

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.426.2023

Borne Sulinowo 11.12.2023r.

(miejsce i data)

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

Anna Bąk – kierownik sekcji HŻŻ i PU nr up. 1/2023, Anna Bieniek – starszy asystent sekcji HŻŻ i PU nr up. 2/2023.

(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 (t. j. Dz. U. z 2023.338), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 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. z 2023r. poz. 221 z późn zm.)** 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://www.gov.pl/web/psse-szczecinek/klauzula-informacyjna> 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 przepisów ustawy z dnia 9.XI.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Kontrolę w zakładzie przeprowadzono zgodnie z harmonogramem kontroli na 2023r.

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 138 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 posiłek poporcjowany na talerzu;
- 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; jest również możliwość spożywania posiłków w pokojach. Brudne naczynia po spożyciu posiłków zbierane są i przenoszone do zmywalni centralnej, gdzie myte są i wyparzane mechanicznie.

Dziennie przygotowywanych jest 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja dla kilku diet (lekkostrawna, cukrzycowa, wątrobowa, wrzodowa). Dieta ogólna – 3 posiłki.

Posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie: 8.35 -8.55; obiad: 13.00-13.20; kolacja: 17.00-18.00.

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 – wyparzarzkę. Ustalono, że na każdym segmencie myte są i wyparzone mechanicznie kubki/szklanki oraz sztućce, natomiast talerze oraz tace myte są w zmywalni przy kuchni centralnej. Kuchenki przeznaczone są głównie na potrzeby pensjonariuszy.

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.

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 został pobrany do badań laboratoryjnych posiłek obiadowy z dnia 11.12.2023r. (dla diety ogólnej); pobrano również jadłospis dekadowy (05.12.23-14.12.2023) w celu dokonania oceny prowadzonego żywienia. Ustalono, że w dniu kontroli żywionych jest 138 osób (grupa osób żywionych 65+; w tym 61 kobiet i 79 mężczyzn).

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 (...)

Jadłospis na każdy dzień z informacją o substancjach alergicznych umieszczony jest w kuchenkach dla konsumentów.

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 – niskie.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

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 05.12-14.12.2023

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*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

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

.....
(podpisy świadków)

Anne Bof

Anne Bielek

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.12.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 11.12.2023r.

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Bornem Sulinowie
mgr Krystyna Berdyńska

.....
(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

P A N S T W O W Y
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
 ul. Ordoña 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.9020.426.2023 z dnia 11.12.2023r.

**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.	<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	

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	0	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	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	—	—	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
..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w. Bornem Sulimowie

mgr Krystyna Berdyńska

(podpis kontrolowanego)

BRAK

Anno Zyl Biemilki

(podpis osoby kontrolującej)

(pieczęć państwowego inspektora sanitarnego)

PROTOKÓŁ
POBRANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI, SUBSTANCJI DODATKOWYCH, SUBSTANCJI
POMAGAJĄCYCH W PRZETWARZANIU, MATERIAŁÓW I WYROBÓW
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ PRÓBEK
SANITARNYCH
DO BADAŃ LABORATORYJNYCH*
NR 87/BŻ/2023

stanowiący dowód i pokwitowanie urzędowego pobrania próbek

Borne Sulinowo, dnia 11.12.2023 r. godz. 12:15
(miejscowość)

Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz. 338 z późn. zm.) oraz „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) określonej w zarządzeniu nr 292/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych, zostały pobrane próbki do badań laboratoryjnych przez:

Anna Bąk – kierownik sekcji HŻŻiPU, nr upoważnienia 1/2023; nr legitymacji 01/2011

Anna Bieniek – starszy asystent sekcji HŻŻiPU nr upoważnienia 2/2023; nr legitymacji 03/2008

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

w Zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego DPS Borne Sulinowo ul. Szpitalna 5 78-449 Borne Sulinowo
(nazwa i adres zakładu, w którym pobrano próbki)

w obecności: Alicja Zaleska – Tarasewicz – kierownik kuchni/dietetyk
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 z późn. zm.)** 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 pobrania próbek.

1. Integralną częścią protokołu są załączniki określające*):

- ✓ Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: 1
- Wykaz próbek sanitarnych pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: 0

2. Opis okoliczności pobrania próbek oraz dokumentacji posiadanej przez zakład/osobę odpowiedzialną za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną* (np. nr faktury, data dostawy, warunki przechowywania próbki w zakładzie – temperatura, wilgotność, obecność szkodników itp. – stosownie do rodzaju pobranej próbki).

Próbki pobrano:

Próbkę posiłku obiadowego pobrano losowo i bezpośrednio z talerza od konsumenta; próbki pobrano do jałowych słoików szklanych. Razem z posiłkiem pobrano dokumentację: dekadowy jadłospis za okres: 05-14.12.2023 roku.

3. Dane osoby wydającej próbkę: Alicja Zaleska – Tarasewicz – kierownik kuchni/dietetyk
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

4. Właściciel/osoba odpowiedzialna wnosi/nie wnosi* zastrzeżeń do protokołu oraz co do sposobu pobrania próbki posiłku obiadowego.

5. Wyposażenie stosowane podczas pobierania próbek: jałowe słoiki szklane, torba transportowa
6. Czas trwania kontroli obejmującej pobranie próbek: od 10:30 do 12:30
7. Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których jedną kopię wraz z załącznikiem/załącznikami*) po odczytaniu protokołu pozostawiono w zakładzie/osobie odpowiedzialnej za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną*.
8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak
(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
9. W czasie kontroli dokonano/nie dokonano* wpisu do książki kontroli.

Kierownik kuchni-dietetyk
Alicja Zaleska-Thrasewicz.....
(pieczęć zakładu, podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

Anno Józef Biluś
.....
(podpis próbkobiorcy)

Próbki zostały/nie zostały* od razu po pobraniu wysłane do laboratorium.
Do czasu wysłania do laboratorium próbki były przechowywane w urządzeniu chłodniczym w wyznaczonym pomieszczeniu przechowywania próbek (miejsce przechowywania) w następujących warunkach (temperatura, czas, opakowanie itp.): próbki przechowywane w temperaturze +4,0°C.

Warunki transportu próbki z miejsca pobrania do laboratorium (temperatura, czas, opakowanie transportowe itp.): słoiki umieszczono w torbie transportowej z wkładami lodowymi i dostarczono do PSSE w Szczecinku w czasie ok. 30 minut.

POTWIERDZENIE PRZEKAZANIA PRÓBK/PRÓBEK*) DO LABORATORIUM

Po dokonaniu oceny przez pracownika laboratorium próbek pobranych przy protokole pobrania nr, następujące próbki podane w załącznikach do protokołu zostały/nie zostały* przyjęte do laboratorium:

.....
.....

Uwagi laboratorium:

Data i godzina przekazania próbki/próbek*):.....

.....
(imię i nazwisko osoby przekazującej próbkę (-i))

.....
(imię i nazwisko osoby przyjmującej próbkę (-i))

Określenie przyczyny nieprzyjęcia pobranej próbki/próbek pobranych do badań laboratoryjnych:
.....
.....

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono wyniki/nie zatwierdzono wyników* 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 o swobodzie działalności gospodarczej.

(pieczęć państwowego inspektora sanitarnego)

Załącznik nr 1 do protokołu nr 87/BŻ/2023 z dnia 11.12.2023 r.

Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych

Kolejny numer kolumny ^{*)}	1	2	3
Numer (znak) próbki	87/BŻ/2023/1/1	-	-
Nazwa (rodzaj) próbki – numer grupy i podgrupy (z planu pobierania próbek)	Posiłek obiadowy z dnia 11.12.2023: - zupa selerowa - placek po cygańsku - kompot	-	-
Liczba próbek pobranych z danej partii	1	-	-
Próbka pobrana w ramach <u>urzędowej kontroli (U)</u> , monitoringu (M), urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	U	-	-
Zakres badań laboratoryjnych	Wartość odżywcza (wartość energetyczna, zawartość białka, węglowodanów, tłuszczu)	-	-
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importera	Zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego DPS Borne Sulinowo ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo	-	-
Termin przydatności do spożycia (T)/data minimalnej trwałości (D)**)	Nie dotyczy	-	-
Data produkcji (DP)/data dostawy próbki (DD)**)	DP: 11.12.2023	-	-
Identyfikacja partii (nr partii)	Nie dotyczy	-	-
Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)	- zupa selerowa – ok. 45 litrów - placek po cygańsku: • ok. 90 placków • sos – 9 litrów - kompot – ok. 35 litrów	-	-
Liczba i masa/objętość próbek pierwotnych lub liczba i masa opakowań jednostkowych, pobranych z danej partii	- zupa selerowa 300 ml - placek po cygańsku: 300 g (2 placki plus sos) - kompot – 250 ml	-	-
Wielkość próbki (masa/objętość) ***)	Nie dotyczy	-	-
Liczba i nr (znak) archiwalnych próbek pierwotnych o masie 0,5 kg ****)	Nie dotyczy	-	-

Kontrpróbki zabezpieczono, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/ <u>nie</u> **)	-	-
Wielkość kontrpróbki (masa/objętość)	Nie dotyczy	-	-
Sposób pobrania próbki (losowo, zgodnie z normą – nr i tytuł, zgodnie z rozporządzeniem – nr, zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej – nr)**)	Losowo	-	-
Wartość pobranych próbek	Nie podano	-	-
Skład i proporcje poszczególnych składników w produkcie (na podstawie etykiet produktów i składu recepturowego)*****)	Nie dotyczy	-	-
Stosowane w zakładzie procesy suszenia/rozcieńczenia/mieszania żywności*****)	Nie dotyczy	-	-
Rodzaj procesu technologicznego (w szczególności stosowane techniki przetwarzania żywności)*****)	Nie dotyczy	-	-
Przyjęte przez przedsiębiorcę współczynniki zatężenia, rozcieńczenia dla pobieranych produktów (wraz z uzasadnieniem ich zastosowania)*****)	Nie dotyczy	-	-

*) W przypadku wypełniania więcej niż jednego załącznika numerację kolumn należy kontynuować.

**) Zaznaczyć właściwe.

***) W przypadku pobierania próbek środków spożywczych w celu analizy w kierunku obecności GMO – dotyczy wielkości próbki laboratoryjnej.

****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek środków spożywczych nieopakowanych w opakowania jednostkowe, dla których pobrano co najmniej 10 próbek pierwotnych (zgodnie z pkt 2.1. części IV zalecenia Komisji 2004/787/WE z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 (Dz. Urz. UE L 348 z 24.11.2004, str. 18)), w celu analizy w kierunku obecności GMO.

*****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek produktów suszonych/rozcieńczonych/przetworzonych lub złożonych w zakładzie produkcyjnym.

Kierownik kuchni-dietetyk

Alicja Zaleska-Tarasiewicz

(pieczęć zakładu, podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

Anno Katarzyna Bilwicka

(podpis próbkobiorcy)

