

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 95/HŻ/13

Jawor, dnia 30 lipca 2013 roku
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu

Martę Zapałowicz, młodszego asystenta, nr upoważnienia 148/12 oraz upoważnienie nr 671/13 z dnia 29 lipca 2013 r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 12 ust 1a pkt 1 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2011, Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2010, Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) w związku z 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 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Kuchnia niemowlęca Domu Małego Dziecka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Piastowska 12, 59-400 Jawor

(adres)

NIP: 695-100-84-58 REGON: 390059608 PESEL: nie dotyczy

TEL. 076/870-24-77 FAX: - E-MAIL: -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) **Decyzja PPIS w Jaworze Nr 195/06 z dnia 30 marca 2006 r.**

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

**Pani Irena Buturla - Jamrozik - Dyrektor Domu Małego Dziecka w Jaworze
przy ul. Piastowskiej 12**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

Pani Irena Buturla - Jamrozik - Dyrektor Domu Małego Dziecka w Jaworze

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: korzystano z wyposażenia zakładu

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

W dniu kontroli w kuchni mlecznej przygotowuje się posiłki dla 9 niemowląt (grupa I). Niemowlęta żywione są mlekiem modyfikowanym; sporządza się mieszanki mleczne, kleiki ryżowe i kukurydziane, kaszki mleczne ryżowe z owocami, kaszki owocowe bezmleczne, zupki.

W bloku żywienia zatrudnione są 4 osoby: bezpośrednio przy produkcji posiłków 3 osoby, w tym 1 osoba przygotowująca mieszanki dla niemowląt oraz magazynier. Higiena osobista zachowana, personel posiada właściwą odzież ochronną. Przedłożono do wglądu 4 aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno – epidemiologicznych

Odzież ochronna i osobista pracowników bloku żywienia przechowywana w szatni w oddzielnych szafach. Przy toalecie w przedsionku izolacyjnym znajdują się 2 umywalki z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody zaopatrzona w mydło, ręczniki jednorazowego użytku.

Środki czystości i sprzęt używany do sprzątania przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu.

Surowce dostarczane są do zakładu środkami transportu dostawców. Sprawdzono możliwość śledzenia ruchu żywności na przykładzie surowca pn. „Bobovita kleik ryżowy” - w załączeniu tabela „traceability”.

Przyjęty towar tj. artykułu spożywcze suche do przygotowywania mieszanek przechowuje się w magazynie środków spożywczych. Warunki do przechowywania żywności prawidłowe (temp. 20 °C, wilg 75 %). Nie stwierdzono żywności po upływie daty minimalnej trwałości.

W kuchni mlecznej znajduje się autoklaw do sterylizacji butelek i smoczków (96°C, 15-20 min). Smoczki po sterylizacji umieszczane są w zamkniętych słoikach, oznakowanych datą przeprowadzenia sterylizacji. Mieszanki mleczne po ugotowaniu nalewane są do wysterylizowanych butelek i pasteryzowane, a następnie przewożone widną do pomieszczenia grupy I.

Naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny myte w wydzielonym zlewozmywaku ze stali nierdzewnej. Brudne butelki zwracane są do zmywalni butelek, wyposażonej w zlewozmywak trójkomorowy, w którym odbywa się: moczenie butelek – w gorącej wodzie z roztworem sody (łyżka/ liter wody), mycie i płukanie z roztworem octu (łyżka octu/ liter wody), płukanie wodą. Po umyciu butelki sterylizowanie są w autoklawie; zapas czystych butelek umieszcza się w szafie przelotowej. Okazano do wglądu rejestr mycia i sterylizacji butelek – zapisy dot. czasu i temperatury sterylizacji

Próbki pokarmowe pobierane są codziennie z każdej potrawy w ilości 150 ml i przechowywane przez 72h w osobnym urządzeniu chłodniczym.

Przedłożono do wglądu harmonogram prac porządkowych w kuchni mlecznej oraz rejestr z przeprowadzanych czynności mycia i dezynfekcji.

Szkolenia pracowników bloku żywienia - zgodnie z harmonogramem przeprowadzane są raz na kwartał. Okazano do wglądu listy obecności ze szkoleń z dnia: 24.01.2013 r. temat: „Przestrzeganie zasad higieny w procesie produkcji i obrocie żywnością”; 25.04.2013 r., temat „wpływ obróbki żywności na jej wartość odżywczą”.

Zakład zaopatrywany jest w wodę z wodociągu miejskiego. Zgodnie z ustalonym programem mikrobiologiczne badanie wody przeprowadza się co 3 lata, fizykochemiczne co 5 lat; przedłożono do wglądu orzeczenie o jakości wody z dnia 12.04.2012 r. - pod względem fizykochemicznym oraz mikrobiologicznym woda odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Nieczystości stałe usuwane zgodnie z zawartą umową przez Przedsiębiorstwo Usługowo- Produkcyjno i Handlowe „COM- D” Sp. z o.o. z Jawora.

Zabezpieczaniem zakładu przed szkodnikami zajmuje się firma PHU „DDD Perfekt” Bogdan Wierciński z Wałbrzycha, okazano do wglądu protokół z dnia 25.06.2013 r. z przeprowadzonych zabiegów – nie stwierdzono szkodników.

W zakładzie wyznaczono 1 krytyczny punkty kontroli – CCP1 – przyjęcie towaru (opisano w protokole kontroli nr 25/HŻ/12 z dnia 16.03.2012 r.) ostatni zapis z dnia 23.07.2013 r. Kleik ryżowy 45 szt., termin przydatności do spożycia/ data minimalnej trwałości 10.09.2014 r., dokonano oceny stanu dostawy i środka transportu.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Załącznik nr 1- Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego,
Załącznik nr 2- Traceability

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.-..... zał. nr.....-.....
ukarano nie dotyczy
(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.....
O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

brak

6. Czas trwania kontroli: od 9:00 do 12:45

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: nie wzniesiono.

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

✓ MŁODSZY ASYSTENT
mgr Irena Nowakowska-Ruturka
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
DOM MĄŁYCH DZIECI
53-403 Jawor, ul. Piastowska 12
tel./fax: 076/370-24-77;
076/370-24-67; 076/729-12-91
Regon 390054600 NIP 695-10-08-458
e-mail: dmj@jawor.interia.pl
(podpisy świadków)

MŁODSZY ASYSTENT
mgr inż. Marta Zapalowicz
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30 lipca 2013 r.

otrzymałem (-am) w dniu 30 lipca 2013 r.

DOM MĄŁYCH DZIECI
53-403 Jawor, ul. Piastowska 12
tel./fax: 076/370-24-77;
076/370-24-67; 076/729-12-91
Regon 390054600 NIP 695-10-08-458
e-mail: dmj@jawor.interia.pl

DYREKTOR
DOMU MĄŁYCH DZIECI
w Jaworze
mgr Irena Nowakowska-Ruturka

(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu 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