

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 96/HŻ/13

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

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

Agnieszka Antolak, asystenta, nr upoważnienia 143/11 oraz upoważnienie nr 670/13 z dnia 26 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:

Stółówka 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: brak danych

TEL: 076 870 24 77

FAX: brak danych

E-MAIL: brak danych

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 194/06 z dnia 30 marca 2006 r.

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

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

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

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

(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: brak

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie żywienia 26 dzieci w wieku od 2 lat do 9 lat. W zakładzie produkuje się 5 posiłków tj. śniadanie I i II, obiad, podwieczorek i kolacja, od surowca do gotowej potrawy.

1. W bloku żywienia zatrudnione są 3 osoby, posiadające aktualne książeczki zdrowia przeznaczone do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena osobista zachowana, prawidłowa odzież ochronna.

2. Środki spożywcze dostarczane są do zakładu środkami transportu dostawców (lista dostawców w załączeniu).

3. Prowadzone są na bieżąco zapisy z monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych np. z nabiałem w dniu 30.07.2013 r. temp. 6°C.

4. Okazano do wglądu instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) m.in. w zakresie: przyjęcia i magazynowania towaru, mycia i dezynfekcji jaj, mycia naczyń kuchennych, urządzeń i sprzętu produkcyjnego, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, pomieszczeń oraz zaopatrzenia w wodę. W zakładzie jaja poddaje się myciu ciepłą wodą, a następnie dezynfekuje się w naświetlaczu bakteriobójczym UV MESKO-AGD, który eliminuje bakterie, pleśnie, wirusy, grzyby, czas naświetlania: 1 min i 10 s – ostatni zapis z dnia 29.07.2013 r. 8 szt.

Rozmieszczenie pomieszczeń zakładu bez zmian – opisano szczegółowo w protokole nr 27/HŻ/10 z dnia 15.03.2010 r.

5. Przedłożono do wglądu opracowany harmonogram szkoleń na rok 2013 (1 raz na kwartał) oraz listy obecności pracowników z uczestnictwa w ostatnich szkoleniach wewnętrznych. Ostatnie szkolenie odbyło się w dniu 11.04.2013 r. o temacie: „Wpływ obróbki żywności na jej wartość odżywczą”.

Ww. szkolenie zostało przeprowadzone przez Panią Mariannę Kaczmarczyk.

6. Zakład podłączony jest do sieci wodno-kanalizacyjnej - umowa nr 8926/8256 z dnia 31.01.2005 r. zawarta z Urzędem Miejskim w Jaworze, Rynek 1.

7. Okazano do wglądu ostatnie badanie wody pod względem:

- mikrobiologicznym – sprawozdanie nr 247/S/SBM-w/12 z dnia 06.04.2012 r. – wynik prawidłowy, badanie przeprowadzono w laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy (zgodnie z harmonogramem częstotliwość badania wody raz na 3 lata).

- fizykochemicznym - sprawozdanie nr 51/S/SBCh-w/12 z dnia 05.04.2012 r. – wynik prawidłowy, badanie przeprowadzono w laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Legnicy (zgodnie z harmonogramem częstotliwość badania wody raz na 5 lat).

8. Przedstawiono do wglądu sprawozdanie z badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie tj. produktu pn. „Surówka z kapusty pekińskiej” z dnia 28.03.2012 r. nr 242/S/SBM-ż/12 - wynik prawidłowy. Badanie wykonano w Dziale Laboratoryjnym w PPSE w Legnicy. Zgodnie z harmonogramem ww. badania dokonuje się raz na rok.

9. Wywozem nieczystości stałych zajmuje się Przedsiębiorstwo Usługowo-Produkcyjne i Handlowe „COM-D” Spółka Z o.o. przy ul. Poniatowskiego 25 w Jaworze (umowa nr 113 z dnia 17.11.1993 r. z aneksem do umowy nr 1/2004 r.). W zakładzie nie stwierdzono młynków koloidalnych. W czasie

kontroli nie stwierdzono przeterminowanych środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Odpady, które powstają w zakładzie zgodnie z ww. umową traktowane są jako odpady komunalne, które są usuwane w odpowiednich pojemnikach, a następnie wyrzucane do kontenera i odbierane przez ww. zakład.

10. W zakładzie zabiegów dezynsekcji, dezynfekcji i deratyzacji dokonuje firma PHU „DDD-Perfekt” Bogdan Wierciński, ul. Ratuszowa 6a z Wałbrzycha zgodnie z umową nr 61/01/2013 z dnia 01.01.2013 r. Zabiegi w zakładzie przeprowadza się raz na pół roku, ostatni zabieg został przeprowadzony w dniu 25.06.2013 r. – nie stwierdzono szkodników (protokół nr 3/6/13).

11. W zakładzie konserwacji maszyn i urządzeń dokonuje konserwator, ostatni zapis z dnia 14.06.2013 r. tj. przegląd maszyn i urządzeń bez uwag.

12. Szatnie dla pracowników wyposażone są w szafki dwudzielne z zachowaną segregacją odzieży.

13. Toalety dla pracowników kuchni z umywalką do mycia rąk, utrzymane w czystości.

14. W zakładzie w wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń w systemie HACCP wyznaczono jeden krytyczny punkt kontroli tj.:

- CCP1 – dostawa środków spożywczych do zakładu – w karcie kontroli przyjęcia towaru dokonuje się zapisu z przyjęcia surowców tj. np. data dostawy, stan opakowań, temp. przewozu surowców wymagających warunków chłodniczych, termin przydatności do spożycia/datę minimalnej trwałości, przykład: w dniu 16.07.2013 r. otrzymano 1,02 kg produktu pn. „Twaróg półtłusty” – uwag nie wniesiono.

Zapisy z ww. zakresu prowadzone są na bieżąco.

15. Okazano do wglądu jadłospis dekadowy za okres 22.07.- 31.07.13 r. (w załączeniu). Stwierdzono, że podaje się konsumentom m.in. warzywa i owoce; kasze, ryż oraz dania rybne, które serwowane są 2 razy na 10 dni. Stawka żywieniowa w zakładzie wynosi 9,00 zł.

16. Ocenę śledzenia pochodzenia produktu przeprowadzono na przykładzie produktu pn. „Zupa mleczna”. Stwierdzono, że „traceability” funkcjonuje w zakładzie prawidłowo (w załączeniu zużycie produktu).

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

Nie naruszono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

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

Załącznik nr 2- tabela „traceability”,

Załącznik nr 3 - lista dostawców surowców,

Załącznik nr 4 – jadłospis dekadowy,

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)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

nk

(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

W analizowanym jadłospisie stwierdzono zbyt małą ilość podawanych produktów z grupy mleka: produktów fermentowanych np. jogurtów. Zaleca się podawanie środków spożywczych z tej grupy.

6. Czas trwania kontroli: od 09:00 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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie wzniesiono.

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

DOM MŁYCH DZIECI
9-400 Jawor, ul. Piastowska 12
tel./fax 076/870-24-77;
076/870-24-67; 076/729-12-01
Regon 390059608 NIP 675-10-08-458
e-mail: dmd@jawor.pl

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

ASYSTENT

mgr inż. Agnieszka Antolak

(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 MŁYCH DZIECI
9-400 Jawor, ul. Piastowska 12
tel./fax 076/870-24-77;
076/870-24-67; 076/729-12-01
Regon 390059608 NIP 675-10-08-458
e-mail: dmd@jawor.pl

DYREKTOR
DOMU MŁYCH DZIECI
w Jaworze

mgr Irena Nowakowska-Buturia

(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

xc Dh