

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSZ 9020.17.5.1.2023

Raazkowa, 26 05 2023

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Sanoku

Beata Witka, asystent
up. nr. 380/2023

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 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 oraz 68 § 1 i § 2. ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775)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 przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego 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. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywieniowy Domu Pomocy Społecznej
38-500 Sanok, Raazkowa 36

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(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 687 1973269
TEL. 13 4461987 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja Zadu. PSZ. 9025.1.5.2022
2 dnia 09.02.2022
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Anna Mazota - kierownik
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Elżbieta Mendyka - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa w zakresie oceny stanu
sanitarno-technicznego oraz oceny jakościowej potopisu
i przestrzegania procedur systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie było

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

Zakład rozpoczął działalność w roku ubiegłym.
Blok żywienia posiada wydzieloną, odrębną część
i planów kuchnię główną, zaplecie magazynowe
(ort. suche, warzywa i owoce), przygotowalnie wstępne,
obieralnice warzyw, punkt dezynfekcji jaj, zmywalnica
maszyn stołowych, obrot, zaplecie socjalno-sanitarne.
Wszystkie pomieszczenia w dobrzym stanie technicznym.
Sprzęty wyposażeniowe, myłkowe z młynem do
mierzonej soli, 5g to: piec konwekcyjno-palowy,
kuchnie palnikowe, urządzenia chłodnicze i mroźnicze.
Wydzielone umywalki, zlewy, wanny do mycia
naczyni i żywności, zawieszane w wodę bieżącą ciepłą
zimną (zadziałanie centralne), odpływy prawne, sterowne
efekcyjna wentylacja grawitacyjna i mechaniczna wyciągowa

okna zabezpieczone siatkami p/awadom.

Zapewnione urządzenia do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, lampa UV do wyprania jajek, lodówka do przechowywania próbek "kontydnych" posiłków, lampa oświetlenia. Wszystkie urządzenia hygieniczne są w pełni sprawne i w pełni przemyślane.

Do mycia i dezynfekcji poserenchm. i naczyń zapewnione są środki, z automatycznym dozowaniem z firmy VOIET.

Opłaty w całości odbierane przez firmę "Transpex" przewidzianą w tym opłaty biodegradowalne. Przewidziano do wyjazdu 4 aktywne ożeniemi lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, 4 osoby zezwolone personel pracuje w zupiej, kompletnie odzież ochronnej. Sprząty podłogowe mydłowane, z zachowaniem środków do porządkowania kuchennym i ciepła sanitarnego. W trakcie kontaktów ustalono informacje dotyczące porobu i systemu mieszkanis DPS w celu oceny ichosiowej i dośpisu:

- dostawy zapewnienia w środki społeczne dokonane są przez kuratorkę w tym "Domitela", Mielonit, ResDro, Janit (mieszkanie) i owos i warzywa Fruter oraz jaje z "mst. Owoes". Do wyjazdu przewidziano lekarny

z dostawą faj w F 0914/05/23/PG z dniami 19.05.23 w ilości

210 szt, dwa miesz i medliny z Domitela w F 13143/2023/S

z dniami 18.05.2023.

- całodziennie żywność produkowana dla 22 pensjonariuszy, szalka dzienna 14 21. Posiłki przygotowane od śniadania do kolony potrawy wydawane w pobrinoch 8-9:30 śniadania, 10:00-11:00 II śniadania, 13:00 obiad, 15:00 podwieczorek, 18:00 kolacja. Posiłki wydawane w jadalni, spożywane przez osoby chorych w pokoju.

- stosowana jest dieta lekkostrawna dla opatu mieszkanis i dodatkowo dieta cukryca 6 posiłków, i wyskobiętkowa 2 razy

- opracowaniem i dośpisu z uwzględnieniem wia diet zajmuje się dietetyk (forma ustugi).

- dzienny jodospis posiada wykazanie wartości energii,
 białka + tłuszczu, węglowodorków, białnika, rozpisane
 są alergeny występujące w potrawach (jodospisu w zeta) -
 do kontroli producenta raport mapowania, zaktualizowane
 techniki wartości odżywczych, jodospisu określony
 na podstawie klasyfikacji hiperbiona, ze względu na
 podawane 1g w tabeli, małe 400g, Techniki przygotowanie
 produktów zorientowane (złożone, dursz, pszy, kasza).
 Positi przygotowane z modułami porównań z wzmiankami
 grup żywności z uwzględnieniem produktów zbożowych
 pełnego przemiału (pełni otrębowa, kawa, czarna, zielona,
 kawy, rzemieńca), Mięso, mięsnych, ryb, drobiu, mleka
 i tłuszczu (mleko, śmietana, margaryna, tłuszcze, olej z
 uwzględnieniem seronowości.

Napoje mleczne i inne produkty nabiałowe w tym ekologiczne,
 roślinny, stażowane, niekwasowane, do meta, różnicowane,
 i nadają się do produkcji (ser, sery, jogurt, pasta).
 Mieszkańcy DPS mają ciągły dostęp do napojów
 porcelanowych i herbata, kawa, podawanych przez opiekunów
 i przygotowanych w kuchni podanej przez pokój, co
 prowadzi do postaci. Zaleca się korzystać z napojów
 herbata owocowa, ziołowa, kawa mleczna (Jako). Nie
 stosuje się do stacjonarnych systemów pulmonologicznych,
 Dla normalizacji postępu, należy się ograniczyć, zwanym,
 i odżywniki

Wg zezwolenia i dot. oceny jakościowej jodospisu
 suma pkt. wynosi 33 (max 34) przez co, ogólny sposób
 żywienia jest prawidłowy. Zalecono zminimalizować ilość
 przygotowanych przez personel w kuchni roślin stażowych
 zalecając białko pełnonaświetlane
 A. Podstawowe przesłanki jest całkowity zakaz
 palenia papierosów.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BŻ/01/01/21

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano *nie ukarano*
(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, 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:

J

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

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 wnosi² ~~uwagi i zastrzeżeń~~ do stwierdzonego stanu faktycznego:

J

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
J

6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 13⁰⁰

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:

[Handwritten mark]

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

Mrozate Anne
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Zwikła
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Mendylia Elżbieta
.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.05.2023

otrzymałem (-am) w dniu 26.05.2023

Mrozate Anne
.....
(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 Sanoku 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

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”: Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sanoku, ul. Jezierskiego 39, 38-500 Sanok.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b , g, h, i, j RODO),
- b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: psse.sanok@sanepid.gov.pl.