

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1202/1207/NS/HŻŻiPU/21

Gliwice, 16.08.2021 r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego /
Powiatowego / Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/58/21

Elżbieta Rutkowska – st. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/46/21

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 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 nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmienionego zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 162)^{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.U. L 95 z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok Żywienia - Dom Pomocy Społecznej „OPOKA” (siedziba: ul. Pszczyńska 100, 44-100 Gliwice)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pszczyńska 100, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 631-133-31-26

TEL. 32 232-33-50 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr. NS/HŻŻiPU-432-418-3716/13 z dnia 12.06.2013 r., nr wpisu 0317/06/2013

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jolanta Pszczółka - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Pszczółka - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli, sprawdzenie warunków produkcji żywności w sezonie letnim, warunków przechowywania wód butelkowanych i napojów.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr PP/S/K/18/NS/HŻŻiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/25/NS/HŻŻiPU, fartuchy ochronne, rękawiczki, maseczki jednorazowego użytku.

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

W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli przygotowuje się posiłki dla 54 pensjonariuszy (dieta: cukrzycowa o ograniczonej zawartości węglowodanów, lekkostrawna, podstawowa, papkowata). Wydawane są 4 posiłki w godzinach śniadanie 8:00-10:00, obiad 12:00-14:00, podwieczorek 15:00, kolacja 17:00-19:00. Stawka żywieniowa 12 zł. Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r nr. 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności opracowano alergeny występujące w przygotowywanych posiłkach. Przy jadłospisie wykazano ogólnie występujące alergeny, należy uszczegółowić jakie alergeny występują w danej potrawie. Wód butelkowanych i napojów brak na stanie magazynowym, pensjonariusze mają dostęp do napojów ciepłych. Temperatura przechowywania w urządzeniu chłodniczym nabiał +4°C, +5°C. Zatrudnione są 4 osoby personelu posiadające aktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Posiłki przygotowuje się w sposób higieniczny. Posiłki obiadowe z kuchni przenoszone są do wydawalni, wydawane w sposób jednokierunkowy. Zwrot brudnych naczyń odbywa się bezpośrednio do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zachowany, szafki oraz sprzęt kuchenny utrzymany czysto. Prowadzone są rejestry zgodnie z opracowanymi procedurami systemu HACCP, GHP, GMP. Pomiar temperatur wydawanych potraw nie uwzględnia potraw wydawanych na zimno, zapis jedynie odnosi się do potraw wydawanych na ciepło. Należy uszczegółowić prowadzone zapisy w ramach obowiązujących rejestrów. Na podstawie zawartej umowy z firmą Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „Forest” Żak Sylwia 43-100 Tychy, ul. Armii Krajowej 31/9 odpady pokonsumpcyjne odbierane raz w tygodniu (pojemnik 120l) – ostatni odbiór w dniu 11.08.21 r. Ww. odpady przechowuje się w szczelnie zamykanym pojemniku w pomieszczeniu wyznaczonym, znajdującym się na zewnątrz zakładu. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Gliwice Sp. z o.o. w Gliwicach, ul. Kaszubska 2. Przedłożono wydane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Zakład bezpieczeństwa żywności 00-791 Warszawa, ul. Chocimska 24 świadectwa jakości zdrowotnej wyrobów używanych w produkcji tj. miski okrągłe, dzbanek o poj. 2l, cedzak z rączką, cedzak okrągły, pojemniki na artykuły sypkie w różnych kształtach i objętościach.

Środki do dezynfekcji rąk są przy wejściu do zakładu. Personel ma także zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. W zakładzie jest informacja o zakazie palenia wyrobów tytoniowych, wydzielono

miejsce, w którym jest możliwość palenia wyrobów tytoniowych (palarnia na terenie zakładu oraz miejsce na zewnątrz zakładu).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, jadłospis za okres 03.08.21 r- 16.08.21 r. -zał.1

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ----- zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----

(nr mandatu karnego)

na podstawie -----

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ----- nr -----

(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 §1, §2, §3 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. dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej kontroli.

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 brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 13:00 do 15:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano

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

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„OPOKA”

44-100 Gliwice, ul. Pszczyńska 100
(imię i nazwisko osoby podpisującej protokół)
NIP: 631 13 33 126, REGON: 000686492

DYREKTOR

(podpis świadków)
mgr Joanna Pszczołka

Wzrost
Rutkowski
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.08.2021

otrzymałem (-am) w dniu 16.08.2021 r.

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„OPOKA”
44-100 Gliwice, ul. Pszczyńska 100
Tel./fax: 32 232 21 91, Tel.: 32 232 33 50
NIP: 631 13 33 126, REGON: 000686492

DYREKTOR
mgr Joanna Pszczołka

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Gliwicach 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1202/1207/NS/HŻŻiPU/21 z dnia 16.08.21 r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾

Blok Żywienia - Dom Pomocy Społecznej „OPOKA”

(siedziba: ul. Pszczyńska 100, 44-100 Gliwice), ul. Pszczyńska 100, 44-100 Gliwice

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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„OPOKA”
44-100 Gliwice, ul. Pszczyńska 100
mgr Jolanta Pszczółka Tel./fax: 32 232 21 91, Tel.: 32 232 33 50
NIP: 631 13 33 126, REGON: 000686492

(podpis kontrolowanego)

..... *Norzech Rutkowski*

(podpis osoby kontrolującej)