

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 355/2019

Kraków, 2019-12-09

(Miejscowość i data)

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

Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 31/2019 Beata Klupa, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 28/2019

(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 nr 104/17 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Dom Pomocy Społecznej**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Helclów 2, 31-148 Kraków

(adres)

NIP: 6761694410 REGON: 000293172 PESEL: TEL: 126344255 FAX: 126344255 E-MAIL: sekretariat@dpschelclow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: na podstawie art. 122 ustawy wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności organów PIS pod numerem 121/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Józefa Grodecka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)



3. Przedstawiciel zakładu: **p. Andrzej Sikorski - Kierownik Działu Obsługi Mieszkańców**

(imię i nazwisko, stanowisko)

Monika Rabiarz – Szef kuchni

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa, przestrzeganie warunków sanitarnohigienicznych podczas produkcji i wydawania posiłków. Ocena stanu sanitarnego zakładu oraz ocena posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz procedur opartych na zasadach systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Pomieszczenia pionu żywienia zlokalizowane są na parterze oraz w przyziemiu budynku DPS przy ul. Helclów 2 w Krakowie

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia 339 mieszkańców.

Produkcja prowadzona jest od surowca do gotowego wyrobu. W systemie żywienia realizowana jest dieta: podstawowa, lekkostrawna, wątrobowa, płynna, cukrzycowa. W diecie cukrzycowej osoby otrzymują dodatkowo jarzyny przy obiedzie oraz posiłek po kolacji dla osób biorących insulinę. Mieszkańcy otrzymują trzy podstawowe posiłki: śniadanie, obiad, kolacja.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): 1500

Pomieszczenia objęte kontrolą: Kontrolą objęto wszystkie pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, zaplecze sanitarno-socjalne pracowników oraz kuchenki oddziałowe. Na terenie obiektu wydzielonych jest 9 oddziałów. Posiłki na oddziały wydawane są w wózkach bemaowych z wkładami GN. W pomieszczeniu ekspedycji posiłków wózki podłączone są do sieci elektrycznej w celu uzyskania optymalnej temperatury podgrzania (ok. 90°C).

Porcjowanie posiłków odbywa się bezpośrednio z wózków bemaowych. Wózki posiadają dwie powierzchnie na których umieszczane są czyste talerze. Mycie pojemników transportowych odbywa się w wydzielonej zmywalni w przyziemiu budynku, która wyposażona jest w specjalistyczną maszynę myjąco-wyparzającą. Kuchenki oddziałowe wyposażone są w zlewozmywak 2 komorowy, maszynę myjąco-wyparzającą, szafki kuchenne, kuchenkę mikrofalową oraz urządzenie chłodnicze. Poza kuchenką na oddziale DP2 wszystkie połączone są z jadalnią poprzez okienko wydawcze. Przeprowadzony został remont całego oddziału DP1, w trakcie którego przeprowadzono remont kuchenki pomocniczej oraz wydzielona została jadalnia. Personel kuchni dokonuje pomiaru temperatury potraw na oddziały następnie na oddziałach wrywkowo dokonuje się pomiaru temperatury potraw wydawanych mieszkańcom.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: pion żywienia zatrudnia 13 osób, posiadają aktualne orzeczenia z badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoby pracujące w dniu kontroli posiadały, odpowiednie, czyste dostosowane okrycie wierzchnie jak też zachowany odpowiedni stopień higieny

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady gastronomiczne gromadzone są bez innych zanieczyszczeń a następnie odbierane na podstawie umowy przez ZMPO Kraków. Zużyty tłuszcz smaźniczy odbierany jest przez firmę "Eco-Trans" Lusina ul. Nad Wilgą 18

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W zakładzie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych, w skład którego wchodzi procedury i instrukcje GHP i GMP.



Na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka zespół ds. HACCP nie wyznaczył krytycznych punktów kontroli (CCP). Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco.

Dom zapewnia dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów przez całą dobę.

Rozpatrując działalność DPS-u w kontekście spełnienia wymogów prawa żywnościowego a w szczególności art.21 Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - zapewniając bezpieczeństwo korzystających z ich usług konsumentom, w zakładzie funkcjonuje system, który pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń zdrowia i życia mieszkańców. Elementem tego systemu jest wiedza o nadwrażliwości każdego mieszkańca na konkretnie spożywane składniki żywności oraz zapewnienie każdemu mieszkańcowi takich potraw, które nie wywołają u niego niepożądanych reakcji zdrowotnych. W ten sposób realizowana jest zasada odpowiedzialności, która zgodnie z art. 17 ust.1 rozporządzenia (WE)178/2002 spoczywa na podmiocie, który żywność, podał do spożycia konsumentowi nie informując go o możliwych negatywnych skutkach zdrowotnych.

Surowce używane do produkcji są oznakowane zgodnie z ww. rozporządzeniem. Nie stwierdzono na stanie produktów zadeklarowanych jako GMO

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Mięso wieprzowe dostarczane przez firmę Zakład Masarski ZDRÓJ Sp.j. Adam Gonciarz, Tomasz Gonciarz, 33-300 Nowy Sącz ul. Zdrojowa 25 posiada nadany weterynaryjny numer identyfikacyjny PL12620313 WE, ostatnia faktura zakupu nr FB-845 z dnia 9.12.2019 r. posiada wszystkie informacje spełniające wymagania HDI. Niniejsza faktura stanowi jednocześnie Handlowy Dokument Identyfikacyjny o numerze i dacie wystawienia faktury.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, jadłospis dekadowy za okres 1.12.2019 do 10.12.2019

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 grzywien w drodze mandatu karnego nr 31/2019 z dnia 2019-01-03 (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:

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)nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: Na podstawie z art. 13 i art. 14 ust. 5 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – zwanego dalej „Rozporządzeniem (UE) 2016/679” oraz art. 4 ust 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r.



poz. 1000) pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 13:20

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 odmówiono podpisania protokołu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy.

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

✓ 
.....
Józefa Grodecka
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
p.o. Kierownika
Działu Obsługi Mieszkańców
Szeffa Kuchni
Rabion
.....
Andrzej Sikorski Monika Rabiaryz
(podpisy świadków)


.....

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-12-09

otrzymałem (-am) w dniu 2019-12-09

✓ 
.....
Józefa Grodecka
(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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 355/2019 z dnia 2019-12-10

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOSCIĄ

Dom Pomocy Społecznej
ul. Helclów 2
31-148 Kraków

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

Zakres kontroli		OCENA ZAGROŻENIA						Uwagi (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)		
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0		9		18		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontaktu z żywnością.	0	x	2		4		
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	x	2		4		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	1		2		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	1		2		
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0		16		32		
1	Czystość pomieszczeń zakładu w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	x	8		16		

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11		
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	3		5		
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1		2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9		17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3		7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		4		8	x	
	Suma punktów		0		0		8	
	Suma punktów ogółem							8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)		
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	NISKIE						

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi uwag.

DYREKTOR

✓
.....
Józefa Grodecka

(podpis kontrolowanego)

.....
Patrycja K...

(podpis osoby kontrolującej)

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów za okres od 1.12.2019 do 10.12.2019 r.- Dom Pomocy Społecznej, ul. Helclów 2 w Krakowie

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	4	4	4	4	4	4	4	4	5	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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
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												24
14.	Rośliny strączkowe suche	2	1										
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	33										

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.

