

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 197/BŻ/22

Kozarze, 05.09.2022r.

(Miejscowość i data)

Kontrola tematyczna w zakresie oceny jakości i sposobu żywienia oraz warunków sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego zamkniętego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Martę Kolakowską- starszego asystenta BŻŻ numer upoważnienia 18/2022, 298/2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195, z 2022r. poz. 655), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735, 1491, 2052, z 2022r. poz. 1301)

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017r. oraz zarządzeniu zmieniającym nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162, 2105, z 2022r. poz. 24, 974) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 625/2017 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/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych (Dz.U. UE L 95/1 z 7.4.2017) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej Kozarze 63, 18-230 Ciechanowiec

(pełna nazwa, adres)

Marek Karolewski – dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 7221165967 REGON 004256920

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Marek Karolewski- dyrektor

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Małgorzata Oblińska – z-ca intendenta, kucharka

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Przeprowadzono kontrolę tematyczną w zakresie oceny jakości i sposobu żywienia oraz warunków sanitarnych zakładu żywienia zbiorowego zamkniętego - bloku żywienia domu pomocy społecznej. W stołówce przygotowywane są obiady od surowca do wyrobu gotowego dla 123 osób w wieku od 19 do 76 lat. Do pracy w bloku żywienia zatrudnionych jest siedem osób (w tym 6 kucharzy i 1 szef kuchni-intendent), które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W obiekcie zapewniono niezbędne pomieszczenia do przygotowania posiłków od surowca do wyrobu gotowego. Zapewniono pomieszczenia magazynowe (dla warzyw, dla produktów suchych, pomieszczenie z chłodniami i zamrażarkami), pomieszczenie do obróbki wstępnej warzyw, pomieszczenie socjalne oraz kuchnię właściwą i zmywalnię naczyń stołowych. W zmywalni znajduje się zmywarka z funkcją wyparzania oraz dwukomorowy zlew. Środki do mycia i dezynfekcji, sprzęt porządkowy przechowywane są prawidłowo w wydzielonym miejscu. Stan techniczny oraz sanitarny pomieszczeń i wyposażenia nie budzi zastrzeżeń.

W zakładzie przygotowywane są posiłki w ramach diet: ogólnej, lekkostrawnej, cukrzycowej oraz lekkostrawnej miksowanej. Posiłki porcjowane są na kuchni w wyznaczonym miejscu, a następnie wydawane są na salę konsumpcyjną (przez okienko wydawcze). Dla pensjonariuszy leżących posiłki dostarczane są na oddziały. Śniadanie wydawane jest od godziny 7:30, obiad od 13:00 natomiast kolacja o godzinie 17:00.

Jakość oferowanych do spożycia potraw oceniono m. in. poprzez sprawdzenie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia stosowanych do produkcji surowców, ocenę stanu opakowania, a także warunków przechowywania żywności łatwo psującej się. Podczas kontroli sprawdzono terminy ważności 3 partii przypraw, 3 przetworów zbożowo-mącznych, 3 partii wędlin, 2 partii mięsa świeżego, 3 partii mrożonek warzywnych, 3 partii przetworów warzywnych, 3 partii przetworów mlecznych. Nie stwierdzono artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminie przydatności do spożycia.

Obiekt posiada opracowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności w skład, którego wchodzi instrukcje dotyczące dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz dokumenty systemu HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń w obiekcie ustanowiono trzy krytyczne punkty kontrolne CCP1- przyjęcie towarów, CCP2- kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych, CCP3- kontrola temperatury w środku dużych kawałków mięsa podczas obróbki cieplnej. Sprawdzono zapisy z monitorowania CCP1, CCP2, CCP3 za okres od 06.06.2022r. do dnia kontroli. Zapisy prowadzone prawidłowo i systematycznie. Nie podejmowano działań korygujących w ww. ocenianym okresie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli dokonano oceny realizacji zasad zawartych w instrukcji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej z zakresu mycia i dezynfekcji. Okazano do wglądu zapisy prowadzone w rejestrze przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji za okres od 06.06.2022r. do dnia kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakład posiada stałych dostawców artykułów spożywczych. Okazano wykaz dostawców żywności do bloku żywienia, który obejmuje:

- PSSE „Społem” w Białymstoku, ul. Rynek Kościuszki 15, 15-950 Białystok- pieczywo,
- Dantex Rafałowski Spółka Jawna, ul. Browarna 2A, 18-400 Łomża- Mięso i wędliny, drób,
- Hurt i Detal Artykuły Spożywczo- Rolne Anna Siekierko, ul. Szpitalna 24, 18-200 Wysokie Mazowieckie- artykuły spożywcze, nabiał, ryby i przetwory rybne, mrożonki,
- Lewian Wiesław Leoniuk, Baciki Bliższe 101, 17-300 Siemiatycze- warzywa, owoce, jaja.

Stółówka nie korzysta z dostaw bezpośrednich owoców i warzyw.

W obiekcie każda dostawa towaru podlega odbiorowi jakościowemu oraz odnotowywana jest na karcie kontroli przyjęcia towarów (CCP1). W zapisach na karcie uwzględnia się: datę przyjęcia towaru i umieszczenia w urządzeniu chłodniczym, świadectwa jakościowe, stan higieniczny samochodu, higienę osobistą dostawcy-kierowcy, stan opakowań/ wygląd opakowania, oznakowanie, datę przydatności do spożycia, temperaturę przewozu towaru, środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych, środki spożywcze mrożone, decyzję o dostawie towaru, podpis przyjmującego dostawę. Zapisy prowadzone systematycznie i prawidłowo. Zapewniono możliwość identyfikacji dostawców środków spożywczych poprzez gromadzenie dowodów zakupu w postaci faktur. Oceniono następujące produkty:

- polędwica wiśniowa – wyprodukowany przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import – Export J. Bałdyga, ul. Kościelna25, 07-437 Łyse, dostarczony przez Dantex Rafałowski Sp. j., ul. Browarna 2A, 18-400 Łomża, na podstawie faktury vat 068430/MŁ/22 z dnia 05.09.2022r.

- schab wieprzowy – wyprodukowany przez Zakłady Mięsne Dobrosławów Henryk Amanowicz Dobrosławów 43, 24-100 Puławy, dostarczony przez Dantex Rafałowski Sp. j., ul. Browarna 2A, 18-400 Łomża, na podstawie faktury vat F068430/MŁ/22 z dnia 05.09.2022r.;

- jaja kurze- wyprodukowane przez Zakład Pakowania jaj Marek Brzozowski Zazdrość 18, 96-300 Żyrardów dostarczono przez Lewian Wiesław Leoniuk, Baciki Bliższe 101, 17-300 Siemiatycze, na podstawie faktury vat nr 14426/MAG/2022 z dnia 05.09.2022r.

- ogórek, burak ćwikłowy, ziemniak, morela, koperek, pomidor – dostarczono przez Lewian Wiesław Leoniuk, Baciki Bliższe 101, 17-300 Siemiatycze, na podstawie faktury vat nr 14426/MAG/2022 z dnia 05.09.2022r.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie identyfikowalności.

W związku z wystąpieniem na terenie województwa podlaskiego afrykańskiego pomoru świń, sprawdzono pochodzenie obecnego w zakładzie mięsa i przetworów mięsnych. Na mięso i produkty mięsne dostarczane do stołówki okazano dowód dostawy (fakturę). Nie stwierdzono nieprawidłowości ww. zakresie. W obiekcie nie serwuje się dań z dziczyzny oraz produktów z niej wytworzonych.

Surowce łatwo psujące się przechowywane są zgodnie z deklaracją producenta w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach. Prowadzony jest monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach na kartach kontroli temperatury w lodówkach i zamrażarkach (CCP2). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W obiekcie prowadzony jest monitoring obecności szkodników w ramach kontroli wewnętrznej, a zapisy prowadzone są na „Karcie kontroli obecności szkodników”. Sprawdzono zapisy za okres od 06.06.2022r. do dnia kontroli. Zapisy prowadzone systematycznie i prawidłowo. Śladów obecności szkodników w obiekcie nie stwierdzono.

Odpady żywnościowe odbierane są raz na dwa tygodnie przez firmę ReFood Oddział w Warszawie, ul. Zawodzie 18, 02-981 Warszawa na co okazano umowę nr 010/04/2020 z dnia 01.04.2020r. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli oceniono jadłospis dekadowy diety ogólnej od dnia 28.08.2022r. do 06.09.2022r. Posiłki zaplanowano w odstępach czasowych co 5 godzin. Przerwa nocna trwa do 14 godzin. Każdego dnia zaplanowano 3 posiłki (zasadnicze), które zawierają produkty dostarczające pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego (mięso wieprzowe, drobiowe, ryby, jaja oraz przetwory mleczarskie). W ocenianym jadłospisie zastosowano różnorodność gatunkową mięs i przetworów mięsnych. Ryby lub przetwory rybne podawane są 2 razy w dekadzie. Mleko i przetwory mleczne podawane są w przynajmniej 1 posiłku zasadniczym dziennie (mleko do płatków, ser żółty, twaróg). Każdego dnia uwzględniono produkty zbożowe pełnoziarniste przynajmniej w 1 posiłku zasadniczym (płatki owsiane, płatki jęczmienne, kasza pęczak, pieczywo). W przynajmniej 1 posiłku dziennie podawane są warzywa lub owoce w postaci surowej (surówka, świeży pomidor, ogórek, sałatka grecka, śliwki, morele, arbuz). W posiłkach serwowanych pensjonariuszom zastosowano szeroki asortyment owoców oraz warzyw. W obiekcie podawane są potrawy sporządzane za pomocą różnorodnych technik kulinarnych (smażenie, gotowanie, duszenie). Posiłki urozmaicone są pod względem kolorystycznym i smakowym oraz właściwie skomponowane pod względem strawności. Do sporządzania potraw stosuje się tłuszcze roślinne (olej rzepakowy) bogaty w jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe. W każdym posiłku zasadniczym uwzględniono wodę bądź napoje. Do posiłków podawane są: herbata z cytryną, kompot owocowy (rabarbar, jabłka) lub z mieszanki kompotowej z cukrem, kawa zbożowa.

Pouczono o konieczności zwiększenia częstotliwości serwowania roślin strączkowych suchych, które podawane są 1 raz w dekadzie (fasolka po bretońsku). Ponadto zalecono zmniejszenie częstotliwości podawania potraw smażonych, które wg jadłospisu podawano częściej niż 4 razy w dekadzie.

Do każdego dziennego jadłospisu opracowano kartę, która zawiera składy potraw z uwzględnieniem gramatury oraz alergenów i substancji powodujących reakcję nietolerancji.

Po przeanalizowaniu wdrożenia i stosowania systemu HACCP stwierdzono, iż jest on zintegrowany z Dobrą Praktyką Higieniczną i Produkcją. Wobec powyższego uznano, że zakład spełnia obowiązek zawarty w art. 5 Rozporządzenia 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.

W zakładzie przechowywane są próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbki przechowywane są przez okres 72 godzin.

Podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próbki 3 posiłków (śniadania, obiadu, kolacji).

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Brak nieprawidłowości

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie stosowano**

III. Informacje dodatkowe

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 grzywnien 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. Załączone dokumenty: **brak.**

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*).....

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi/nie wnosi*)uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

7. Czas trwania kontroli: od 9⁰⁰ do 14⁰⁰ , 17⁰⁰ do 19⁰⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR

Marek Karolewski

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT

Sekcji Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia

mgr inż. Maria Kosińska
(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.09.2022r.
otrzymałem (-am) w dniu 09.09.2022r...

DYREKTOR

Marek Karolewski

(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 Wysokiem Mazowieckiem 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 o swobodzie działalności gospodarczej