

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

Nr HŻ.Z.90853.7.2023

Kraków, 2023-06-06
(Miejscowość i data)

KONTROLA INTERWENCYJNA: Kontrola interwencyjna w sprawie nieprawidłowości dotyczących podawanych posiłków w Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

M. Rapciak-Węgrzyn, Starszy Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 118

(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 2023 r., poz.338) 1), 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 2023 r., poz. 735)1).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 2)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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 r. poz. 221)1)**), 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. Zakład

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej ul. Krakowska 55
30-066 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 9441028328 REGON: 000292994
TEL: 124306230 FAX: - E-MAIL: sekretariat@dpskrakowska.krakow.pl

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Anna Szczepka – Dyrektor Domu Pomocy Społecznej

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

p. Anna Szczepka – Dyrektor Domu Pomocy Społecznej

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji znak: Decyzja zatwierdzająca wydana przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 czerwca 2018 r. znak: NZ.9020.128.2.2018

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Kontrola interwencyjna w związku z zgłoszeniem telefonicznym strony z dnia 31.05.2023 r. sprawie nieprawidłowości dotyczących podawanych posiłków w Domu Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Krakowska 55.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono co następuje:

- mieszkańcy DPS spożywają posiłki na jadalni (1 piętro) wyposażonej w stoliki i krzesła, posiłki wydawane są przez okna wydawcze, z kuchni wydawczej wyposażonej w: szafki na naczynia, chłodzię, umywalkę do mycia rąk, pomieszczenie mycia GN z zlewem 2 komorowym, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych z szafą przelotową. Wydzielono pomieszczenie porządkowe oraz toaletę dla personelu. Punkty wodne wyposażone w ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia oraz suszenia rąk.

-posiłki są przygotowywane w kuchni głównej zlokalizowanej na paterze, potrawy produkowane od surowca do gotowej potrawy,

-dokonano przeglądu masy towarowej - Środki spożywcze przechowywane są w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów oraz z zachowaniem segregacji asortymentowej.

Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości

- przechowywane w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach środki spożywcze z zachowaniem segregacji asortymentowej produktów oraz opisami umożliwiającymi identyfikację przechowywanych produktów.

- w trakcie czynności kontrolnych personel wydający posiłki posiadał czystą, odzież roboczą oraz nakrycie głowy.

Higiena pracowników zachowana, pracownicy wydający posiłki wyposażeni w rękawiczki ochronne.

Ogólny stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-higieniczny jadalni z punktem wydawania posiłków - bez zastrzeżeń.

Przedłożono do wglądu dokumentację Dobrych Praktyk oraz systemu HACCP.

Zapisy z wyznaczonych punktów CCP1 (przechowywanie surowca, półproduktu w wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach), CCP2 (obróbka termiczna posiłków), CCP3 schładzanie, CCP4 wydawanie gotowych dań,

oraz punktów kontrolnych tj. CP 1 (przyjęcie towaru) oraz CP 2 (dezynfekcja jaj) - prowadzone są na bieżąco-w trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu zapisy.

Ponadto w tzw. Karcie kontroli dokonuje się zapisów z przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń żywnościowych.

W trakcie kontroli dokonano dekadowej oceny jadłospisów z diety podstawowej za okres:31.05-09.06.2023 r.

Ocenę przeprowadzono zgodnie z wytycznymi określonymi w arkuszu oceny dekadowej jadłospisów. Otrzymany wynik oceny – prawidłowy.

Jadłospis wywieszony na tablicy ogłoszeń przed jadalnią (dekadowy oraz dzienny (dzień przed śniadaniem) oraz w budynkach mieszkalnych na tablicy ogłoszeń.

Arkusz oceny dołączono do protokołu. Średnia wartość energetyczna jadłospisu podstawowego dekadowego to 2783 kcal. W ramach śniadań i kolacji podawane jest urozmaicone pieczywo mieszane..

W ocenianej dekadzie rośliny strączkowe występują w postaci : salatkii jarzynowej z fasolką na śniadanie 4.06.2023 r. oraz zupie grochowej z boczkiem i kielbasą w dn. 09.06.2023 r.

Ryby występują w postaci : salatkii śledziowej z groszkiem zielonym na kolację w dniu 02.06.2023 oraz ryba panierowana na obiad w 09.06.2023 r.

Według oświadczenia pani dyrektor Przedstawiciele Rady Mieszkańców raz na dekadę spotykają się z Panią kierownik żywienia w celu skonsultowania jadłospisów.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ... NIE DOTYCZY ... grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł w oparciu o -

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego -

(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. Załączone dokumenty: -

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 /

przedstawiciel 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 uwag i zastrzeżeń

6. Uwagi osoby kontrolującej: W zakładzie pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych. W kontroli uczestniczył mł. asystent oddziału HŻ.Z - Marta Remiszewska.

7. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 13:00

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. -

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

DYREKTOR
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
Anna Szczepka

(podpisy świadków)

st. asystent
mgr inż. Małgorzata Ruciak-Węgrzyn
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2023-06-06

otrzymałem (-am) w dniu 2023-06-06

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w KRAKOWIE, ul. KRAKOWSKA 55
31-066 Kraków, ul. Krakowska 55
tel. 12 430 63 17 fax 12 430 62 12
(data, podpis i pieczęć odbierającego protokół)

DYREKTOR
Anna Szczepka

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