



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.264.2021

Borne Sulinowo 13.10.2021r.
(miejscowość i data)

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

Anna Bąk – kierownik sekcji HŻŻ i PU nr up. 1/2021

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021.195 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2021.735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniająca zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. 2021.162)** 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.**

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem: <https://psseszczecinek.pis.gov.pl/?prawo=1> lub w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Szczecinku ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 5 78-449 Borne Sulinowo

(adres)

NIP 6731136941 TEL. 094 3733880 FAX 943733059 E-MAIL dps@dpsborne.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 521/1617/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Krystyna Berdyńska – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Alicja Zaleska – Tarasewicz – kierownik kuchni/dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna w zakresie przestrzegania wymagań przepisów prawa żywnościowego określającego wymagania higieniczne, zdrowotne i techniczne określone w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, w szczególności dotyczące warunków produkcji, przechowywania żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, przestrzeganie ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii; przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 9.XI.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: aparat telefoniczny MOB-007

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

W DPS Borne Sulinowo prowadzona jest działalność zbiorowego żywienia typu zamkniętego polegająca na produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków w formie śniadań, obiadów, kolacji. Produkcja prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy. Działalność prowadzona zgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład nr 692/2011 z dnia 21.12.2021r. i zatwierdzającą zmiany nr 522/2013 z dnia 12.09.2013r.

W dniu kontroli przygotowano posiłki dla 133 podopiecznych. W zakładzie stosowane są dwa systemy dystrybucji posiłków:

- 1) system tacowy dystrybucji posiłków tzw. indywidualny – w takiej formie są podawane śniadania i kolacje (dania na zimno); każdy pensjonariusz otrzymuje zamkniętą tacę, w której na talerzach poporcjowane są dania i posiłki;
- 2) system beamarowy dystrybucji posiłków tzw. zbiorczy – posiłki ciepłe (obiadowe w kuchni właściwej są nakładane do pojemników zbiorczych ze stali nierdzewnej GN, które następnie są umieszczane w wózku beamarowym; w takiej formie dostarczane są na każdy segment). Na segmentach (w kuchenkach) posiłki są porcjowane przez opiekunów na talerze i spożywane przez pensjonariuszy.

Taki system został wprowadzony od 17 lutego 2021r. w związku z zapewnieniem ciepłych posiłków do spożycia przez pensjonariuszy na poszczególnych segmentach.

Aktualnie na poszczególnych segmentach pensjonariusze spożywają posiłki wspólnie przy stolikach; w czasie dużej zachorowalności i obostrzeń związanych z Covidem, spożywali posiłki w pokojach.

Dziennie przygotowywanych jest 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja dla kilku diet (lekkostrawna, cukrzycowa, wątrobowa, wrzodowa).

Przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 10 osób, w tym kierownik i magazynier; wszyscy pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Ustalono w czasie kontroli, że w kuchni aktualnie przygotowywane są posiłki tylko i wyłącznie dla swoich pensjonariuszy; zakład nie prowadzi działalności usług cateringowych do innych zakładów.

W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: kuchnia właściwa ze stanowiskami przygotowywania poszczególnych potraw, posiłków, miejscem do przechowywania wózków służących do transportu posiłków na segmenty, obieralnia warzyw, magazyny: z urządzeniami chłodniczymi, na warzywa, produktów suchych, przechowywania i naświetlania jaj, zmywalnia naczyń oraz pomieszczenia socjalne, w tym toalety i szatnia dla pracowników.

Dla pensjonariuszy wyodrębnione są kuchenki na każdym z 5 segmentów. Kuchenki są wyposażone w ciąg zamykanych szafek wiszących i stojących, zlewozmywak dwukomorowy, zmywarko –

wyparzarke. Ustalono, że na każdym segmencie myte są i wyparzane mechanicznie kubki/szklanki oraz sztućce, natomiast talerze oraz tace myte są w zmywalni przy kuchni centralnej.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia oraz sprzętów jest prawidłowy. Podłogi, ściany w pomieszczeniach żywieniowych pokryte są powierzchnią łatwo zmywalna, nienasiąkliwą, łatwą do umycia. Urządzenia są sprawne, w dobrym stanie sanitarnym; powierzchnie mające kontakt z żywnością wykonane są z materiałów nienasiąkliwych, łatwych do umycia i /lub dezynfekcji.

Naczynia, sprzęt są w dobrym stanie sanitarnym.

W dniu kontroli bieżący stan sanitarno- higieniczny w pomieszczeniach utrzymany jest prawidłowo.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Aktualnie na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczone i monitorowane są 2 CCP na etapie przechowywania produktów w chłodniach/mroźniach oraz etap naświetlania jaj. Okazano na bieżąco/zgodnie z procedurami prowadzone zapisy monitorowania CCP. Niezgodności nie stwierdzono; w ostatnim czasie działań korygujących nie podejmowano (nie było takiej potrzeby).

W zakładzie próbki pokarmowe są pobierane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zakład posiada stałych dostawców produktów spożywczych wyłanianych w drodze przetargu; środki spożywcze dostarczane są transportem dostawców. Wykaz dostawców w załączeniu do protokołu.

W czasie kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych oraz terminy trwałości/ przydatności do spożycia. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Produkty żywnościowe przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów w opakowaniach z etykietami.

W czasie kontroli przedstawiono jadłospis dekadowy (08.10.21-11.10.2021) i stwierdzono:

Obiad jest dwudaniowy, w całodziennym wyżywieniu podawane są środki spożywcze pochodzące z różnych grup: produkty zbożowe, owoce, warzywa, mleko i produkty mleczne, mięso. Na śniadanie podawane są produkty mleczne (kluski lane, makaron na mleku, płatki kukurydziane itp.). Na obiad drugie danie podawane są różne produkty zbożowe: kasza, makaron, ryż, ziemniaki – dania są urozmaicone. Do obiadu podawane są surówki. Do każdego posiłku podawane są warzywa lub owoce. Dania sporządzane są różnymi technikami kulinarnymi; potrawy są gotowane, duszone i pieczone, ograniczono smażenie.

W zakładzie stwierdzono przestrzeganie:

- obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9.XI.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;
- wymagań art. 44 ust. 1 rozporządzenia PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)
- wytycznych GIS w związku z ogłoszonym stanem epidemii.

Z uwagi na grupę żywionych konsumentów w zakładzie, profil działalności - zgodnie z kategoryzacją zakładów został określony jako posiłki przeznaczone dla wrażliwych grup konsumentów (żywienie osób starszych) – kategoria ryzyka – wysokie.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

W czasie kontroli ustalono, za zgodą kontrolowanego, że w celu usprawnienia kontroli, protokół zostanie spisany w siedzibie PSSE w Szczecinku i omówiony w dniu 19.10.2021r.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- załącznik nr 6 - ZF/PK/BŻ/01/01/01
- jadłospis dekadowy 08-17.10.2021
- jadłospis dzienny z dnia 13.10.2021r. z zaznaczonymi substancjami alergennymi;
- dostawcy produktów spożywczych na 2021r.
- wykaz ważności badań do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- protokół weryfikacyjny z dnia 17.02.2021r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł

(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

Zaleceń nie wydano

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

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak

6. Czas trwania kontroli: od 11:10 do 13.10

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.

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

DYREKTOR
Doposa Pomocy Społecznej
Barnem Sulinowie

mgr Krystyna Bielawska

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Kierownik kuchni-dietetyk

.....
Alicja Zakrzewicz

(podpisy świadków)

KIEROWNIK

Sekcji Higieny Żywności, Żywienia

Przedstawicielka

mgr Anna Bąk

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.10.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 19.10.2021r.

DYREKTOR
Doposa Pomocy Społecznej
Barnem Sulinowie

mgr Krystyna Bielawska

.....
(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 Szczecinku 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 Prawa przedsiębiorców

1971
1972
1973
1974

1975

1976

1977

1978
1979
1980
1981



P A Ń S T W O W Y
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
 ul. Ordona 22, tel./fax (94) 37-405-59
 tel. (94) 37-235-02, (94) 37-406-04
78-400 SZCZECINEK

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.264.2021 z dnia 13.10.2021r.

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

Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego Dom Pomocy Społecznej ul. Szpitalna 5 78-449 Borne Sulinowo

**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 | |

¹⁾ zaznaczyć właściwe

| | | | | | |
|------------|---|-----------------|---------------|------------------|----------------|
| 3 | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. | <u>0</u> | 3 | 15 | |
| III | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | <u>0</u> | 28 | 56 | |
| 1 | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników). | <u>0</u> | 2 | 4 | |
| 2 | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| 3 | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). | <u>0</u> | 9 | 17 | |
| 4 | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach. | <u>0</u> | 3 | 7 | |
| 5 | Śledzenie produktu (Traceability). | <u>0</u> | 5 | 10 | |
| 6 | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie. | <u>0</u> | 4 | 8 | |
| 7 | Znakowanie. | <u>0</u> | 4 | 8 | |
| IV1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów | <u>0</u> | 25 | 50 | ND |
| IV2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | <u>16</u> | 16 |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC | <u>0</u> | 25 | 50 | |
| | Suma punktów | 0 | 0 | 16 | |
| | Suma punktów ogółem | | | | 16 |
| | Kategoria ryzyka | | Niskie | Średnie | Wysokie |
| | | | (N) | (S) | (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 HŻ.9020.264.2021 Z DNIA 13.10.2021r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

DYREKTOR
Urząd Pomocy Społecznej
w Białymostku
mgr Krystyna Berdyńska
(podpis kontrolowanego)

KIEROWNIK
Szekcji Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr Anna Bak
(podpis osoby kontrolującej)