MAŁOPOLSKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
31-202 Kraków, ul. Pradnicka 76
tel. 012 416 21 24, 012 420 64 30, 012 254 95 00
fax 012 416 20 93
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 359/2021 Kraków, 26.09.2021 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie
mł. asystent Elżbieta Piat - nr up. 8/12
–
(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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:
Dom Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Kluzeka 6
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
31-222 Kraków
(adres)
NIP 945-14-32-864 REGON 000294326 PESEL –
TEL. (12) 415-25-92 FAX – E-MAIL –

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)
Akt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organu PIS nie podlega art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:
Pan Dyrektor - mgr Piotr Zieliński
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:
Pani Dorota Szkolak - Z-ca Dyrektora
(imię i nazwisko, stanowisko)
Pani Krystyna Głazor - Kierownik Działu Żywienie
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Uzasadnienie przyczyny braku zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli**: nie dotyczy

5. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa Bloku żywienia, ocena dokumentacji systemu HACCP, GHP/GMP

6. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Brak

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

W kuchni przygotowuje się posiłki od śniadania do podwieczorku potrzeby dla 90 pensjonariuszy w zakresie śniadania, obiady, kolacje. W kuchni zatrudnionych jest 6 osób oraz kierownik Działu żywienia i zaopatrzenia. Przedstawiono do wglądu aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Zaopatrzenie w wodę z wodociągu miejskiego

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

Odbiór zgodny z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne

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

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 - nr -

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: -

3. Dokonano /nie dokonano* wpisu w książce kontroli***

Wydano zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. -

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej W kontroli uczestniczyły Pani Anna Wiebach i Pani Katarzyna Lis - praktykantki w Dziale Nadzoru WSSE Kraków

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.
-

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....

.....

.....

.....

.....

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

DYREKTOR
mgr Piotr Zieliński

..... Elżbieta Piłat

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

..... *(podpis osoby kontrolującej)*

Dom Pomocy Społecznej
w Krakowie ul. Kluzeka 6
31-222 Kraków, ul. Kluzeka 6
tel./fax 12-415-25-92
NIP 945-14-32-864

.....

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.07.2012 r.

otrzymałem (-am) w dniu 26.07.2012 r.

DYREKTOR
mgr Piotr Zieliński

.....

(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/obiektu.
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)

* - *zaznaczyć właściwe*
** - *wpisać nie dotyczy*
*** - wpisać przyczynę braku wpisu w książce kontroli: *Kontrolowany nie jest przedsiębiorcą w rozumieniu ustawy o swobodzie działalności gospodarczej/ jest zwolniony z okazania książki kontroli, w związku z udostępnieniem jej innemu organowi kontroli/nie prowadzi książki kontroli, mimo iż jest obowiązany ustawą o swobodzie działalności gospodarczej*

MAŁOPOLSKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
31-202 Kraków, ul. Pradnicka 76
tel. 012 416 21 24, 012 420 64 30, 012 254 95 00
fax 012 416 20 93

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 353/2012 z dnia 26.07.2012r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Dom Pomocy Społecznej w Krakowie ul. Kluzeka 6

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0.5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.
Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND" i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	**STAN TECHNICZNY**			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	**ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ**			
24.	**Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi**	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	**PERSONEL ZAKŁADU**			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	**Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie**	X		
IV.	**HIGIENA PRODUKCJI**			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	**Obecność szkodników**	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	**Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się**	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności			
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	ND		
42.	Pakowanie żywności	ND		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	**Mycie i dezynfekcja naczyń**	X		
V.	**DYSTRYBUCJA**			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	ND		
VI.	**DOKUMENTACJA ZAKŁADU**			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
	Liczba punktów	60	-	-
	Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt	60 pkt		
	W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)	5 pkt		
	Ocena zakładu	zgodna		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ...359/2012..... Z DNIA ...26.07.2012

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

Brak uwag.

.....

.....

DYREKTOR
mgr Piotr Zieliński

.....
(podpis osoby kontrolowanej)

Dom Pomocy Społecznej
w Krakowie ul. Kluzeka 6
31-222 Kraków, ul. Kluzeka 6
tel./fax 12-415-25-92
NIP 945-14-32-864

Elżbieta Pilot

.....
(podpis osoby kontrolującej)