

Pleczeń państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr

Polpiu 31.10.2023

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego/
Granicznego Inspektora Sanitarnego w Tczewie

M. Kamiński st. iustr. b.p.a. Nr. 11/23

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2022r., poz. 2000).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221)**) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Kuchnia - Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 2, 83-130 Polpiu

(adres)

NIP 593-174-34-103

TEL. 51-734-470 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Dec. H.22.9012.1.4.57.2021.BZ

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. Emilia Zemiecka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Emilia Zemiecka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

W kuchni pracowniczej się odbył cel
sukcesem dla pokonania. Istnieje
zatrudnionych jest 8 osób
funkcyjnych, przetrzymywanie oraz
zastosowanie solenne dla pracowników
przebiegające.
Stan techniczny pomieszczenia
przebiegający.
Powierzchnie stykające się z żywnością
sprzątnięte i myte. Wymagane
w procesie produkcji w odpowiednim
stopniu technicznym, bez uszkodzeń.
Pracownicy zepsute, sprzątnięte myłymi
specjalistami firmy.
Instalacje wodno-kanalizacyjne
sprawne. Woda bieżąca zimna i
ciepła w odpowiedniej ilości.
Ciepła woda z maszyn kotłowni opary.
Wentylacja mechaniczna sprzątnięta.
Zobowiązanie do utrzymania przed
szkodliwym promieniowaniem i
okno szczelne. Nie stwierdzono
zanieczyszczeń i szkodliwych substancji.
Nadzór prowadzą firmie TDD.
Odpady sprzątnięte se dla zanieczyszczeń
szczelnie wyłożone w pojemnikach
pojemnikach przez firmę KAM - bierze
przebiegające.
Zobowiązanie, przeniesienie przed
ostatnimi osobami postawionymi
przebiegające.

Czystość bieżąco temperatury i sprężu
zadawanego. Procesy mycia i dezynfekcji
przewodzone są prawidłowo.
W miejscu montażowe środki mycia
dezynfekcyjne. Do termicznej dezynfekcji
procesu przechodzącego zmywarki -
wypardzik. Naczynie czyste.
Wzrost bieżąco wody aktualny.

z dn. 16.02.2023 Nr. 442/2023/LBS
Środki spożywcze przeznaczony do promiennika
Lodowicy i dezynfekcji sprężu czyste,
wyposażone w termometry. Środki
zadawanego. Nie stwierdzono
przechowywania; zle ogólnych.
Osoby zatrudnione posiadają certyfikaty
ochrony. Higiena osobista zachowana.
Oczekiwania lekarskie o stanie zdrowie
aktualne.

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

Za porządkowanie kierownictwo i przypisanie
merytoryczne pracownikom, promiennik,
w zgodzie z przepisami i termometry
realizuje się. Wzrost wody w dezynfekcji PB
Opracowanie danych systemu HACCP
z elementami obłonej produkcji
higienicznej i produkcyjnej. Wzrost
przedstawiono aktualnie zgonu.
Działanie korygujące przy braku
niezgodności dla podjętych działań
promiennik.
Wszystkie środki spożywcze do
zobowiązania dostarczane są specjalistycznym
transportem z hurtowni spożywczych
i piekarni (piekarni)
Zmówienie środków spożywczych
prawidłowe.

7

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Ankieta oceny zakładu

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

Opowiadanie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/a 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:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

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/ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej nie było

6. Czas trwania kontroli: od do

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:

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Pelplinie

mgr Emilia Rzeniecka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej

83-130 Pelplin
ul. Szpitalna 2
tel. 58 536 12 18

e-mail: dpspelplin@dpspelplin.pl

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.10.2023

otrzymałem (-am) w dniu 31.10.2023

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Pelplinie

mgr Emilia Rzeniecka (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 Tczewie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono²⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/zastępcy)

²⁾ zaznaczyć właściwe

³⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczy przepisy Prawo przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom Pomocy Społecznej
ul. Szpitalna 2, 83-130 Pelplin

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.	0	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	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	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).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienia RA SFF/ 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 NR Z DNIA 31.10.2023

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

nie było

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Pielplinie

mgr Emilia Rzeniecka

(podpis kontrolowanego)

Kuciniś

(podpis osoby kontrolującej)