

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 144/NS/HŻZIPU/2023

Gliwice, dn. 25.01.2023r.

(miejscowość i data)

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

Rutkowska Elżbieta, starszy asystent, nr. upoważnienia SSP/057/48/23

(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 r., poz. 195 z późn. zm.)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r., poz. 2000 z późn. zm.)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 z późn. zm.)^{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 ul. Pszczyńska 100, 44-100 Gliwice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 631 133 31 26

TEL. 32 232 33 50

FAX E-MAIL sekretariat@dpspp.gliwice.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja PIS z dnia 12.06.2013r. nr HŻZIPU-432-418-3716/1

.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Jolanta Pszczółka – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. 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 zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompleksowa zgodna z rocznym harmonogramem kontroli na 2023r .

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr. PP/S/K/24/NS/HŻŻIPU, fartuch jednorazowy, laptop i drukarka nr SK/S/K/23/NS/HŻŻiPU

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli stwierdzono 56 osób żywionych. Ustalono średnią ważoną posiłków z diety podstawowej na dzień kontroli (śniadania, obiady, kolacje) od 2050 kcal – do 2150 kcal / średnio na dzień. Pensjonariusze to kobiety i mężczyźni w wieku od 41 do 96 lat.

Zatrudnione 6 osób personelu. Stawka żywieniowa - tzw. wsad do kotła wynosi 13 zł na dzień na osobę żywioną . Posiłki wydawane są w godzinach : śniadania od 8.00-10.00 , obiady – 12.00-14.00, kolacje od 17.00-19.00. Rotacyjne wydawane są podwieczorki. W diecie o obniżonej ilości węglowodanów (potocznie zwanej cukrzycowej) podawane jest 2-gie śniadanie zgodnie z zaleceniami krajowych konsultantów ds. diabetologii. Zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie wykazano alergeny w formie cyfr . Przedłożono jadłospis ogólny z diety podstawowej (zał. Nr 1) z okresu 10.01.2023- 23.01.2023r . w celu oceny żywienia. Ustalono termin przesłania szczegółowego jadłospisu do dnia 10.02.2023 rok drogą elektroniczną na adres dietetyk@pssegliwice.com.

Ponadto w trakcie kontroli dokonano weryfikacji wybranego asortymentu w magazynie suchym usytuowanym w kondygnacji piwnicznej pod względem dat przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości. Nieprawidłowości nie stwierdzono. W urządzeniach chłodniczych produkty oznakowane są datą otwarcia lub zamrożenia, posegregowane zgodnie z grupą żywnościową. Pomieszczenia produkcyjne czyste z bieżącą ciepłą i zimną wodą z odpływem nieczystości do kanalizacji. Przedłożono ostatnie badanie wody z dnia 28.10.2023r nr L/BŚ- 373/1/1/22/S – nie stwierdzono nieprawidłowości. W zakładzie zgodnie z procedurą wewnętrzną badanie wody z punktu poboru w pomieszczeniu żywnościowym wykonuje się co dwa lata. Wywóz nieczystości komunalnych zgodnie z umową – Firma Remondis. Ostatni przegląd DDD zgodnie z umową z firmą ECO-RAT Kamil Paczkowski, Łukasz Kozak S.C Knurów, ul. Gen. J. Ziętka 22 A/1 z dnia 16.01.2023r. Odbiór nieczystości pokonsumpcyjnych zgodnie z umową przeprowadza firma P.W FOREST Sylwia Żak ul. Muraska 28, Tychy – ostatni odbiór z dnia 25.01. 2023r (pojemnik 120 l) Na zewnątrz zakładu w pomieszczeniu wydzielono miejsce na składowanie ww. odpadów kat.3/ W zakładzie w pomieszczeniu produkcyjnym odpowiednia ilość środków do mycia i dezynfekcji rąk. W zakładzie zgodnie z wewnętrzną procedurą odkładane są próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym próbek (minimum 150 g na jedną próbkę) .Próbki pozostawia się w oddzielnym urządzeniu chłodniczym opisane datą. Pozostawiane są 72 godzin od momentu produkcji.

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

Nie stwierdzono

Strona 3 / 4

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BŻ/01/01/01,

Załącznik nr 1 Jadłospis z okresu 10.01.2023- 23.01.2023r

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nr

Nie ukarano
(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 pouczono 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:

Nie wnosi uwag i zastrzeżeń do protokołu

5. Uwagi osoby kontrolującej Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11.15 do 13.45

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.

Brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Skreślono na stronie 1 z 4 protokołu - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 162 z późn. zm) – nie dotyczy ww. zakładu

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

DYREKTOR

mgr Jolanta Pszczółka

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„OPOKA”
44-100 Gliwice, ul. Pszczyńska 12
Tel./fax: 32 232 21 91, Tel.: 32 232 21 92
NIP: 631 13 33 126, REGON: 000000000

Rutkowski
Cieliecki

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.01.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.01.2023r.

DYREKTOR

mgr Jolanta Pszczółka

(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 144/NS/HŻŻIPU/23 z dnia 25.01.2023r.

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

Blok żywienia - Dom Pomocy Społecznej OPOKA 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.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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	Nie dotyczy
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	0	16	
	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 protokołuz dnia

II. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....
.....

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

(podpis kontrolowanego)

DYREKTOR

mgr Jolanta Pszczółka

(podpis osoby kontrolującej)

