

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSI. 9020 175. 1 2024

Raczkowa 21 05 2024
(miejsowość i data)

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

Beata Witka, asystent
Nr upoważnienia 353/2024

(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 2024 r. poz. 416)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 2024 r. poz. 572)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 2024 r. poz. 236)^{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 Żywnościowy Domu Pomocy Społecznej
38-500 Sanok, Raczkowa 96
(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 684 197 3269
TEL. 13 461 987 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej PSZ PZS.15.2022, z dnia 09.02.2022
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

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

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Elżbieta Mendyka - intendentka
Pani Anna Mozola - kierownik
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksacji w zakresie stanu sanitarno-technicznego, prowadzonych procesów produkcji posiłków. Oceny jakościowo-świeżości oraz 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).

W całości utrzymanej zakładzie pracuje 3 osoby personelu kuchennego i intendentka
W chwili obecnej zatrudnionych jest 30 osób - mieszkańców domu, przygotowuje się dla nich posiłki, zapewniając dietę lekkostrawną i z cukrzycą (6 osób).
Jedłospis opracowany jest dietetyka. Codziennie wydope się 5 posiłków dziennie (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) z zachowaniem odpowiednich przerw między posiłkami (do 4 godz), przerwę nocną do 14 godz.
Posiłki przygotowywane są na bezdroża z wydanych z magazynu produktów. Zawierają produkty z wysłuchów oraz dodatków. Jedłospisy zawierają informacje odt. występujących alergenów, zapis wartości kalorycznych, odżywczych
Dokonała ocenę systemu na podstawie 10 dniowego opisu

od 1.05 - 10.05 br. Dla przykładu wykonano 1.05 - śniadanie
 zupa mleczna z kaszą jęczmioną, chleb białonashi i warzywa, męsto
 czarna i lądka, serki, pomidor, ketchup, ogórek, herbata
 z cytryną, 2 śniadanie - legumina z kory mączną z kofeiną
 chleb krumplik na jajkach, pierogi z mięsem suni-ko z ketchupem
 z sosem opieczonym, ketchup i jabłko, sok owocowy, ketchup - klas
 mięsny pieczone, twaróg, jajka, pomidor na sałatkę z cebulą, chleb
 męsto, herbata z cytryną. Podane wartości energ. 1787 kcal, białko
 75g, węglowodany 227g, białko 20g, tłuszcz 72g
 Włączenie deklaracji podatkowej wypływa z umiarkowanego ilości
 białka (z roślin strączkowych) owoców z wapniem dostarczające
 chleb lekkościową z niedopieczoną
 jonit, wydane są nie jednolite

Skier techniczny pomieszczenia oraz twórcy prób w warunkach
 produkcji. Wzrost pomieszczenia funkcjonalności i struktury
 sposób wykształcenie. Stanowisko pracy nie węgry zmienne
 w stosunku do karków z roku ubiegłego

Zabieg mycie i dezynfekcji sprzętu i powierzchni, wykonanie
 przy użyciu środków profesjonalnych firmy ROBT i dostawcy
 autamalgamie w zakresie od przeznaczenia

Z systemu wykonawczych zgodnie z procedurami systemu HACCP
 prowadzone są rejestry mycia i dezynfekcji, w tym jeżeli
 przez nadmierne UK kontrola temperatury w urządzeniach
 chłodniczych

Dostawy dokonane są przez hurtowników i producentów
 zmediowano do wpa do faktury, dołany mięso i roślin
 Bruno Tassi z dnio 11.05.2019 Nr FS-3827/24/05/RTKR
 iaj z dnio 17.05.24 - FS 3812/24/05/RTKR, kawałki dołana
 hurtownia (mrozarki), serce T-mex z kroska
 Postępowanie z odpadami przetworzone resztki z produkcji
 i po kolumnacji odpady bio - wysłane do pojemników odpadów
 zmieszanych

Przebieg nie zakazuje pełnego przeproszenia

Nie stwierdzono nie stonnie produktów pochodzenie z Ukrainy

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

[Large blue scribble]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/32/01/01/01

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, pouczone 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:

.....
.....
.....
.....
.....

[Handwritten signature]

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

Zalecenie nie wydano
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *NIE WNOŚI.*

.....
.....
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... *10.15* do *13.15*

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.

.....
.....
.....

[Handwritten signature]

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Mozota
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Znikla
.....

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
W RACZKOWEJ (podpis osoby kontrolującej)
Raczkowa 96, 38-500 Sanok
tel. 13 44 61 987
NIP 687 197 32 69 REGON 388323840
dpsraczkowa@gminasanok.pl

Mendylko Elżbieta
.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *21.05.2024*

otrzymałem (-am) w dniu *21.05.2024*

KIEROWNIK
Domu Pomocy Społecznej
w Raczkowej
Mozota
.....
(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