Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHZ-10-113/20 *Rabka-Zdrój,dnia 2020-07-15*

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu

mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska, st. asystent, Sekcja Higieny Żywności Żywienia i PU, nr up. PSSE-NHZ-012-908/2020

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019, poz.59 z późn. zm.)[1)], w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U.z 2020r., poz. 256.)[1)].

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr[2)]104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2019 poz. 1292)[1)**)], oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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:

Zaplecze żywieniowe w obiekcie p.n. Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Parkowa Nr 4 ,
34-700 Rabka-Zdrój

(adres)

[1)] Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

[2)] Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

NIP: 7352764800 REGON: 120809071 PESEL: 00000000000
TEL: 182680434 FAX: 185447439 E-MAIL: palacseniora@gmail.com

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Opinia Sanitarna nr 147/08 znak: PSSE-NNZ-421-256-1/2008, decyzja MPWIS z dnia 14.12.2011r. znak: NHZ.9020.63.2.2011. Obiekt został przekazany do nadzoru przez MPWIS w marcu 2020 roku

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Starostwo Powiatowe Nowy Targ- właściciel

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Janina Nawieśniak – kierownik żywienia

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa- ocena stanu sanitarnego zakładu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr

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

Lokalizacja zakładu: zakład mieści się w budynku wolnostojącym czterokondygnacyjnym murowanym. Na poziomie przyziemia została zlokalizowana kuchnia wraz z zapleczem.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność w zakładzie prowadzona jest w zakresie produkcji od surowca do gotowej potrawy w oparciu o naczynia wielokrotnego użycia.
Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): średnio 48 posiłków tj. śniadania, obiad i kolacja.
Pomieszczenia objęte kontrolą: WC dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym w którym znajduje się umywalka do mycia rąk, oraz szafki dwudziałowe dla pracowników na odzież higieniczną i wierzchnią, pomieszczenie obróbki wstępnej jaj ze zlewem i naświetlaczem UV do jaj, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw ze zlewem, pomieszczenie obróbki wstępnej ryb ze zlewem jednokomorowym oraz umywalka do mycia rąk, magazyn suchy z urządzeniem chłodniczym, magazyn warzyw i jaj , kuchnia właściwa w której wydzielono stanowisko do obróbki wstępnej mięsa ze zlewem, stanowisko mączne , stanowisko obróbki warzyw czystych ze zlewem, stanowisko obróbki ryb ze zlewem , umywalka do mycia rak, zlew o dużych gabarytach przeznaczony do mycia naczyń kuchennych wraz z ociekaczem. oraz urządzenie grzewcze nad którym zamontowano okap wyciągowy .Kuchnia połączona jest z jadalnią na parterze i I piętrze za pomocą windy transportowej. Zwrot brudnych naczyń odbywał się będzie windą –(która jest podzielona na część brudną i czystą) do

zmywalni naczyń stołowych. W zmywalni naczyń zamontowano zlew oraz maszynę myjąco -wyparzającą. Pomieszczenia zaplecza kuchennego wentylowane są za pomocą wentylacji grawitacyjnej i mechanicznej. Okazano protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 20.05.2020 nr 4/Parko/04/2020.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 4-osoby - do kontroli okazano aktualne orzeczenia z przeprowadzonych badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): Zaopatrzenie w wodę z sieci wodociągu miejskiego - sieciowego - do kontroli nie okazano sprawozdania z badania wody.

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady gromadzone są do pojemników a następnie usuwane zgodnie z zawarta umową z firmą wywozową - EMPOL

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: brak

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Do zaplecza prowadzi jedno wejście z którego korzystają pracownicy i dostawcy- brak możliwości poprawy istniejących warunków.

W obiekcie został opracowany i wdrożony system HACCP . W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych GHP i GMP. W ramach systemu HACCP wyznaczono dwa CCP które są monitorowane i prowadzone są zapisy.

W ciągu dnia podawane są 5 posiłków dla pensjonariuszy.

Dokonano oceny jadłospisów za okres od 05.07.2020 do 15. 07. 2020r. Jadłospisy są urozmaicone. Kierownik żywienia opracowuje indywidualne diety dla pacjentów/ stosowane są diety cukrzycowe, bezmleczne, wątrobowe, wysokoenergetyczne, podstawowe/. Śniadania, II śniadania obiady, podwieczorki i kolacje są zróżnicowane, w dekadzie nie powtarzają się dania obiadowe a śniadania i kolacje są urozmaicone. Do posiłków stosuje się produkty zawierające w swoim składzie produkty zawierające białko roślinne, zwierzęce / w postaci głównych dań: produkty mięsne, rybne, potrawy z udziałem warzyw strączkowych .Część objętościową posiłków obiadowych stanowią węglowodany w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu. Warzywa podawane są do wszystkich posiłków.

W jadłospisach umieszczona jest informacja na temat alergenów. Przy przyjęciu pensjonariusza do Domu Pomocy Społecznej przeprowadzany jest wywiad w trakcie którego ustalana jest dieta.

W dniu kontroli stwierdzono, że restrykcje wprowadzone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30.06.2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, są realizowane w przedmiotowym obiekcie.

Zakład posiada wewnętrzną procedurę postępowania w związku z epidemią COVID-19 opracowaną przez Wojewodę Małopolskiego z dnia 08.04.2020r.

Wg oświadczenia kierownika w obiekcie nie było i nie ma zachorowań na COVID-19 wśród personelu i pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej.

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

1) Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi: Do kontroli okazano sprawozdanie z badania wody 20.04. 2018. Woda została zgłoszona ponownie do badania w dniu 18.06.2020r. Do kontroli nie okazano harmonogramu badania wody.- pkt. II.1 co narusza art. 3, art. 5 rozdział II, pkt 1 lit. a rozdział VII - załącznik II Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz UE L 2004 Nr 139, str. 1)

2) urządzenia i sprzęt -: kloc do dzielenia mięs jest uszkodzony – ma nierówną powierzchnię, trudny do utrzymania w bieżącej czystości- pkt. II.1 co narusza art. 3, art. 5 rozdział II, pkt 1, pkt. 2 lit. a, b, c rozdział I - załącznik II Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz UE L 2004 Nr 139, str. 1); art. 54 pkt 1, 2 lit. e Rozporządzenia (WE) Nr 882/2004

Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku 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 2004 Nr 165, str. 1)

2) urządzenia i sprzęt -: deski do krojenia z mas plastycznych są zniszczone, uszkodzone – mają nierówną powierzchnię, trudne do utrzymania w bieżącej czystości- pkt. II.1 co narusza art. 3, art. 5 rozdział II, pkt 1, pkt. 2 lit. a, b, c rozdział I - załącznik II Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz UE L 2004 Nr 139, str. 1); art. 54 pkt 1, 2 lit. e Rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku 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 2004 Nr 165, str. 1)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością
2) klauzula RODO
3) procedura postępowania w związku z epidemią.
4) Ocena żywienia w zakładzie

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ..... ukarano ..... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr 10 z dnia 2019-12-31

(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 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: Pkt1,2,3- 30.09.2020r.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).
Pan (i) nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
Pani Janina nawieśniak nie wnosi uwag do treści protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6.Czas trwania kontroli: od 12:30 do 15:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
RABKA ZDRÓJ
ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
tel. (018)268 04 34
NIP 735-27-04-800; REG 120809071
.....
(podpisy świadków)

KIEROWNIK
ds. ŻYWIENIA
Janina Nawieśniak

PSSE NOWY TARG
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Starszy Asystent
mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-07-15
otrzymałem (-am) w dniu 2020-07-15

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
RABKA ZDRÓJ
ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
tel. (018)268 04 34
NIP 735-27-04-800; REG 120809071
KIEROWNIK
ds. ŻYWIENIA
Janina Nawieśniak
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie7dni 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 Nowym Targu 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 Prawa przedsiębiorców*

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr NHZ—10-113/20 z dnia 2020-07-15

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADUPRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

Zakład: Zaplecze żywieniowe w obiekcie p.n. Dom Pomocy Społecznej
ul. Parkowa Nr 4 ,
34-700 Rabka-Zdrój

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 kontaktu 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	2		4		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
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**		**42**		

1	Czystość pomieszczeń zakładuw 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		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	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	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV 1	**Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**	x	25		50		
IV 2	**Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**		8		16		
V	**Powiadomienie RASFF/AAC**	**0**		25		50		
	Suma punktów		0		0		100	
	Suma punktów ogółem							100
	Kategoria ryzyka	**Niskie (N)**		**Średnie (S)**		**Wysokie (W)**		
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	NISKIE						

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:
brak

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
RABKA ZDRÓJ
34-700 Rabka-Zdrój
tel. 018 261 04 34
NR REG 120809071

.....
(podpis kontrolowanego)

PSSE NOWY TARG
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU
Starszy Asystent
mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska
.....
(podpis osoby kontrolującej)

KIEROWNIK
ds. ŻYWIENIA
Janina Nowieśniak