

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr HZ.Z-PG-9020-29g-1258-

/21

Kraków, 2021-10-14

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Ewelina Szałańska, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 137

(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 (Dz. U. z 2021, poz. 195), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021, poz. 735). 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 zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, 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)

ul. Łanowa 41

30-725 Kraków

(adres)

NIP: 6792429488 REGON: 350644309

TEL: 126505600 FAX: - E-MAIL: dpslanowa41@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: HZ-1258/0606/2020

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Ryszard Jaworski – dyrektor DPS-u

(imię i nazwisko, stanowisko)

UA

Dom Pomocy Społecznej	
Kraków, ul. Łanowa 41	
wpl.	2021-10-14
wyp.	2021-10-14
znak 6233	zał.
podpis	

3. Przedstawiciel zakładu:

Kierownik obiektu
p. Elżbieta Motyka – ~~dyrektor DPS-u~~ *żywnienie*
(imię i nazwisko, stanowisko)

asystent

*eh**Wielina Szałańska*

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego obiektu, oceny posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP, kontrola w ramach działań przeciwepidemicznych w zakresie COVID-19.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: placówka mieści się w budynku wolnostojącym, 4 – kondygnacyjnym, zlokalizowanym

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie i podawanie posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji) produkowanych od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): w dniu kontroli żywionych jest 371 mieszkańców przedmiotowego DPS

Pomieszczenia objęte kontrolą: w przyziemiu znajduje się kuchnia właściwa z wydzieloną zmywalnią naczyń kuchennych, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa, pomieszczenie obróbki wstępnej ryb, magazyn jaj, warzyw i owoców, pomieszczenie obróbki czystej warzyw, pomieszczenie obróbki brudne warzyw, magazyn pieczywa, magazyn produktów suchych, magazyn chłodniczy, pomieszczenie socjalno-szatniowe; w poziomym parteru znajduje się: jadalnia, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie mycia i dezynfekcji pojemników transportowych

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 22 pracowników kuchni, 1 dietetyk, 1 magazynier, 1 kierownik działu żywienia (przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych). Higiena pracowników zachowana (pracownicy posiadają czystą, odzież roboczą oraz nakrycie głowy).

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady pokonsumpcyjne odbierane przez firmę Suez z częstotliwością dwa razy w tygodniu (przedłożono do wglądu umowę nr 3021/2021 zawartą z firmą SUEZ Południe Sp z o.o.)

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: -

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Zasada traceability – zachowana. Do produkcji posiłków stosowane są środki spożywcze pochodzące od stałych dostawców (mięso: Zakład Masarski „Zdrój”, Nowy Sącz, ul. Zdrojowa 25; produkty suche: Polaris Kalisz, ul. Żołnierska 20 a; mleko: OSM 32-700 Bochnia ul. Wygoda 147). W przedmiotowym DPS-ie do produkcji potraw używa się jaj dostarczonych do zakładu po procesie dezynfekcji (naświetlanie UV). Ogólny stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń. Środki spożywcze przechowywane są w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów oraz z zachowaniem segregacji asortymentowej. Z przedmiotowego budynku DPS-u posiłki są dostarczane do kompleksu budynków (w termoizolacyjnych pojemnikach zbiorczych za pomocą wózka akumulatorowego) do znajdujących się na posesji przedmiotowego DPS-u ul. Łanowa 41 w Krakowie. Za mycie i dezynfekcję pojemników transportowych odpowiada przedmiotowy DPS (ul. Łanowa 41 w Krakowie).

Aktualnie żywienie w przedmiotowym DPS prowadzone jest w ramach następujących diet: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa (z wkluczeniami określonych środków spożywczych), lekkostrawna (z wkluczeniami określonych środków spożywczych), dieta w Fenyloketonurii, dieta papkowata. Pory spożywania posiłków w przedmiotowym DPS to: śniadanie godz. 8.30-10.30, obiad z podwieczorkiem: godz. 12.30-14.30, kolacja godz. 17.30-19.30. Posiłki spożywane są na jadalni. Za układanie jadłospisów odpowiada dietetyk przedmiotowego DPS-u. W trakcie kontroli dokonano dekadowej oceny iadłospisów z diety podstawowej za okres: 11-20.10.2021 r. Ocene nrrzenrowadzono

zgodnie z wytycznymi określonymi w arkuszu oceny dekadowej jadłospisów. Wynik oceny dekadowej to zadawalający. Sugeruje się zwiększenie podaży owoców i warzyw w dziennej racji pokarmowej. Arkusz oceny dołączono do protokołu. W czasie kontroli dokonano oceny prawidłowości znakowania żywności nieopakowanej, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa tj. Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. - nieprawidłowości nie stwierdzono. Przedłożono do wglądu dokumentację Dobrych Praktyk oraz systemu HACCP. Zapisy z wyznaczonych punktów CCP1 (obróbka termiczna posiłków), CCP2 (wydawanie posiłków), CCP3 (przechowywanie w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych), oraz Punkt Kontrolny CP (dostaw towaru)- prowadzone są na bieżąco. Zabezpieczenie zakładu przeciw szkodnikom zgodnie z instrukcją- w trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w tym insektów. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zakaz palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

Ponadto w związku z pismem GIS znak: BŻ.PR.46.514.2021 z dnia 2 września 2021 r. dot. nadzoru nad obrotem grzybami świeżymi i suszonymi stwierdzono w przedłożonym jadłospisie dekadowym nie stwierdzono obecności grzybów. Zgodnie z oświadczeniem Kierownika Działu Żywienia grzyby leśne nie są stosowane w żywieniu mieszkańców przedmiotowego DPS-u.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny dekadowej jadłospisów wraz z jadłospisami z okresu: 02-11.10.2021 r, 2) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 3) checklista z zakresu działań przeciwepidemicznych

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 grzywny w drodze mandatu karnego z dn.01.01.2021 r. nr 95/2021

(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 -

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: brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej: -

6. Czas trwania kontroli: od 13:10 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.
brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

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

D Y R E K T O R

.....
mgr Ryszard Jaworski.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

..... asystent
mgr inż. Ewelina Szałańska
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2021-10-14
otrzymałem (-am) w dniu 2021-10-14.

D Y R E K T O R

.....
mgr Ryszard Jaworski
(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie 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