

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.1.126.2023

Kętrzyn, dnia 31.08.2023 r.

(Miejscowość i data)

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

Monika Kochanowska – instruktor higieny, up. stale nr 13/2023

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust.1 pkt. 3 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz.338) w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz.775 z późn.zm.)

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniająca zarządzenie 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 20018 r. ~~Prawo przedsiębiorców~~ (t.j. Dz. U. 2023 r., poz.221***) 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 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 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia Środowiskowego Domu Samopomocy w Kętrzynie, ul. Sikorskiego 76J, 11-400 Kętrzyn

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu) (adres)

NIP: 742 22 41 758

TEL. 89 751 04 87

FAX -

E-MAIL –

Zakład objęty nadzorem na podstawie **decyzji PPIS w Kętrzynie HŻ.9020.2.52.2021 z dnia 22.07.2021 r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Joanna Kuśmierczuk- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Joanna Kuśmierczuk- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie dotyczy.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: w zakresie przestrzegania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego - kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr o nr identyfikacyjnym 05/T/HŻ

II. 1. Opis stanu faktycznego

(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Obiekt funkcjonuje w formie dziennego pobytu dla osób pełnoletnich, niepełnosprawnych przewlekłe psychicznie chorych, z niepełnosprawnością intelektualną, wykazującym inne przewlekłe zaburzenia czynności psychicznych oraz ze spektrum autyzmu lub niepełnosprawnością sprzężoną. Posiłki : śniadania oraz obiady jednodaniowe, przygotowywane są przez uczestników w ramach treningów kulinarnych pod nadzorem terapeuty. Terapeuta posiada aktualne orzeczenie do celów sanitarno- epidemiologicznych.

W trakcie kontroli sprawdzono stan sanitarny i techniczny pracowni kulinarnej, magazynu, sali konsumpcyjnej, zmywalni, WC personelu. Pomieszczenia użytkowane zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem. Zweryfikowano segregację asortymentową, warunki przechowywania środków spożywczych(lodówka +1°C, zamrażarka -19°C) oraz losowo terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości ważności. Surowce, półprodukty i gotowe wyroby przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów, w odpowiednich temperaturach oraz z zachowaną segregacją asortymentową; nie stwierdzono środków spożywczych po terminach ważności.

Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające dostawy środków spożywczych :

- Pelcowizna Kętrzyn, ostatnia dostawa z dn. 28.08.2023r., nr dokumentu 333/23/K,
- PoloMarket Kętrzyn, ostatnia dostawa z dn. 31.07.2023r., nr dokumentu FS5611000630723.

Segregowane odpady komunalne odbierane są przez firmę PGK „Komunalnik”.

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

Przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową. Dokonano analizy ryzyka na podstawie arkusza oceny zakładu.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

III. Ustalenia pokontrolne:

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał.....
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.....
(po uprzednim wystuchaniu 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 nie dotyczy
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: nie dotyczy.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Poinformowano o przysługujących prawach w związku z przetwarzaniem danych osobowych (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r.) oraz zapoznano z klauzulą informacyjną w zakresie przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 31.08.2023 r. godz. 09:20 do 31.08.2023 r. godz. 10:50.

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.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dotyczy

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

ŚRODOWISKOWY DOM SAMOPOMOCY
ul. Gen. Władysława Sikorskiego 76J, 11-400 Kętrzyn ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY
NIP 742-22-41-758 REGON 281091022 W KĘTRZYNIE
tel./fax 89 751 04 87 mgr Joanna Kuśmierczuk

DYREKTOR
mgr Joanna Kuśmierczuk

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
.....

.....
(podpisy świadków)

.....
Monika
.....
instruktora higieny
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.08.2023 r.
otrzymałem (-am) w dniu 06-09-2023 r.

DYREKTOR
ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY
W KĘTRZYNIE
mgr Joanna Kuśmierczuk

.....
(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 Kętrzynie 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 prawie przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.1.126.2023 z dnia 31.08.2023 r.

**PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W KĘTRZYNIE**
11-400 Kętrzyn, Pl. Marsz. J. Piłsudskiego 5
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Blok żywienia Środowiskowego Domu Samopomocy w Kętrzynie, ul. Sikorskiego 76J, 11-400 Kętrzyn

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	<u>0</u>	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	<u>0</u>	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	<u>0</u>	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	<u>8</u>	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów	0	2	50	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka		Niskie	Średnie	Wysokie

		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: NIE
DOTYCZY

ŚRODOWISKOWY DOM SAMOPOMOCY **DYREKTOR**
ul. Gen. Władysława Sikorskiego 76J, 11-400 Kętrzyn ŚRODOWISKOWEGO DOMU SAMOPOMOCY
NIP 742-22-41-758 REGON 281091022 W KĘTRZYŃNIE
tel./fax 89 751 04 87
..... mgr Joanna Kuśmierczuk

(podpis kontrolowanego)

instruktor higieny
Włochanowska Monika

(podpis osoby kontrolującej)

