

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.9020.1.54.2016

Borne Sulinowo, 16.05.2016r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/^{*}Granicznego^{*} Inspektora Sanitarnego w Szczecinie

mgr inż. Agnieszkę Naglacką – starszego asystenta – nr upoważnienia - ZPWIS.057.1.11.2016 z dnia 04.01.2016r.,

mgr inż. Annę Janczurę – starszego asystenta – nr upoważnienia – ZPWIS.057.1.7.2016 z dnia 04.01.2016r.,

(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 (j.t. Dz.U.2015.1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j. t. Dz.U.2016.23).

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 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2015.584, 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 regulami 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 w Bornem Sulinowie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo

(adres)

NIP 673-11-36-941

REGON 330348093

PESEL nie dotyczy

TEL. 94 373 38 80

FAX. 943733059

E-MAIL dps@dpsborne.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku nr 552/2013 z dnia 12.09.2013r. znak: PS-N-HŻ-600-4332/68/13
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Krystyna Berdyńska – Dyrektor Domu Pomocy Społecznej w Bornem Sulinowie ul. Szpitalna 5,
78-449 Borne Sulinowo

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Alicja Zaleska - Tarasewicz – kierownik kuchni /dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

Krzysztof Leśniewicz – Kierownik Administracyjno – Gospodarczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących: warunków przechowywania żywności oraz warunków żywienia zbiorowego oraz przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. 2015. 298).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto wyposażenia

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

Organem założycielskim obiektu jest Zarządu Powiatu w Szczecinku reprezentowany przez Starostę Szczecineckiego.

Zakład żywienia zbiorowego prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do wyroby gotowego dla 137 pensjonariuszy DPS, natomiast 45 porcji (śniadanie, obiad i kolacja) dla pacjentów SM spółka z o.o. ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo. Ponadto 40 obiadów produkowanych i dostarczanych do Przedszkola Niepublicznego „Jedyneczka” ul. Szpitalna 1, 78-449 Borne Sulinowo. Dieta ogólna w DPS obejmuje dziennie 3 posiłki: śniadanie godz. 8.00-9.00, obiad wydawany godz.12.50-14.00, kolacja godz. 17.10-18.00. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 7,93 zł.

Przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 10 osób pracujących w systemie zmianowym posiadających właściwą odzież ochronną oraz ważną dokumentację lekarską do celów sanitarno – epidemiologicznych.

W dniu kontroli oceniono stan sanitarno – techniczny pomieszczeń: kuchni właściwej; przygotowalni warzyw; przygotowalni mięsa, drobiu i ryb; zmywalnia sprzętu kuchennego; zmywalnia naczyń stołowych; pomieszczenie do wydawania posiłków; obieralni warzyw; komory przyjęć; magazynu dobowego; magazynu środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych; magazynu produktów suchych; szatni i WC dla personelu; 5 kuchenek w segmentach dla pensjonariuszy.

Pomieszczenia wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem, ich rozplanowanie nie powoduje krzyżowania się dróg czystych i brudnych. W dniu kontroli stan sanitarny sprzętu, urządzeń i pomieszczeń nie budził zastrzeżeń. W wydzielonym urządzeniu chłodniczym przechowywane są próbki kontrolne posiłków.

Posiłki z kuchni właściwej przewożone są na poszczególne segmenty w szafach ze stali nierdzewnej (śniadania i kolacje poporcjowane na tacach) lub w bemarkach (obiady – porcjowane w kuchenkach). Posiłki spożywane są na naczyniach wielokrotnego użytku, które myte i wyparzone są w zmywalni przy kuchni.

Okazano dokumentację systemu HACCP, z której wynika, że w zakładzie po przeprowadzeniu analizy zagrożeń na poszczególnych etapach procesów technologicznych wyznaczono 3 CCP – przechowywanie w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych, obróbka termiczna, dezynfekcja jaj. Dla w/w CCP wyznaczono częstotliwość kontroli jeden raz dziennie. Przedstawiono do wglądu zapisy dokonywane na bieżąco z monitoringu w/w CCP.

Zakład posiada stałych dostawców artykułów spożywczych wyłonionych w ramach tzw. „zapytania ofertowego”.

Środki spożywcze dostarczane są bezpośrednio przez dostawców. Głównymi dostawcami są m.in.:

- mrożonki (warzywa, owoce, ryby) – ALFOOD Sp. z o.o ul. BOWID 9e, Koszalin (faktura z dnia 11.05.2016r. nr 1730/KO/102/2016);
- mięso, wędliny – Hurtownia Wielobranżowa Rojan, 78-120 Gościno, Ząbrowo 30 (faktura z dnia 16.05.2016r. nr 10026/MG/2016);
- nabiał – AK Sp. z o.o. ul. Szczecińska 8-10, Koszalin (faktura z dnia 14.05.2016r. nr 17017/32);
- artykuły ogólnospożywcze i jaja – PPH Polaris ul. Żołnierska 20a, Kalisz (faktura z dnia 10.05.2016r. nr FS-300/05/16);
- pieczywo – Piekarnia-Cukiernia Oleńka ul. Harcerska 12, Szczecinek (faktura z dnia 14.05.2016r., nr 2566/2016);

Podczas kontroli okazano :

- deklarację na odbiór odpadów komunalnych – złożoną w dniu 04.05.2016r. do Urzędu Miejskiego w „Bornem Sulinowie”. Odbiór odpadów zapewnia Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Sp. z o.o. ul. Kruczkowskiego 5 Borne Sulinowo;
- umowę nr BS/151/0/15/WŚ/WG/W/99 z dnia 09.10.2015r. o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków zawartą z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. w Szczecinku ul. Bugno 2.

Oceniono jadłospis za okres: 07.05.2016r. – 16.05.2016r. jadłospis jest urozmaicony, obiad jest dwudaniowy, w analizowanym okresie potrawy nie powtarzają się:

- w ciągu dnia wydawane są trzy posiłki,
- w całodziennym wyżywieniu wykorzystywane są środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona strączkowe, tłuszcze;
- do posiłków podawane są warzywa w postaci surowej, urozmaicone, np. rzodkiew, pomidory, ogórki, papryka, kapusta pekińska marchew;
- jabłka dostępne są przez cały dzień;
- ryba podawana była dwa razy w tygodniu – śledź pod żydowsku (kolacja) 13.05.2016r. i pasta z ryby wędzonej (śniadanie) 16.05.2016r.;
- używa się różnorodnych technik przygotowywania potraw tj. smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie;
- do posiłków podawane są następujące napoje: śniadanie – kawa zbożowa, kakao, kolacja – herbata, obiad – napar z mięty z cytryną, napój owocowy, kisiel, kompot,
- jeden raz w dekadzie podano ciepły posiłek kolacyjny: leczo – 11.05.2016r.;
- podawane jest pieczywo mieszane;
- do smarowania pieczywa wykorzystuje się masło.

Nie wniesiono uwag do analizowanego jadłospisu.

W miejscu dostępnym dla konsumentów widnieje informacja o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zawartych w posiłkach, a także o możliwości udostępnienia na życzenie konsumenta składu potraw.

W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

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

W dniu kontroli stwierdzono n/w nieprawidłowości:

1. Sufit w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych zawilgocony, z wykwitami pleśni i odpryskami farby;
2. Posadzka w obieralni warzyw z licznymi odpryskami;
3. Drzwi i kratki wewnętrzne urządzenia chłodniczego zlokalizowanego przy przygotowalni warzyw zardzewiałe, z odpryskami farby;
4. Urządzenia chłodnicze zlokalizowane w magazynie dobowym oznaczone nr 2 i 3 zardzewiałe z uszkodzonymi uszczelkami.

Powyższe stanowi naruszenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .

arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - *nie dotyczy* - zał. Nr - *nie dotyczy* -

ukarano - *nie dotyczy* -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego . - *nie dotyczy* - w wysokości - *nie dotyczy* - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie - *nie dotyczy* - ,

(podstawa prawna)

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

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

Strona ustaliła termin usunięcia nieprawidłowości dot. niewłaściwego stanu technicznego sufitu w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych do dnia 27.05.2016r., co zostanie potwierdzone dokumentacją fotograficzną przesłaną do WSSE w Szczecinie. Natomiast odnośnie pozostałych nieprawidłowości technicznych Dyrektor DPS-u po otrzymaniu zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego opowie się na piśmie, co do terminu ich usunięcia.

3. W książce kontroli dokonano wpisu w pkt 2 str 16 oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. – *nie dotyczy*

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:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej - nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 9:35 do 12:20

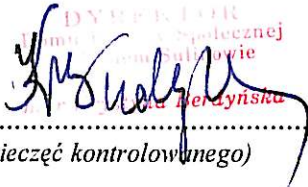
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nie odmówiono podpisania protokołu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: - brak poprawek i uzupełnień do protokołu. (podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR
Dom Pomocy Społecznej
w Bornem Sulnowie
ul. Szpitalna 5
78-448 BORNEM SULINOWO
tel. (94) 373-38-80, fax wew.122



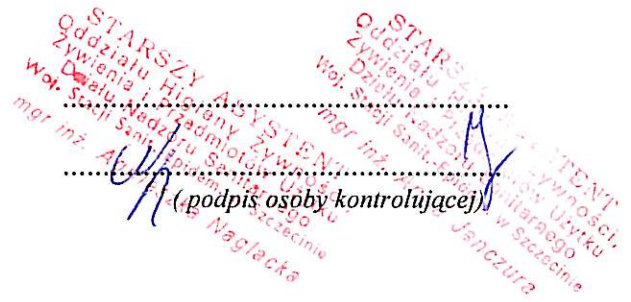
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W BORNEM SULINOWIE
ul. Szpitalna 5
78-448 BORNEM SULINOWO
NIP 673-11-36-941, REGON 330348093
tel. (94) 373-38-80, fax wew.122

.....
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności
i Żywności
Woj. Stacji Sanit.-Epid. Szczecinie
mer inż. Agnieszka Janczura

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności
i Żywności
Woj. Stacji Sanit.-Epid. Szczecinie
mer inż. Agnieszka Janczura



.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.05.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu 16.05.2016r.

DYREKTOR
Dom Pomocy Społecznej
w Bornem Sulnowie

mer Krystyna Bardyńska

.....
(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 Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 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

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY
WOJEWODZKI INSPEKTOR SANITARNY
w Szczecinie
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7
tel.91462-40-60;fax. 914624640

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr NHŻ.9020.1.54.2016 z dnia 16.05.2016r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

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	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1 X	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

		X			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4 X	

Suma punktów	0	3	4	
Suma punktów ogółem				7
Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

- Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy
- Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
- Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące


II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR NHŻ.9020.1.54.2016 Z DNIA 16.05.2016r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do niniejszej oceny.

DYREKTOR
 Dom Pomocy Społecznej
 w Bornem Sulimowie

 (podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
 Oddziału Higieny Żywności
 Żywności i Przedmiotów Użytych
 w Stacji Nadzoru Sanitarnego
 w Stacji Sanitarnej w Szczecinie
 mgr inż. Anna Jagielska

 (podpis osoby kontrolującej)

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
 W BORNEM SULINOWIE**
 ul. Szpitalna 5
 78-449 BORNEM SULINOWO
 NIP 673-11-36-941, REGON 330348093
 tel. (94) 373-38-80, fax wew.122

WYDZIAŁ INŻYNIERII I ARCHITECTURY
KATEDRA ARCHITECTURY
UL. POLSKA 10
00-624 WARSZAWA
TEL. 22 629 42 00