

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr **PSŻ.9012.2.438.2025**

Sanok, 04.11.2025 r.
(Miejscowość i data)

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

asystenta Beata Witka – nr up. 780/2025

(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:

Dom Pomocy Społecznej – Blok żywieniowy

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

38-500 Sanok, Raczkowa 96

(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 6871973269

TEL. 13 / 4461987

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **Decyzji zatwierdzającej PSŻ.9025.1.5.2022 z dnia 09.02.2022 r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **P. Anna Mozola – Dyrektor**
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **P. Elżbieta Mendiya – intendentka, osoba upoważniona**
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kompleksowa ocena stanu sanitarno-technicznego bloku żywieniowego, ocena żywienia oraz przestrzegania procedur systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie użyto**

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

W placówce zapewniona jest całodzienna opieka dla 29 mieszkańców DPS-u. Działalność w zakresie całodziennego żywienia prowadzona jest zgodnie z decyzją zatwierdzającą PSŻ.9025.1.5.2022 z dn. 09.02.2022 r. Średnia dzienna stawka żywieniowa wynosi 18 zł.

Wejście do placówki przez osoby postronne zabezpieczone jest domofonem. Teren wokół budynku ogrodzony, w części dojazdowej utwardzony.

W części żywieniowej prowadzona jest pełna produkcja posiłków – śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Posiłki wydawane są w jadalni dla osób chodzących. Obecnie dwie osoby chore, karmione są zgodnie z zaleceniem lekarza (PEG i potrawy rozdrobnione). Na piętrze, w części mieszkalnej znajduje się kuchenka - pomieszczenie w dobrym stanie, czysto utrzymane, wyposażone w szafki kuchenne, zlew z wodą bieżącą ciepłą i zimną, lodówką - w której mieszkańcy mogą przygotować sobie napoje gorące i doraźnie posiłek (kanapki, przekąski). Poza posiłkami serwowanymi przez DPS pensjonariusze mogą też korzystać z produktów dostarczanych przez odwiedzających. Są one przetrzymywane w lodówce, podpisane imieniem i nazwiskiem. Do rozwożenia posiłków i naczyń po posiłkach służą wózki kelnerskie, które są na bieżąco myte i dezynfekowane.

W części żywieniowej zatrudnione są 4 osoby: intendentka oraz 3 kucharki, które posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Na terenie całej placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu i jest on w pełni przestrzegany, budynek i pomieszczenia są oznakowane zakazem palenia.

Personel kuchni pracuje w pełnej odzieży ochronnej, środki do dezynfekcji rąk do bieżącego stosowania i odpowiednie środki w zapasie. Odzież ochronna i jej zapas przetrzymywane w wydzielonych szafkach odzieżowych.

Do pomieszczeń części żywieniowej prowadzi osobne wejście z zewnątrz z boku budynku, którym dostarczany jest towar. Skontrolowano stan sanitarno-techniczny wszystkich pomieszczeń: kuchnia, magazyn artykułów suchych, warzyw, pomieszczenie do dezynfekcji jaj, przygotowalnia wstępna, zmywalnia naczyń stołowych z okienkiem na zwrot naczyń brudnych, pomieszczenia sanitarno-socjalne (ubikacja z przedsionkiem).

Pomieszczenia suche, porządkowane na bieżąco, powierzchnie czyste, bez uszkodzeń. Zapewniona instalacja wentylacyjno - wyciągowa nad urządzeniami grzewczymi, sprawna. Urządzenia grzewcze, chłodnicze i zamrażalnicze, urządzenie do mycia i wyparzania naczyń oraz naświetlacz UV do jaj – skontrolowano pod względem sprawności, stan nie budzi zastrzeżeń. Drobnny sprzęt produkcyjny, pomocniczy oraz wyposażenie utrzymywane w dobrym stanie technicznym i sanitarno-higienicznym. Układ pomieszczeń i poszczególnych stanowisk zapewnia prawidłową funkcjonalność i oddzielenie poszczególnych procesów produkcyjnych, zgodnie z zachowaniem rozdzielności prac „brudnych” i „czystych”.

Do obiektu doprowadzona jest woda z wodociągu lokalnego(studnia głębinowa , prowadzony proces uzdatniania). Przedłożono do wglądu pełne i pozytywne sprawozdanie z badań wody z dnia 10.02.2025 r. SB 10810/022025. Odprowadzenie ścieków do kanalizacji wiejskiej. Punkty wodne (umywalki, zlewy) w pomieszczeniach kuchennych i w pomieszczeniach zaplecza sanitarnego z wodą bieżącą ciepłą i zimną, w dostatecznej ilości, odpływy drożne, kratki w posadzce utrzymywane czysto, Pojemniki na odpady segregowane i mieszane w pomieszczeniach zapewnione, zamykane pokrywami, usuwane z pomieszczeń na bieżąco. Odpady segregowane i mieszane (w tym odpady pokonsumpcyjne i produkcyjne) do czasu odbioru przetrzymywane w wydzielonym i zabezpieczonym miejscu, odbierane zgodnie z harmonogramem przez „TRANSPRZĘT”. Odpady bio kompostowane we własnym zakresie, Nie stwierdzono śladów obecności szkodników. W kuchni zapewniono lampę owadobójczą, otwierane części okien zabezpieczone siatką. Zapewnione są środki do mycia i dezynfekcji, m.in. Firmy VIOGT. Roztwory przygotowywane przez mieszalnik. Sprzęty do utrzymania czystości, przeznaczone do użycia tylko w pomieszczeniach kuchennych. przetrzymywane w wydzielonych miejscach.

Środki spożywcze zamawiane są w trybie zapytania ofertowego i dostarczane bezpośrednio przez poszczególnych producentów i hurtowników. Są to m.in. Piekarnia Małgosia z Grabownicy, Hurtownia Bruno Tassi (mięso i wędliny- faktura FS 7419/25/10/RTK), Rezdrowo (środki spożywcze opakowane i jajka – faktura F/003271/25), Frutex (warzywa i owoce F/1236/10/25). Do dostaw mięsa i wędlin dołączane są etykiety(ksero) do produktów rozważanych z dużych opakowań.

Zapewniono rozdzielność asortymentową w magazynach i urządzeniach chłodniczych. Skontrolowano terminy przydatności, sposób przechowywania i nie stwierdzono nieprawidłowości. Warunki przechowywania środków spożywczych zgodne z zaleceniami producentów. Skontrolowano wskazania termometrów znajdujących się na wyposażeniu urządzeń. Ponadto przedłożono do wglądu na bieżąco prowadzone zapisy wynikające z systemu HACCP, dotyczące utrzymania czystości i porządku tj. Karta wykonania czynności mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń, karta dezynfekcji jaj, karta dostaw towarów.

Oceny żywienia dokonano na podstawie załącznika 1 „ocena jakościowa jadłospisu” wcześniej opracowanego na 10 kolejnych dni w okresie 01.10-10.10.2025 r. i dziennego zestawienia użytych wszystkich produktów w/g kolejnych posiłków wraz z gramaturą, przeliczoną na osobę i ogólną ilość użytego składnika wyrażoną w kg lub litrach.

Jadłospis opracowuje dietetyk współpracujący z kierownictwem i załogą DPS-u. Obecnie z diety lekkostrawnej korzysta 22 osoby, z diety cukrzycowej 6 osób, z diety ubogoenergetycznej 1 osoba.

Ustalono, że codziennie podaje się: śniadanie 8.00-9.30, II śniadanie 10.0-12.00, obiad 13.00-14.30., podwieczorek 15.00-15.30, i kolację o 18.00. Przerwa między głównymi posiłkami wynosi do 5 godzin, a przerwa nocna do 14 godzin.

2) serwowane do posiłków napoje są przygotowywane we własnym zakresie, są to herbata z cytryną, herbata miętowa, kompoty, napoje mleczne, woda.

3) w co najmniej w dwóch posiłkach dziennie serwowane jest mleko i przetwory mleczne,

4) w 3 głównych posiłkach występuje białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe).

5) porcje warzyw i owoców, w tym warzyw surowych, podawane są w posiłkach w ciągu dnia, uzyskano średnią punktów 4 (max 5).

Na podstawie raportu magazynowego z dnia 04.10.2025 r i 05.10.2025 r. dokonano obliczenia łącznej masy warzyw (surowych i gotowanych) wydanych dla jednej osoby – wydano odpowiednio 313g/osobę i 310 g/osobę warzyw. Zalecenie Głównego Inspektora Sanitarnego (pismo znak sprawy GIS-BŻ-WS-073-27/17/14) wskazuje co najmniej 400 g/osobę dziennie. Owoców w tych dniach nie podano do konsumpcji.

6) uwzględnia się produkty zbożowe z pełnego przemiału to: kasza jęczmienna gruba, kasza gryczana, pieczywo razowe.

7) w użyciu olej rzepakowy Kujawski zawiera 7,5g/100 g kwasów nasyconych, 65,5/100g kwasów jednonienasyconych i 26,5 g /100g kwasów wielonienasyconych - wg etykiety, tłuszcze roślinne i zwierzęce (margaryna i masło).

5) serwowane rośliny strączkowe to: fasola, fasolka szparagowa.

6) używane surowce rybne dwa razy w dekadzie.

7) posiłki są zróżnicowane pod względem stosowanych technik produkcji, różnorodności mięs, produktów węglowodanowych i sezonowości owoców.

8) odpowiednia ilość potraw smażonych w dekadzie.

Ostateczna ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisów daje wynik: klasa 1 – prawidłowy. Liczba punktów 30 (przedział punktów 30-34).

W jadłospisie zawarte są obliczenia wartości kalorycznych i odżywczych z 5 posiłków, osobno do każdego dnia i opisane są substancje alergenne występujące w każdym posiłku. Mniejsza ilość porcji owoców i roślin strączkowych wynika ze stosowania diety lekkostrawnej, a nie podstawowej.

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

Nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- ZF/PK/BŻ/01/01/01,
- Dekadowy jadłospis oraz karty magazynowe z dn. 01.10-10.10.2025 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)
w oparciu o
(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:

.....
.....

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

Wpisu do książki kontroli 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 wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....-.....

6. Czas trwania kontroli od **08.30** do **14.00**.

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:-.....

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

Elżbieta Mendyka

Intendent

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

ASYSTENT

Elżbieta Mendyka

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **04.11.2025 r.**

otrzymałem (-am) w dniu06.11.2025 r.....

Elżbieta Mendyka

Intendent

(podpis i pieczęć 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 Prawo przedsiębiorców

