

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 105.12.NS-HŻŻiPU.2017

Gliwice *Da*
~~Sosnowiec~~ dn. 23.01.2017 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

Beata Dobosz- st. asystent up. nr OPR.057.172.2014

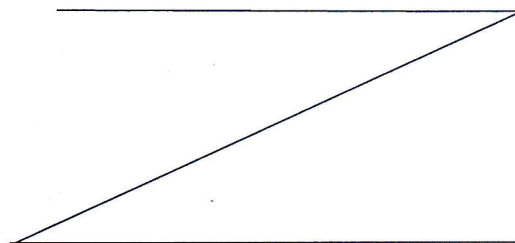
Ewa Turek- st. asystent up. nr OPR.057.172.2014

(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 2015 r. poz. 1412) w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2015 r. poz. 584 z późn. zm.) 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 L 191 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 „Opoka” – blok żywienia

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pszczyńska 100; 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 6311333126 REGONPESEL

TEL. 32 2526207 FAXE-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:
Obiekt wpisany do rejestru PSSE w Katowicach
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jolanta Pszczółka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Tomecka – kierownik działu
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola sanitarna bloku żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Pirometr służbowy nr PP/W/S/K/3/NS/HŻŻiPU

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

W bloku żywienia przygotowuje się 57 posiłków śniadanie, obiad, kolacja. Cukrzycy dodatkowo otrzymują II śniadanie i podwieczorek. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 9 zł. Towar dostarczany jest do obiektu przez dostawców zewnętrznych.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 6 osób, każdy pracownik posiada kilka kompletów odzieży roboczej. Odzież przechowywana w szatni w dwudzielnych szafkach.

Jadłospisy układane dekadowo przez dietetyczkę. Podczas praktyk studentów dokonuje się analizy jadłospisów pod kątem pokrywania zapotrzebowania na białko, tłuszcz, węglowodany i kalorie.

W zakładzie przestrzega się stosowania rozporządzenia 1169/2011 poprzez dokumentowanie alergii pokarmowych w rejestrze prowadzonym przez pielęgniarkę.

W trakcie kontroli nie stwierdzono uszkodzonego sprzętu roboczego ani uszkodzonych naczyń stołowych. Garnki i drobny sprzęt wykonane ze stali nierdzewnej. Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia bez zastrzeżeń. Jajka myte, po czym naświetlane są lampą UV.

W obiekcie znajduje się zmywalnia wyposażona w zmywarkę z funkcją wyparzania. Do dezynfekcji powierzchni roboczych oraz zlewów używa się profesjonalnego płynu dezynfekującego. W zakładzie wdrożony jest system HACCP, zapisy prowadzone są na bieżąco. Temperatura podczas pieczenia/smażenia kontrolowana jest za pomocą termometru z sondą.

Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźni (-18C, +5C) – zgodne z zapisami. Stwierdzono również, że ciągłość łańcucha chłodniczego jest zachowana

Książeczki zdrowia pracowników aktualne.

Monitoring DDD prowadzi firma DDD Eko-Rat z Knurowa, ostatni przegląd karmników z dnia 13.12.2016 r.

Przedstawiono do wglądu wynik badania wody z 12.12.2016 r. – badanie mikrobiologiczne - wynik prawidłowy. Przedstawiono do wglądu orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia – orzeczenia aktualne.

Odpady pokonsumpcyjne odbiera osoba fizyczna do skarmiania zwierząt futerkowych – przedstawiono umowę. Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego.

Na terenie całego obiektu przestrzega się zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996 r. nr 10 poz. 55 z późn. zm.)

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

W dniu kontroli w szafkach pracowników brak prawidłowej segregacji odzieży, ponadto pracownicy nosili biżuterię podczas pracy w kuchni.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji
ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt 2.3 zał. Nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

ukarano

grzywną w drodze mandatu karnego .CY 0986922 w wysokości 500 zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie art. 111 Kodeks Wykroczeń,
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2017 r. nr 2/11
OPR.57.17.2017

(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 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:

dokonano wpisu w książce kontroli w poz. 51 – zgodnie z protokołem

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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / ~~przedstawiciela zakładu~~).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 9.30 do 12.30

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.

Nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR

mgr Jolanta Paszcó'ka

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
"O P O K A"44-100 Gliwice, ul. Pszczyńska 100
tel./fax 032 232-33-50 tel. 032 232-33-50
NIP 631 100 000 REGON 000686492.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
..........
Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT
(podpis osoby kontrolującej)

mgr Beata Zdobosz

.....
(podpisy świadków)Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Ewa Turek

DYREKTOR

mgr Jolanta Paszcó'ka

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.01.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.01.2017 r.

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Śląskiego 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