

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY
WOJEWODZKI INSPEKTOR SANITARNY

w Szczecinie

70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7
tel. 91462-40-60; fax 914624640

Dom Pomocy Społecznej
w Bornem Sulinowie
S E K R E T A R I A T

Wpł. 23-09-2016

Przydzielono 3362
Ilość zał.
Podpis Zegoruk

F/PK/BŻ/01/03
Strona ...1.../...4...

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)

Nr NHŻ.9020.1.84.2016

Szczecin, dnia 23.09.2016r.
(Miejscowość i data)

Kontrola w związku z interwencją dotyczącą obecności szkodników w pomieszczeniach pionu żywienia Domu Pomocy Społecznej w Bornem Sulinowie jak również nieprzestrzegania przez pracowników zatrudnionych w kuchni obowiązku stosowania właściwej odzieży ochronnej.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego^{*} Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Magdalenę Plewę – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.13.2016, Agnieszkę Golisz – asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.45.2016.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.2011.212.1263, z późn. zm.), w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2013.267, 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 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.2013.672, 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. Zakład

Dom Pomocy Społecznej w Bornem Sulinowie
ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo
(pełna nazwa, adres)

Pani Krystyna Berdyńska – dyrektor DPS w Bornem Sulinowie
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład żywienia zbiorowego prowadzący działalność w zakresie produkcji i wydawania całodziennych posiłków dla pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej, dla pacjentów SM Sp. z o.o.

ul. Szpitalna 5 oraz posiłków obiadowych dla Przedszkola Niepublicznego „1” ul. Szpitalna 1 mieszczących się w Bornym Sulinowie.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Alicja Zaleska - Tarasewicz – kierownik kuchni/ dietetyk

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Krzysztof Leśniewicz- kierownik administracyjno- gospodarczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości”.

Kontrola w zakresie wymagań przepisów prawa żywnościowego w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i w zakresie higieny personelu osób uczestniczących przy produkcji i wydawaniu posiłków.

Pod kątem obecności szkodników (gryzoni) bądź śladów ich bytności skontrolowano następujące pomieszczenia wchodzące w skład pionu żywienia: kuchnia właściwa, przygotowalnia warzyw, przygotowalnia mięsa, drobiu i ryb, obieralnia warzyw, komora przyjęć, magazyn dobowy, magazyn środków spożywczych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych, magazyn produktów suchych, pomieszczenie przechowywania jaj, pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych, zmywalnia sprzętu kuchennego, pomieszczenie do składowania odpadów poprodukcyjnych, szatnia i WC dla personelu.

Nie stwierdzono obecność szkodników (gryzoni) ani ich bytowania w ww. pomieszczeniach, oraz na podwieszanych elementach wentylacyjnych. Wszystkie otwory, przewody wentylacyjne zabezpieczone są właściwymi kratkami. W pomieszczeniach produkcyjnych okna posiadają zabezpieczenia w postaci siatek. We wszystkich pomieszczeniach żywienia pojemniki na odpady posiadają pokrywy. Skontrolowano również utwardzone miejsce do składowania odpadów komunalnych - pojemniki zamykane– miejsce utrzymane w należyтым porządku.

W zakładzie opracowany jest system kontroli i monitorowania obecności szkodników oraz program stosowania odpowiednich środków zabezpieczających adekwatnych do występujących sytuacji. Przedłożono do wglądu instrukcję „zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami”. Celem instrukcji jest minimalizacja ryzyka zanieczyszczeń fizycznych i mikrobiologicznych przenoszonych przez szkodniki. Przedmiotem instrukcji jest utrzymanie właściwej higieny pomieszczeń poprzez prowadzenie profilaktyki przed szkodnikami. Zgodnie z ww. instrukcją pracownicy kuchni zobowiązani są do codziennego zgłaszania kierownikowi kuchni wszelkich uwag dotyczących ewentualnych spostrzeżeń śladów występowania szkodników w kuchni. W przypadkach stwierdzenia ich występowania kierownik kuchni powiadamia firmę „KOMPLEX”- specjalistyczny zakład dezynfekcji dezynsekcji i deratyzacji Piotr Sobolewski ul. Niepodległości 39/10, 64-965 Okonek. W załączeniu przedstawiciel zakładu przedłożył ostatni protokół Nr 19/07 z dnia 27.02.2007 z wykonanej dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji.

W zakładzie zatrudnionych jest 14 pracowników kuchni, którzy posiadają aktualną dokumentacją do celów sanitarno –epidemiologicznych. Podczas kontroli wszyscy pracownicy kuchni posiadali czysta odzież roboczą, jak również odpowiednie nakrycia głowy. Zgodnie z oświadczeniem pani Alicji Zaleskiej - Tarasewicz - kierownika kuchni/ dietetyka pensjonariusze placówki nie zgłaszali dotychczas żadnych interwencji dotyczących zanieczyszczeń fizycznych (w tym obecności włosów) w serwowanych potrawach.

Odzież osobista jak również odzież robocza przechowywana jest w szatani, w wydzielonych dwudzielnych szafkach. W zakładzie opracowany jest instrukcja określająca podstawowe wymagania higieniczne w stosunku do pracowników zatrudnionych w kuchni. Celem instrukcji jest minimalizacja ryzyka zanieczyszczeń fizycznych i mikrobiologicznych przenoszonych przez pracowników. Zgodnie z ww. instrukcją pracownik przed rozpoczęciem pracy zakłada czystą, obowiązującą na danym stanowisku odzież ochronną (fartuch, obuwie, nakrycie głowy), co codziennie przed rozpoczęciem pracy kontroluje szef kuchni.

Pracownicy pionu żywienia systematycznie szkoleni są w zakresie instrukcji dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych (w tym w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami i w zakresie higieny personelu osób uczestniczących przy produkcji i wydawaniu posiłków) - zapisy prowadzone na bieżąco.

Stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń wchodzących w skład pionu żywienia zachowany, za wyjątkiem obszarów (tj. obieralni warzyw jak również urządzeń chłodniczych) objętych decyzją administracyjną ZPWIS w Szczecinie znak: NHŻ.9020.1.54.2015 z dnia 02.06.2016.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Podczas kontroli nie stwierdzono nowych nieprawidłowości, co do których obowiązki ich usunięcia zostały nałożone decyzją Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie znak: NHŻ.9020.1.54.2015 z dnia 02.06.2016r. co stanowiło naruszenie rozporządzenie (WE) Nr 852/2014 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: - aparat fotograficzny – SONY DSC-W830 3-31-1-36

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o 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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: deklaracja na odbiór odpadów komunalnych z dnia 04.05.2016 do Urzędu Miejskiego w Bornem Sulinowie dokumentacja fotograficzna w ilości 22 szt.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień^{*)}

Nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu pod poz. 8 na stronie 17. Oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.- nie dotyczy

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi / nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń.

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 13.30 .

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

W trakcie czynności kontrolnych za zgoda właściciela/ osoby uczestniczącej w kontroli wykonano zdjęcia w ilości 22, pomieszczeń: kuchnia, zmywalnia, magazyn spożywczy, wejście do przedsiionka przechowywania odpadów, miejsce przechowywania odpadów komunalnych.

Niniejszy protokół przekazuje się stronie zdjęcia w formie elektronicznej znajdują się do wglądu w siedzibie WSSE w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nie odmówiono podpisania protokołu

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Bez poprawek

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

Z up. DYREKTORA
Dому Pomocy Społecznej
w Bornem Sulimowie
mgr Tomasz Knapuściński
Z-ca Dyrektora

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARZYNY ASYSTENT
Oddziału Higieny, Żywności,
Żywnienia i Przemysłów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
mgr inż. Małgorzata Plewa

STARZYNY ASYSTENT
Oddziału Higieny, Żywności,
Żywnienia i Przemysłów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
mgr inż. Agnieszka Golisz

(podpisy osób kontrolujących)

Deszczewicz Krzysztof
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.09.2015r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.09.2015r.

Z up. DYREKTORA
Dому Pomocy Społecznej
w Bornem Sulimowie
mgr Tomasz Knapuściński
Z-ca Dyrektora

(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 właściwie