

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr. 042.8022.3.78.2015, MB

Mechowino, 23.08.2015
(Miejscowość i data)

Kontrola w zakresie mycia towaru i magazynowanie żywności
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Pomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

St. Aryst. Ursula Gnybouska - nr upow. 01/2015

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. poz. 584) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Piom. żywienia Domu Pomocy Społecznej, Mechowino 53,
(pełna nazwa, adres)
76-210 Ustka

Ewa Młynarczyk - dyrektor DPS
(kierujący zakładem - imię i nazwisko, stanowisko)

(-)
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Artur Głodkowski - mł. kucharz
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli - imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości

- 1) Plan żywienia przygotowuje pachtu w ramach codziennego żywienia dla 120 personelu w wieku powyżej 18 lat. Planowanie zakupów żywności dokonuje się zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 2) Dokumentację zleadową w zakresie przyjmowania i magazynowania żywności w sposób wyczerpujący opisuje te procesy. Opisanie zleadowe "Procedura przyjmowania towaru" zawiera m.in.: specyfikację jakościową żywności (zgodność z oznaczeniem, temperaturę produktu transportu i zgodność od rodzaju mrożonych żywności, zgodność warunków przechowywania i dostarczenia producenta, stan opakowań, oznaczenie produktu, dokładność zamknięcia opakowania dostawczego, warunki sanitarne pojazdu, sposób przechowywania towarów - zalecenie rozdzielności transportu surowców, półproduktów i produktów gotowych oraz higieny osobistej personelu). Informacje o dostawie są w "Karcie kontroli przyjęcia towaru", w której również odnotowywany jest termin (przydatności do spożycia) produktów spotykalnych. W przypadku dostawy mięsa, ryb i jej do karty kontroli dołączony jest "Kontrolny Dokument Identyfikacyjny". Karta kontroli przyjęcia towaru" wypełniana są w przypadku dostarczenia: mięsa, ryb, mleka, nabiału, mrożonych (i typy ryb mrożonych).
- 3) Wymagane są również informacje dotyczące dostaw z drogi specjalistycznej drogi transportu drożdżów. Dostawy żywności są w drodze przetworzenia i wypracowaniem grupy "kuchnia". Żywność po dostarczeniu do zleadow (zamykanej z tyłu) zgodnie z zasadami żywności jest magazynowana w wydzielonych miejscach. Żywność towarowa mrożona - mrożenie, mrożenie jest w celu magazynowania żywności na miejscu, ponieważ gotowe produkty można określić zgodnie z zasadą FIFO w magazynie opakowaniach. Żywność mrożona w warunkach chłodniczych przechowywana jest w chłodnicach i podgrzewana w chłodnicach na mleku +6°C, chłodnicach na wodzie +4°C. Mięso dostarczone do zleadow bezpośrednio trafia do kuchni gotowej bez dodatkowego mrożenia. Wymagane mrożenie przechowywane są w zamrażalniku szafkowym w temp. -22°C i -24°C w opakowaniach do chłodzenia i żywności, oznaczone terminem przydatności do spożycia, mrozem produktu, marką producenta, itd. Wymagane są również informacje o oddzieleniu pomieszczenia zgodnie z "Procedurą przechowywania żywności i pobierania ich do produkcji". Żywność magazynowana jest zgodnie z "Instrukcją magazynowania towarów i opakowań" która precyzuje sposób magazynowania dla każdego sortymentu żywności.
- 4) W dokumentacji HACCP na etapie "przechowywania żywności w warunkach chłodniczych" wyznaczony został (na podstawie danych typu holenderskiego) - krytyczny punkt kontroli CCP1. W opisie kontroli CCP opisano rodzaj zapewnienia, działania zapobiegające, wyznaczono parametry krytyczne i tolerancje, wymagano monitoringu w zakresie kontroli temperatury 1-2 dni. Oczekano do wprowadzenia "Rejestru kontroli temperatur i urządzeń chłodniczych" oraz "Karty kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych" i w ramach zleadow - wymagane jest w przewidzianym zakresie temperatur, odstępu między pomiarami. Problemy z realizacją odnotowane są w zleadow zgodnie z "Instrukcją pobierania i przechowywania żywności" w zakresie temperatur 0-4°C i wydzielonych do tego celu umiarkowanych chłodniczych.
- 4) W dokumentacji zleadowej znajduje się "Procedura zabezpieczenia i mycia" z dozwolonej perki żywności niezgodnej z wymogami.

5) Środki chemiczne przechowywane są w wydzielonym miejscu, z dala od obrotu
i łatwego dostępu dla dzieci.

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

1

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

..... nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego (✓) 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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty nie załączono

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

..... nie ustalono

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. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 13¹⁰

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.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:(-).....

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

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w MACHOWINIE

76-270 USTKA, tel./fax 59 846 12 92
woj. pomorskie

NIP 839-161-22-24 Reg. 000293901

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent
w Oddziale Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
WSSE w Gdańsku

Urszula Grzybowska
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.09.2015.....
otrzymałem (-am) w dniu 23.09.2015.....

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w MACHOWINIE

76-270 USTKA, tel./fax 59 846 12 92
woj. pomorskie

NIP 839-161-22-24 Reg. 000293901

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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