

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

INSPEKTOR SANITARNY

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1808/NS/H22/Re/2023
W GLIWICACH

Gliwice dn. 12. 07. 2023

(miejsowość i data)

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

Helena Miskow st. asystent nr up. SSP/057/31/23

Aleksandra Stokęso st. asystent nr up. SSP/057/54/23

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r., poz. 775 ze zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r., nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r., poz. 221)^{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.U. L 95 z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Dom Pomocy Społecznej "NASZ DOM" 44-100 Gliwice
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Derkoczo 10 - Blok żywienia
(adres)

NIP 6314333244 R: 000665254

TEL. 32 232-19-60 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/H22 i Re-432-5826/08 z dn. 06. 11. 2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Rafał Marek - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Justyna Kwiatkowska - 2-ca dyrektora
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodna z planem kontroli na rok 2023

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kont. nr. PA/5/K/27/19/H22iPa

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

Zakład usytuowany w budynku wolnostojącym. W/w obiekcie prowadzona jest produkcja i wydawanie posiłków dla ok. 120 pensjonariuszy domu pomocy. Posiłki przygotowywane od surowca do gotowej potrawy i wydawane są w porcjach wielokrotnego użytku (śniadanie godz. 8⁰⁰, obiad - 13⁰⁰, kolacja 17⁰⁰). Przy produkcji i wydawaniu posiłków zatrudnionych jest 6 pracowników, 1 dietetyk oraz kierownik -

okazano aktualne opinie lekarza do celów sanit. - epid. Jedłospis obejmuje 3 główne posiłki oraz podwieczorek. Dla diet. celnychowych jedłospis obejmuje 5 posiłków. Prowadzone diety podstawowa, układowa, lekkostrawna, miękka, płynna. Diety opracowane dietetyk. Odpady gastronomiczne odbierane są przez firmę Remondis Głowice Sp. z o.o. Głowice na podstawie zawartej umowy w tymże kont. III kont. sanit. przeprowadzona w oparciu o arkusz żywienia szpitalnego

I pkt. 2 - stan techniczny powierzchni wewnętrznych: poprzeczki kafelek ścienne częściowo, uszkiełnione odpadają, sufit w kuchni właściwej brudny wymaga odnowienia - brudny sufit, uszkiełnione kafelek w kuchni mogą być przyczyną wtórnego zanieczyszczenia przybłąd wtórnego zanieczyszczenia produkowanej żywności i stanowią zagrożenie dla zdrowia i życia. pkt. 2 pkt. b rozdz. I pkt. 4 pkt. b, c rozdział II 201. II do rozporządzenia (WE) nr. 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 zobowiązujących do wzięcia pod uwagę powierzchni sufitu i sufitów w kuchni w dotychczas skłonie technicznych, Tefalure do utrzymania w czystości.

pkt. 3 zniszczony drobny sprzęt pomocniczy (patelnie, sito) stanowią naruszenie pkt. 4 pkt. b rozdz. I 201. II do rozporządzenia (WE) nr. 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 zobowiązującego do zapewnienia wszelkich przedmiotów i sprzętów pozostających w kontakcie z żywnością w dobrym stanie i kondycji techn., aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia żywności.

Protokół: W czasie kont. sanit. st. w sanitarnym pomieszczeniu kuchni: oraz mógorynów przeciwosy. Szafki czyste i nieuszkodzone segregacja żywności zachowana. Zabiegi hig. prowadzone systematycznie. Czystość łazienki duńoduczego zachowana. Prowadzony jest monitoring łazienki duńoduczego.

Zabiegi DDD prowadzone przez firmę DDD Nieborowice ul. Główna 22.

1. Rozp. (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004 w sprawie hig. Śr. spoż. (Dz. Urz. 139 z dn. 30.04.2002 wkr. poprawione Dz. Urz. UE L 225 z dn. 25.08.2004

2. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia /Dz. U z 2002 poz. 2132 z dn. 25.08.2006

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ryzyk. żywienia zbiożonego nr. 2F/PK/132/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. wie dot. zał. nr ukarano (imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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)

2. Zgodnie z art. 10 f. 1. Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: zostanie wydane decyzja terminowa

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

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:

nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

6. Czas trwania kontroli: od 11:30 do 13:30

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: brak

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

Dom Pomocy Społecznej
"NASZ DOM"

44-100 Gliwice, ul. Derkacza 10
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Tel.: 32 232-26-46 (centrala), Fax: 32 232-19-60

z up. DYREKTORA

Domu Pomocy Społecznej

"NASZ DOM"

(podpisy świadków)
mgr Justyna Kwiatkowska

J. Cielicki

A. Stępień
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.07.2023 Dom Pomocy Społecznej.....

otrzymałem (-am) w dniu 17.07.2023 z up. DYREKTORA
Domu Pomocy Społecznej
"NASZ DOM"
mgr Justyna Kwiatkowska

"NASZ DOM"
44-100 Gliwice, ul. Derkacza 10
Nr identyfikatora 000665254
Tel.: 32 232-26-46 (centrala), Fax: 32 232-19-60
(imię i nazwisko oraz 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 Gliwicach 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.

18.07.2023, 18. Kwiatkowska Justyna

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

*) zaznaczyć właściwe

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

INSPEKTOR SANITARNY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PAŃSTWOWY POWIATOWY

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

INSPEKTOR SANITARNY

Nr 1808/NS/HŻŻi/Po/2023 z dnia 12.07.2023

W GLIWICACH

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTUZ ŻYWNOŚCIĄ¹⁾Blok żywienia w Domle Pomocy Społ. "Nasz Dom"
Gliwice ul. Derkacza 10I. 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.	X 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	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.	X 0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	X 0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	X 0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	X 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.	X 0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	X 0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	X 0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	X 0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	X 0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	X 0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	X 0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	X 0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	X 0	4	8	
7	Znakowanie.	X 0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	X 0	25	50	
	Suma punktów		4	16	
	Suma punktów ogółem		20		
	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 1808/NS/H22i/Ref/2023 Z DNIA 12.07.2023.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
 Dom Pomocy Społecznej

....."NASZ DOM".....

44-100 Gliwice, ul. Derkacza 10

Nr identyfikatora 000665254

32 232-26-46 (centrala), Fax: 32 232-19-1

.....z up. DYREKTORA

Domu Pomocy Społecznej

(podpis kontrolowanego)

mgr Justyna Kwiatkowski

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolującej)