

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr HŻ.9020.271.2021

Szczecinek 21.10.2021 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku

Elżbieta Iwańczyk – starszy asystent Sekcji HŻŻiPU, upoważnienie nr 4/2021,
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. 2021.195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2020.256 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 13.12.2019 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 2018 r. Prawo przedsiębiorcy (j.t.Dz.U.2021.162)^{*)} 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.**

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem: <https://psseszczecinek.pis.gov.pl/?prawo=1> lub w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Szczecinku ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek.

I Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

1. Zakład: żywienia zbiorowego typu zamkniętego **Powiatowe Centrum Pomocy Rodzinie Wielofunkcyjna Placówka Pomocy Rodzinie ul. Wiatraczna 1, 78-400 Szczecinek**

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

NIP 6731633183 TEL. 947137101 FAX E-MAIL pcprszczecinek@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru nr 564/1617/2007 z dnia 18.01.2007 r
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Małgorzata Kubiak - Horniatko dyrektor PCPR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Małgorzata Kubiak - Horniatko dyrektor PCPR;

(imię i nazwisko, stanowisko)

Joanna Baranowska - kierownik zespołu ds. instytucjonalnych

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola przestrzegania przepisów prawa żywnościowego określającego wymagania higieniczne, zdrowotne i techniczne dotyczące warunków żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz w zakresie przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9.XI.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (j.t.Dz.U.2021.276) i przestrzeganie ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS -CoV-2 w Polsce

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie żywienia zbiorowego typu zamkniętego dla potrzeb dzieci przebywających w Wielofunkcyjnej Placówce Pomocy Rodzinie. W czasie kontroli ustalono, że w obiekcie przebywa obecnie 14 wychowanków w tym w wieku od 5 miesięcy (dziecko z mamą) do 18 lat. Posiłki jako śniadania i kolacje są przygotowywane na miejscu przez wychowanków pod nadzorem wychowawcy z produktów spożywczych zakupionych według bieżących potrzeb w ilości bez magazynowania. Posiłki są przygotowywane w pomieszczeniu tzw. kuchence oddziałowej, która jest wyposażona w urządzenia kuchenne i drobny sprzęt produkcyjny; szafki zamykane kuchenne do przechowywania naczyń stołowych i kuchennych, urządzenie chłodnicze, kuchenkę elektryczną, kuchenkę mikrofalową, czajnik elektryczny, urządzenie zmywarki do mycia naczyń stołowych; zlewozmywak dwukomorowy z doprowadzeniem wody bieżącej ciepłej i zimnej; pojemnik zamykany na gromadzenie odpadów. Ponadto są wydzielone miejsca zasiadane dla potrzeb wychowanków do konsumpcji posiłków. Obiady dowożone są według podpisanej umowy na przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków (2 –daniowych + kompot) przez firmę cateringową pn. Dom Weselny Kolejarz S.C. ul. Sikorskiego 2, 78-400 Szczecinek z przeznaczeniem do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia; posiłki gotowe są przez personel porcjowane. Ustalono, że próbki posiłków są pobierane i przechowywane w miejscu ich produkcji według podpisanej umowy; dowożone są zatwierdzonym środkiem transportu w termosach transportowych (termosy są myte na miejscu w zakładzie firmy świadczącej usługi cateringu). Posiłki przygotowywane są codziennie jako świeże wg. ustalonego jadłospisu na 7 dni; opracowywany jadłospis wywieszony jest do wiadomości konsumentów w tym dostępna jest informacja dotycząca składników alergicznych występujących w posiłkach. Według oświadczenia kierownika w placówce po przeprowadzonych wywiadach lekarskich nie stwierdzono alergii i nietolerancji pokarmowych u dzieci. Na miejscu dokonywana jest przez personel w ramach kontroli wewnętrznej kontrola dostaw - ocena organoleptyczna wizualna dostarczonych posiłków w tym dostawy są oceniane w zgodności z jadłospisem (opracowywanym przez dostawcę). Naczynia stołowe czyste, osuszone przechowywane są prawidłowo w zamykanych szafkach. Mycie naczyń prowadzone jest w zmywarko-wyparzaczu, urządzenie sprawne. Zapas żywności przechowywany jest w niewielkiej ilości we właściwych warunkach zgodnie z zaleceniami producentów. Towar kupowany jest na bieżąco w okolicznych placówkach handlowych potwierdzony dokumentem ich zakupu Fakturą dostępną do wglądu. W zakładzie nie stwierdzono żywności wykazującej oznak zepsucia o zmienionych cechach organoleptycznych (wg. oceny wizualnej), nie stwierdzono posiłków z dni poprzednich i nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i terminu trwałości. Nie stwierdzono gromadzonych odpadów gastronomicznych oraz podczas kontroli nie stwierdzono procesów smażenia potraw ani przechowywania zużytego tłuszczu wg. oświadczenia odpady powstające w zakładzie są traktowane jako odpady komunalne, usuwane na bieżąco odbierane przez firmę świadcząca usługi w tym zakresie.

W zakładzie nie stwierdzono zmian funkcjonowania zakładu, wg. oświadczenia nie dokonywano również przeróbek instalacji wodnej. Wydzielone stanowiska mycia rąk i sprzętu pomocniczego zaopatrzone są w wodę bieżącą zimną i ciepłą, środki do mycia, dezynfekcji i osuszania. Podczas kontroli stwierdzono, że pomieszczenie bloku żywieniowego pn. kuchenka oddziałowa w tym stanowiska robocze utrzymane są w dobrej kondycji technicznej oraz w bieżącej czystości; urządzenia i wyposażenie w tym powierzchnie stykające się z żywnością są gładkie, nienasiąkliwe i łatwe do utrzymania w czystości; w zakładzie nie stwierdzono obecności szkodników ani ich pozostałości.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

.....
DYREKTOR
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
w SZCZECINKU
.....
mgr Małgorzata Kubiak-Horniatko

.....
(podpisy świadków)

Joanna Baranowska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu: 21.10.2021 r.
otrzymałem w dniu:

25 10 2021

.....
STARSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Sanitarnego

.....
Elzbieta Iwańczyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
DYREKTOR
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie
w Szczecinku

.....
mgr Małgorzata Kubiak-Horniatko

.....
(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 Szczecinku 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 9020.271.2021 z dnia 21.10.2021 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z
ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Wielofunkcyjna Placówka Pomocy Rodzinie ul. Wiatraczna 1, 78-400 Szczecinek

**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	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

	żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	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.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	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:

.....
.....

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie
w Szczecinku
.....
mgr Małgorzata Kubiak-Horniatko
(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Sanitarnego
.....
Eżbieta Iwanczyk
(podpis osoby kontrolującej)