

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 29/2020

Kraków, 2020-03-13

(Miejscowość i data)

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

Urszula Ciastoń, NZ, nr up. 52/2019 z dnia 2020-01-18

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2019, poz.59), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018, poz. 2096 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r., zmienione zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. 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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 poz. 646), 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 zwierząt i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenie 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) nr 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 (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 Nowa Huta (Budynek os. Szkolne 28)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

os. Hutnicze 5

31-917 Kraków

(adres)

NIP: 6781027042 REGON: 003920497
TEL: 12 686 63 77, 12 6442693 E-MAIL: sekretariat@dps.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie wpisu do rejestru zakładów podlegających nadzorowi przez organy PIS na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Marta Chechelska – Dyrektor Placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Jolanta Żegleń – Zastępca Dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompleksowa bloku żywienia, dokumentacja systemu HACCP, oznaczanie alergenów w potrawach zgodnie z Rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Placówka zlokalizowana jest w środku osiedla mieszkaniowego, pomieszczenia bloku żywieniowego mieszczą się w przyziemiu placówki

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: porcjowanie i wydawanie potraw w ramach całodziennego wyżywienia mieszkańców (śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje). Posiłki dostarczane są w ramach cateringu na podstawie umowy zawartej z Miejskim Dziennym Domem Pomocy Społecznej w Krakowie, os. Szkolne 20. Próbkę żywnościowe przechowywane są w MDDPS, os. Szkolne 20, na podstawie spisanej przez strony umowy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków) 50 porcji
Pomieszczenia objęte kontrolą: kuchnia właściwa, pomieszczenie mycia naczyń stołowych, pomieszczenie przeznaczone do mycia termosów, pomieszczenie socjalno-sanitarne dla pracowników

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 6 pracowników

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja

Sposób postępowania z odpadami: umowa z MPGO (placówka prowadzi selektywną zbiórkę odpadów)

Zakład posiada / nie posiada własne środki transportu: nie posiada
GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Dokonano oceny sposobu opracowania i przestrzegania procedur i instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Opracowano instrukcje dot: procesów mycia i dezynfekcji, konserwacji maszyn i urządzeń, usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych, zabezpieczenie przed szkodnikami, kwalifikacji i szkoleń pracowników, higieny osobistej i stanu zdrowia pracowników pracujących przy żywności. W zakresie GMP opracowano instrukcje dot. przyjęcia posiłków, sposobu wydawania posiłków, procedurę wycofania artykułów spożywczych o niewłaściwej

jakości zdrowotnej. Posiłki przygotowywane są w MDDPS w Krakowie, os. Szkolne 20, dowożone specjalistycznym środkiem transportu w termosach, i innych zamykanych pojemnikach, następnie porcjowane i wydawane przez pracowników Domu Pomocy Społecznej w budynku mieszczącym się na os. Szkolnym 28. Pracownicy zajmujący się porcjowaniem i wydawaniem posiłków posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, przechodzą szkolenia wewnętrzne dotyczące systemu HACCP zgodnie z opracowanym harmonogramem szkoleń.

W zakresie systemu HACCP wyznaczono 1 punkt krytyczny, 1 punkty kontrolny, prowadzone są zapisy temperatur przyjmowanych posiłków, monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych, procesy mycia i dezynfekcji, szkoleń pracowników, kontrole wewnętrzne, weryfikacja systemu HACCP.

Bieżące zapisy przechowywane są w osobnym segregatorze. Dokonano analizy jadłospisu dekadowego. W ocenianym jadłospisie zastosowano różnorodność spożywanych posiłków, sporządzonych z produktów spożywczych pochodzących z różnych grup występujących w piramidzie żywieniowej. Posiłki wzbogacone są warzywami lub owocami podawanymi w formie surówek lub jako dodatek oraz gotowane. Posiłki urozmaicone, brak powtarzalności potraw. W analizowanym okresie podawana były ryba, przestrzegane jest podawanie potraw smażonych 2 razy w tygodniu. Jadłospisy wywieszane są do wiadomości mieszkańców, z informacją o alergenach lub substancjach powodujących reakcje nietolerancji zgodnie z Rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, alergeny lub śladowe ilości alergenów występujące w posiłkach, alergeny zostały w jadłospisie wyróżnione poprzez pogrubioną czcionkę. Wyliczono średnio ważoną wartość kaloryczną i odżywczą posiłków zgodnie z obowiązującą normą żywieniową. Przerwa między posiłkami w ciągu dnia wynosi do 4 godzin.

Dom Pomocy Społecznej zapewnia dla mieszkańców dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów przez całą dobę (wydzielono dla mieszkańców na piętrze podręczną kuchenkę z jadalnią).

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

2)Klauzula informacyjna dotycząca ochrony danych osobowych.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr 52/2020 z dnia 2020-01-18

(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 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 13:00

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR

mgr Marta Chechelska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Jolanta Zielen

(podpisy świadków)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
NOWA HUTA

31-917 Kraków, os. Hutnicze 5

tel. 12 686-63-77

Regon 003920497 NIP 678-10-27-042

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-03-13

otrzymałem (-am) w dniu 2020-03-13

DYREKTOR

mgr Marta Chechelska

(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 Małopolskiego 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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 29 /2020 z dnia 2020-03-13

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

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

**Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta (Budynek os. Szkolne 28)
31-917 Kraków
os. Hutnicze 5**

**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 kontaktu z żywnością.	0	x	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	x	2		4		
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		

Strona 2

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

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

DYREKTOR

mgr Marta Chechelska

.....
(podpis kontrolowanego)

Antoni

.....
(podpis osoby kontrolującej)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
NOWA HUTA
31-917 Kraków, os. Hutnicze 5
tel. 12 686-63-77
Regon 003920497 NIP 678-10-27-042

Klauzula obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych

Działając na podstawie z art. 13 i art. 14 ust. 5 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. *w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)* – zwanego dalej „Rozporządzeniem (UE) 2016/679” oraz art. 4 ust 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. *o ochronie danych osobowych* (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) informuję, iż Pani/Pana:

1) dane osobowe są przetwarzane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków, e-mail: wsse.krakow@pis.gov.pl, centrala telefoniczna: (+48) 12 25 49 400, 12 25 49 555;

2) dane są przetwarzane w celu:

przeprowadzenia kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit c i e Rozporządzenia (UE) 2016/679 i zgodnie z jego treścią – podanie danych jest obowiązkiem ustawowym i osoba jest zobowiązana do ich podania. Odmowa podania danych może skutkować skierowaniem wniosku o ukaranie do sądu na podstawie art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.) lub nie załatwieniem sprawy.

3) Pani/Pana dane osobowe nie zostaną ujawnione innym odbiorcom;

4) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;

5) dane osobowe przechowywane będą przez okres:

10 lat od dnia zakończenia kontroli lub postępowania administracyjnego zgodnie z symbolem jednolitego rzeczowego wykazu akt nr 9020-9027 Załącznika nr 5 – *Jednolity rzeczowy wykaz akt organów zespolonej administracji rządowej w województwie i urzędów obsługujących te organy* – do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. *w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych* (Dz. U. Nr 14, poz. 67 z późn. zm.);

6) ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, lub prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,

prawo do przenoszenia danych, a także prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;

7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia (UE) 2016/679;

8) Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 Rozporządzenia (UE) 2016/679;

9) administratorem Pani/Pana danych jest Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, 31-202 Kraków, ul. Prądnicka 76, e-mail: wsse.krakow@pis.gov.pl, centrala telefoniczna: (+48) 12 25 49 400, 12 25 49 555.

10) Dane kontaktowe inspektora ochrony danych:

iod@wsse.krakow.pl, telefon: (12) 25 49 405.

Informuję również Panią/Pana, iż stosownie do art. 15 ust. 1 Rozporządzenia (UE) 2016/679 jest Pani/ Pan uprawniony do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jej dotyczące, a jeżeli ma to miejsce, do uzyskania dostępu do nich.

Informuję również, iż stosownie do art. 15 ust. 3 Rozporządzenia (UE) 2016/679 za wszelkie kolejne kopie danych osobowych administrator może pobrać opłatę w wysokości wynikającej z kosztów administracyjnych.

Jeżeli osoba, której dane dotyczą, zwraca się o kopię drogą elektroniczną i jeżeli nie zaznaczy inaczej, informacji udziela się powszechnie stosowaną drogą elektroniczną.