywienia uznano za prawidłowe. Mieszkańcy domu spożywają posiłki na jadalni usytuowanej na parterze. Z uwagi na profil działalności domu (dla przewlekłe somatycznie chorych) część mieszkańców jest karmiona przez opiekunów w pokojach.

Skontrolowano stan sanitarny pomieszczeń, urzędzeń i sprzętu pionu żywienia oraz jakość, oznakowanie i sposób przechowywania surowców używanych do produkcji posiłków. Uchybień w tym zakresie nie stwierdzono.

Sprawdzono zapisy prowadzone w ramach obowiązujących w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HCCP.

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.

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 KRAK-MIEŚ Jarosław Naruszewicz, ul. Makuszyńskiego 2, 31-004 Kraków, ostatnia faktura zakupu nr 2463/19/M z dnia 14.05.2019 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.

W dniu kontroli w pomieszczeniach pionu żywienia nie stwierdzono nieprzestrzegania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli: nie dotyczy

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano nie dotyczy - grzywną w drodze mandatu karnego nr: w wysokości 0 zł w oparciu o upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr 32/2019 z dnia 2019-01-03 (po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: jadłospis dekadowy, arkusz oceny żywienia

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*): nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych

7. Czas trwania kontroli: od 11:40 do 14:10

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie dotyczy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dotyczy

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

Z-CA DYREKTORA

mgr inż. Anna Łuczyńska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Donata Suwaj

(podpisy świadków)

Janusz Kij

Przetyp

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-05-15
otrzymałem (-am) w dniu 2019-05-15

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
im. św. Brata Alberta
30-336 Kraków, ul. A. Nowaczyńskiego 1
dps@dpsnowaczynskiego.pl
Tel: 12-25-54-161

Z-CA DYREKTORA

mgr inż. Anna Łuczyńska

(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

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów od 01.05.2019 r. do 10.05.2019 r.

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7.	Warzywa i/lub owoce	5	3	4	3	4	4	5	3	4	4	3	3,7
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13.	Suma dla dekady												21,7
14.	Rośliny strączkowe suche	2	2										
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2	2										
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie	1	1										
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1	1										
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1	1										
19.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie	1	1										
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2	2										
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max	34	31,7										

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 pkt.