

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

F/PK/BŻ/01/01
 Strona1...../.....5.....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr NHŻ.9020.1. 37.2018

Borne Sulinowo, 16.05.2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/*Granicznego**) Inspektora Sanitarnego w Szczecinie
 mgr inż. Ilonę Jurewicz – starszego asystenta – nr upoważnienia- ZPWIS.057.1.10.2018 z dnia 2.01.2018 r.
 mgr inż. Magdalenę Plewę - – starszego asystenta – nr upoważnienia- ZPWIS.057.1.15.2018 z dnia 2.01.2018 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 (Dz.U.2015.1261 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.2016.1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. 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 6 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U.2018.646)**) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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

TEL. 943733880 FAX. 943733059 E-MAIL dps@dpsborne.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja nr 522/2013 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku z dnia 12.09.2013 r. znak: PS-N-HŻ-600-4332/68/13
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Krystyna Berdyńska – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Tomasz Kapuściński – z-ca Dyrektora

Alicja Zaleska - Tarasewicz – kierownik kuchni /dietetyk

Krzysztof Leśniewicz- Kierownik Administracyjno – Gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

(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 przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. 2017. 957, z późn. zm.)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

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

Zakład żywienia zbiorowego prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do wyrobu gotowego dla 139 ludzi starszych, przewlekle somatycznie chorych. W zakładzie prowadzona jest działalność produkcyjna w zakresie przygotowania posiłków od surowca do wyrobu gotowego. Wydaje dziennie 5 posiłków (śniadanie od godz. 8.35, śniadanie II od godz. 11.00, obiad od godz. 13.00, podwieczorek od godz. 16.00, kolacja od godz. 18.00). W pionie żywienia przygotowuje się posiłki z podziałem na następujące diety: ogólna -56, lekkostrawna – 29, cukrzycowa -22, dieta wątrobowa -6, dieta wrzodowa -7, dieta przemysłowa – 4, dieta dla chorych na stwardnienie rozsiane – 11 (na dzień kontroli - 135 posiłki). Średnia całodzienna stawka żywieniowa wynosi 8,14 zł.

Od 1 lipca 2017 r. zaprzestano przygotowywania i dystrybucji posiłków dla pacjentów SM spółka z o.o. ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo (śniadanie, obiad, kolacja) oraz posiłki obiadowych dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Niepublicznego „Jedyneczka” ul. Szpitalna 1, 78-449 Borne Sulinowo.

Przy produkcji posiłków zatrudnionych jest 7 osób pracujących w systemie zmianowym oraz 1 stażysta z Urzędu Pracy w Szczecinku 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, obierak, 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.

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. Sprawdzono bieżące zapisy wynikające z ww. dokumentacji, zapisy sporządzane na bieżąco. Jednocześnie okazano karty czystości kuchенок i jadalni usytuowanych w każdym segmencie. Przedłożono raport z kontroli kuchенок w poszczególnych segmentach, ostatni zapis 15.5.2018 r.

Zakład posiada stałych dostawców artykułów spożywczych wyłonionych w drodze przetargu oraz w ramach tzw. „zapytania ofertowego”. Środki spożywcze dostarczane są do obiektu transportem dostawców. Wykaz dostawców stanowi załącznik nr 2 do niniejszego protokołu.

Podczas kontroli okazano :

- umowę nr BS/151/0/15/WŚ/WG/W/99 z dnia 9.10.2015 r. z Przedsiębiorstwem Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o., ul. Bugno 2, 78-400 Szczecinek o zaopatrzeniu w wodę i odprowadzenie ścieków;

- informacja o^o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi w 2018 r. z Urzędu Miejskiego w Bornem Sulinowie.

- umowę nr BV/139/O/15/T2/N/W/99 z dnia 7.10.2015 r. na odbiór, transport i przetwarzanie odpadów z separatorów tłuszczu.

pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku z dnia 30.03.2018 r. znak: PS-N.HK-4400-2/10/18 - stwierdzono przydatności wody ciepłej z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Dokonano oceny jadłospisu dieta ogólna za okres od dnia 4-14.05.2018r., nie wniesiono uwag, posiłki urozmaicone, potrawy nie powtarzają się:

- obejmuje pięć posiłków w ciągu dnia: śniadanie, II śniadanie, podwieczorek, obiad i kolację;
- 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, tłuszcze;
- w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych serwuje się pieczywo mieszane;
- w ciągu dnia podaje się pięć porcji warzyw lub owoców;
- każdego dnia do każdego posiłku podawane są warzywa lub owoce,
- do posiłków obiadowych w tygodniu podawane są warzywa: buraczki z chrzanem, fasolka szparagowa, surówka z marchwi i chrzanu, kapusta czerwona, surówka z kapusty pekińskiej oraz z kapusty kiszanej;
- do smarowania pieczywa podawany jest masło;
- do posiłków podawane są trzy porcje mleka lub produktów mlecznych;
- do posiłków podawane są następujące napoje: śniadanie: kawa zbożowa na mleku, kakao, obiad: kompot, kolacja: herbata z cytryną
- jeden raz w dekadzie podano ciepły posiłek kolacyjny : placki ziemniaczane;
- używa się różnorodnych technik przygotowania potraw tj. smażenie, duszenie, gotowanie i pieczenie.

W zakładzie stwierdzono przestrzeganie:

- obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. 2017. 957, z późn. zm.) - dla pensjonariuszy wydzielona została palarnia.
- wymagań art. 44 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

(Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) dotyczącym informowania o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011.

Poinformowano o obowiązku wynikającym z §19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U.2015.29 z późn. zm.), w szczególności dotyczący wykazu składników środków spożywczych udostępnianych bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Zobowiązano stronę do przesłania w formie elektronicznej na adres: hzzipu@wsse.szczecin.pl w terminie do 6.06.2018 r. opracowaną informację zgodną z ww. przepisem prawa.

Pouczono o obowiązku informowania o każdej zmianie w zakresie prowadzonej działalności w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany zgodnie z art. 64 ust 1a ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U.2017.149, z późn. zm.): „W przypadku zmiany danych podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składa wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, według wzoru określonego na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 4”.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

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

Nie stwierdzono naruszenia przepisów prawa żywnościowego

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego;
2. Wykaz dostawców żywności

III. Ustalenia pokontrolne

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

nie 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 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 dokonano wpisu do książki kontroli pod poz. 4 str 19

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:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej - nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10.15 do 13.00

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)

Z up. DYREKTORA
Domu Pomocy Społecznej
w Bornem Sulimowie

(podpis i pieczęć odbierającego)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W BORNEM SULIMOWIE
ul. Szpitalna 5 (3)
78-449 BORNEM SULIMOWO
NIP 673-11-36-941, REGON 330348093
tel. (94) 373-38-80, fax wew. 122

(podpisy świadków)

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

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.05.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu 16.05.2018 r.

Z up. DYREKTORA
Domu Pomocy Społecznej
w Bornem Sulimowie
mgr Tomasz Kachuściński
Z-ca Dyrektora

(podpis i pieczęć 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 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

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiębiorców

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.9020.1.37.2018 z dnia
16.05.2018 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Dom Pomocy Społecznej w Bornem Sulinowie 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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
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, w tym środków transportu. 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 (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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	

7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4 X	8	
	Suma punktów	0	4		
	Suma punktów ogółem 4				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR NHŻ.9020.1.37.2018 Z DNIA 16.05.2018 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

nie wniesiono uwag i zastrzeżeń kontrolowanego

Z up. DYREKTORA
 Domu Pomocy Społecznej
 w Bornem Sulimowie
 mgr Tomasz Kępczyński
 Złota Dyrektora

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
 Oddziału Higieny Żywności,
 Żywności i Żywnościowego
 Działu Higieny Żywności
 Woj. Stacji Sanitarnej
 mgr Inż. ...

(podpis osoby kontrolującej)

STARSZY ASYSTENT
 Oddział Higieny Żywności,
 Żywności i Żywnościowego
 Działu Higieny Żywności
 Woj. Stacji Sanitarnej
 mgr Inż. Irena Jurewicz

**DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
 W BORNEM SULIMOWIE**
 ul. Szpitalna 5 (3)
 78-449 BORNE SULIMOWO
 NIP 673-11-36-941, REGON 330348093
 tel. (94) 373-38-80, fax wew. 122