

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr **BŻŻ/1407/EŁ/21**

Gdańsk, dnia 19.08.2021r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku

Emilia Łońska – st. asystent, nr upoważnienia jednorazowego 1820/BŻ/2021

Urszula Żukowska – mł. asystent, nr upoważnienia jednorazowego 1821/BŻ/2021

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1, pkt 3, 3a i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735) 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 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) 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 „Polanki”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk

(adres)

NIP 5841065897

TEL. 58 552-33-32/ 602-578-272

FAX -----

E-MAIL-----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku Nr SE.HŻ-10/46160-7/16-821/AMu/17 z dnia 23.11.2017r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dom Pomocy Społecznej „Polanki”, ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Danuta Podogrodzka-Oleńko - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola kompleksowa planowana**

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

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

1. Dom Pomocy Społecznej usytuowany jest w budynku wolnostojącym, woda zimna i odprowadzenie ścieków w nawiązaniu do istniejących w budynku instalacji wewnętrznych, przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk.
2. Działalność w zakresie żywienia pacjentów szpitala prowadzona jest na podstawie Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku Nr SE. HŻ-10/46160-7/16-821/AMu/17 z dnia 23.11.2017 w zakresie żywienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej dot. zapewnienia posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych przez zewnętrzną firmę cateringową.
3. Zgodnie z zawartą umową Nr DPS-24/2021 z dnia 30.06.2021 zawartą pomiędzy Domem Opieki Społecznej a Firmą Cento Sp. z o. o. ul. Wiśniowa 10, 27-200 Starachowice, odpowiedzialną za kompleksową obsługę w zakresie żywienia podopiecznych przebywających w placówce. Posiłki dostarczane są w rozdziale czasowym: śniadanie 8:30-10:30, obiad 13:00(zupa i II danie), kolacja 18:00-20:00. Przewidziano także 2 przekąski w ciągu dnia (podwieczorek oraz posiłek nocny) dla osób z dietą cukrzycową. Posiłki porcjowane dla każdego podopiecznego dostarczane są zakładowym środkiem transportu posiadającym decyzję na przewóz żywności z zachowaniem prawidłowych warunków termicznych. Rozdaniem posiłków zajmuje się zewnętrzny pracownik firmy cateringowej. Podmiotem odpowiedzialnym za odkładanie próbek żywnościowych zgodnie z zawartą umową jest usługodawca firma „Cento”. Posiłki spożywane są w pokojach podopiecznych samodzielnie lub przy pomocy opiekuna w oryginalnych opakowaniach w których dostarczony jest posiłek. Każdy z podopiecznych posiada własne sztućce wielokrotnego użytku za których czystość także odpowiada.

W dniu kontroli żywionych było 73 osób dla których posiłki przygotowane był z podziałem na diety (podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa, bezmleczna, wątrobowa, wysokobiałkowa, rozdrobniona) osoba wydająca posiłek posiadała prawidłową odzież ochronną (fartuch biały,

nakrycie głowy oraz rękawice jednorazowe). Przedłożono do wglądu jadłospis dekadowy od dnia 10.08.2021r do dnia 19.08.2021r., który zostanie poddany analizie i ocenie w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku. O wynikach zostanie poinformowany Dom Pomocy Społecznej oraz firma cateringowa świadcząca usługi w przedmiotowej placówce.

4. Podopieczni mają możliwość także przygotowywania posiłków we własnym zakresie z produktów dostarczonych z zewnątrz w pomieszczeniu do tego celu przystosowanym zaopatrzonym w punkt wodny, kuchenkę mikrofalową oraz lodówkę.
5. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu procedury nadzoru i kontroli bezpiecznej i higienicznej dystrybucji posiłków przez firmę cateringową.
6. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością oraz rąk stosowane są atestowane środki: Trisept complex, Orlen oil, Prochem medical.
7. W załączeniu:
 - Umowa na świadczenie usług gastronomicznych Nr DPS-24/2021 z dnia 30.06.2021r.,
 - Protokół nr 21/2021r z przeprowadzonej kontroli przewodów kominowych z dnia 18.08.2021r.,
 - Lista pracowników zatrudnionych w Domu Pomocy Społecznej posiadających aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno – epidemiologicznych,
 - Jadłospis dekadowy od dnia 10.08.2021r. do dnia 19.08.2021r.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności**

III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano **nie karano**
(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:

brak

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

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej

Pani Danuta Podogrodzka-Oleńko – dyrektor zobowiązała się w dniu 24.08.2021r. do stawienia się w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku, ul. Wałowa 27 celem dostarczenia brakującej dokumentacji, zapoznania się z protokołem kontroli oraz odbiorem.

6. Czas trwania kontroli: od 11:30 do 13:30

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.

Nie odmówiono

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

mgr Danuta Podogrodzka-Oleńko

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

.....
Starszy asystent

Emilia Łońska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„POLANKI”
80-308 GDAŃSK, ul. Polanki 121
tel./fax 58/552-19-52, tel. 58/552-33-32
NIP 584-10-65-897 Regon 001005420

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19.08.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.08.2021r.

DYREKTOR

mgr Danuta Podogrodzka-Oleńko

.....
(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 Gdańsku 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)