

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

Nr NHŻ.9020.1.109.2016

Borne Sulinowo, dnia 22.12.2016 r.
(Miejscowość i data)

Kontrola w związku ze zgłoszoną anonimową interwencją dotyczącą serwowanych posiłków przez pensjonariuszy. Sprawdzenie przestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

mgr inż. Ilonę Jurewicz – starszego asystenta – nr upoważnienia- ZPWIS.057.1.8.2016 z dnia 4.01.2016 r.

(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, 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 (j. t. Dz.U.2016.23, 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.2016.1829) 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

(pełna nazwa, adres)

ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzący produkcję posiłków (śniadania, obiady i kolacje) od surowca do wyrobu gotowego

.....
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Alicja Zaleska - Tarasewicz – kierownik kuchni /dietetyk

Krzysztof Leśniewicz – Kierownik Administracyjno – Gospodarczy

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

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości¹⁾.

Zakład żywienia zbiorowego zamkniętego prowadzący produkcję posiłków (śniadania, obiady i kolacje) od surowca do wyrobu gotowego w dniu kontroli dla:

- 136 pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w Bornem Sulinowie;
- 28 pacjentów SM Sp. z o. o. Ul. Szpitalna 5 78-449 Borne Sulinowo (śniadanie, obiad, kolacja);
- 38 dla dzieci Przedszkola Niepublicznego „Jedyneczka” ul. Szpitalna 1, 78-449 Borne Sulinowo (tylko posiłki obiadowe);
- 20 osób - mieszkańców Bornego Sulinowa dostarczane w ramach cateringu (tylko posiłki obiadowe).

W pionie żywienia przygotowuje się posiłki dla mieszkańców DPS w Bornem Sulinowie z podziałem na następujące diety: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, dieta wątrobowa, dieta wrzodowa -8, dieta przemysłowa -3 dieta dla osób chorych na stwardnienie rozsiane (na dzień kontroli - 136 posiłki - szczegółowy podział stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu). Zgodnie z oświadczeniem Kierownika kuchni/ dietetyka P. A. Zalewskiej – Tarasiewicz posiłki wydawane są w następujących godzinach:

- śniadanie: segment A - 8.35, segment E – 8.40; segment B – 8.45; segment A2 – 8.50; segment E1- 8.55;
- śniadanie drugie; 11.00;
- obiad: segment E2 – 12.50, segment A2 – 13.00; segment E1 – 13.10; segment B– 13.15; segment A- 13.20;
- podwieczorek: 16.00;
- kolacja: E2 – 17.10, w pozostałych segmentach – 18.00.

Przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 11 osób pracujących w systemie zmianowym oraz 2 magazynierów oraz 2 praktykantów z ZS nr 2 ul. 1 Maja 22 w Szczecinku Posiłki są wydawane dla pensjonariuszy w jadalniach usytuowanych w 5 segmentach: A, A1, B, E1, E2 bądź w pokojach. Wszystkie osoby posiadają aktualną dokumentację lekarską poświadczającą stan zdrowia w zakresie sanitarno-epidemiologicznym.

Pion kuchenny składa się z: kuchni gorącej, przygotowalni jarzyn, przygotowalni mięsa, drobiu i ryb, zmywalnia sprzętu kuchennego, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie do wydawania posiłków, pomieszczenie obierania warzyw, komora przyjęć, magazyn dobowy, magazyn środków spożywczych wymagających przechowywania warunków chłodniczych, magazyn produktów suchych, pomieszczenia do przechowywania odpadów gastronomicznych, zespołu socjalnego (WC i szatnia). Dla pensjonariuszy wyodrębnione są kuchenki w każdym segmencie. Stan sanitarno- higieniczny pomieszczeń, w których przygotowuje (porcuje) i spożywa posiłki jak również wykorzystywany przy produkcji posiłków sprzęt nie budzi zastrzeżeń, prawidłowy.

Zakład posiada stałych dostawców artykułów spożywczych wyłonionych w drodze przetargu. Środki spożywcze dostarczane są do obiektu transportem dostawców. Wykaz dostawców stanowi załącznik nr 2 do niniejszego protokołu.

Dokonano przesłedzenie drogi pochodzenia produktów pn.:

- Filet z piersi z kurczaka dostawca : Hurtownia Wielobranżowa ROJAN S. J. Ząbrowo 30, 78-120 Gościno - faktura VAT 32339/MG/ 2016 z dnia 21.12.2016 r., faktura VAT 32340/MG/ 2016 z dnia 21.12.2016 r.
- pieprz czarny mielony, producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a –faktura VAT NR FS-610/12/16 z dnia 12.12.2016 r. , faktura VAT NR FS-1074/12/16 z dnia 19.12.2016 r;
- cynamon mielony , producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a - faktura VAT NR FS-31708/16 z dnia 8.8.2016 r., faktura VAT NR FS-375/10/16 z dnia 10.10.2016 r;

- olej rzepakowy, rozlewnia oleju: FH RAPSO ul. Powstańców Wlkp. 2-6 62-800 Kalisz- faktura VAT NR FS-1074/12/16 z dnia 19.12.2016 r; faktura VAT NR FS-1075/12/16 z dnia 19.12.2016 r;

Ponadto okazano „zestawienia ilościowo – wartościowe” każdego z ww. asortymentu środka spożywczego jak również zlecenia wydania z magazynu artykułów żywnościowych

Zakład działa zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t.6 str. 463).

W zakładzie opracowane są procedury systemu HACCP (Księga HACCP z dnia 31.01.2004r aktualizacja 07.2011r.), które były zweryfikowane w czerwcu 2013r. Okazano bieżące zapisy wynikające z ww. Księgi, zapisy sporządzane na bieżąco. Jednocześnie okazano karty czystości kuchenek i jadalni usytuowanych w każdym segmencie. Przedłożono raport z kontroli kuchenek w poszczególnych segmentach, ostatni zapis 14.11.2016. r.

Zarządzeniem nr 20/16 z dnia 13.10.2016 r. dyrektora zakładu wprowadzono zasady dotyczące obszarów objętych ścisłym reżimem sanitarnym.

W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Czynności kontrolne przeprowadzono w zakładzie w związku z anonimową interwencją dotyczącą niewłaściwych jakości posiłków serwowanych w zakładzie. Podczas dokonania oględzin zakładu odniesiono się do zarzutów wniesionych w interwencji zakresie wymagań prawa żywnościowego i stwierdzono:

1. W wydzielonym miejscu w kuchni właściwej potrawy do pięciu segmentów wydawane są w bemaarach ze stali nierdzewnej. Posiłki transportowe są na poszczególne pietra windą wyznaczoną do tego celu. W dalszej kolejności potrawy są porcjowane dla pensjonariuszy zgodnie z dietą zaleconą przez lekarza. Dokonano podczas kontroli o godz. 13.00 pomiaru temperatury posiłków, bezpośrednio przed podaniem pensjonariuszowi: ziemniaki 67,1 ° C kolet drobiowy 63 ° C. Z wywiadu przeprowadzonego pośród 10 mieszkańców placówki wynika, że posiłki są bez uwag i zastrzeżeń.
2. Przeanalizowano jadłospis dekadowy za okres: 3.12.2016 r. – 12.12.2016 r.: w każdym posiłku znajduje się produkt zawierający białko pochodzenia zwierzęcego, produkty nabiałowe podawane są w 2 posiłkach dziennie, warzywa i owoce w postaci surowej podawane są codziennie, do posiłków serwuje się produkty zbożowe typu: płatki zbożowe, ryż, kasze, makarony, w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych serwuje się pieczywo mieszane. Jadłospis jest urozmaicony, potrawy nie powtarzają się. Rosół z makaronem wydawany jest w każdą niedzielę z uwagą na życzenie pensjonariuszy. Dla pensjonariuszy, którzy mają zleconą przez lekarza dietę cukrzycowa podaje się drożdżówki, wg uzyskanych informacji od Kierownika kuchni/ dietetyka są to produkty bez cukru.
3. Jednocześnie skontrolowano środek transportu zatwierdzonym przez PPIS w Szczecinku Peugeot Partner nr rejestracyjny ZSZ 11YU – stan sanitarno –higieniczny zachowany, bez zastrzeżeń. Zapisy dot. utrzymania higieny sanitarnej środka transportu przeznaczonego do przewozu posiłków dla przedszkola w Bornem Sulinowie jak również dla mieszkańców Bornego Sulinowa dostarczane w ramach cateringu prowadzone na bieżąco, bez uwag.

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

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono w szafkach zlokalizowanych w kuchenkach w segmencie A2 i A1 przechowywanie niżej wymienionej żywności po upływie daty minimalnej trwałości:

1. Pieprz czarny mielony 20 g producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a data minimalnej trwałości: 17 04 16 – 1 szt

2. Pieprz czarny mielony 20 g producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a data minimalnej trwałości: 30 09 16 – 1 szt
3. Cynamon mielony 20 g producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a data minimalnej trwałości: 01 10 16 – 1 szt
4. Cynamon mielony 15 g producent: PPH POLARIS M. Gruszczyńska 62-800 Kalisz ul. Żołnierska 20a data minimalnej trwałości: 01 10 16 – 1 szt (opakowanie otwarte)
5. Pieprz czarny mielony 5 g producent CYKORIA S. A. 88-141 Wierzchowice 1 data minimalnej trwałości: 07 16 – 1 szt (opakowanie otwarte)

Powyższe środki spożywcze zostały podczas kontroli zniszczone komisyjnie i potraktowane jako odpad komunalny. Pouczono stronę o przestrzeganiu wymagań w zakresie wprowadzania do obrotu i przechowywania środków spożywczych, jak również o przeszkoleniu personelu w tym zakresie. W związku z powyższym zobowiązano P. Dyrektora DPS w Bornem Sulimowie o poinformowanie Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o działaniach naprawczych.

Powyższe stanowi naruszenie następujących przepisów prawa:

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004, str 1, z późn. zm.)
Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25.08.2006r. (Dz. U. z 2015r., poz. 584, z późn. zm.).

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr FLUKE FOODPRO PLUS

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....nie karano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o-.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego

z dnia.....-..... nr-.....

(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)

1. Załączone dokumenty

Raport stanu żywienia stan na dzień 22.12.2016 r,

Rejestr dostawców artykułów spożywczych.

Jadłospis dekadowy za okres 3. 12.2016r. do 12.12.2016r.

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

Zobowiązano stronę o poinformowanie Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora sanitarnego w Szczecinie o działaniach naprawczych do dnia 2.01.2017 r.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt. Dokonano wpisu na str 18 pod poz. 10

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Czas trwania kontroli: od 9.50 do 15.20

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak poprawek

DYREKTOR
Działu Pomocy Społecznej
w Biłnem Sulimowie
Bardzyska

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie

mgr inż. Ilona Jurewicz

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.12.2016 r.
otrzymałem (-am) w dniu 22.12.2016 r.

DYREKTOR
Działu Pomocy Społecznej
w Biłnem Sulimowie
Bardzyska

(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