

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr 61/NHŻ/2013

Mielka, Niezawka, 11.12.2013r.
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 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 art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

w. Domu Pomocy Społecznej w Wielkiej Niezawce, ul. Toruńska 18, 87-165 Cieplice
(nazwa kontrolowanego zakładu / obiektu, adres)

dnia 11 grudnia 2013r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego

Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

Manie Kaminśka - st. instr. higieny - Oddział HŻiPU, nr upoważnienia 31/K/2013

Marcie Andziejewskiej - asystenta, Oddział HŻiPU, nr upoważnienia 76/K/2013
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

w obecności Pani Anety Rybackiej - Skonulskiej - dyrektora

Pana [redacted] - kierownika działu administracyjno-gospodarczego
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

szefa kuchni - dietetyka - [redacted]
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220 poz. 1447 z późn. zm.) w związku z 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) - nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie* pkt. 1, 2. Dotyczy: nr 382/2013 z dn. 30.09.2013r. oraz pkt. 1, 2, 3, 4, 7, 8. 2 dn. 5.09.2013r. Protokół kontroli sanitarny nr 31/NHŻ/13

b) niewykonanie* pkt. -

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 20 września 2013r. znak: NHŻ.9010.2.37.2013

new. 1928, nr 382/2013

wydanej przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

lub/oraz* innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia

5. września 2013 r. nr 37/NH2/2013

W trakcie kontroli stwierdzono, że:

- w obszarze pracy z żywnością, nie są przechowywane zbędne przedmioty
- myłakowo z użycia spełn. nie przeznaczony do kontaktu z żywnością
- mylnik koloidalny - nie jest użytkowany
- doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-higienicznego sufit (pomalowano) oraz posadzkę (wymiana uszkodzonych płytek) w kuchni głównej
- pozostałości przygotowywanych potraw (wła. smażona - 32 dkg, farsz do pasztecików - 19 dkg) zostały wycofane z obrotu i zlikwidowane (protokół likwidacji z dn. 30.08.2013r.), wprowadzono zasady identyfikacji i identyfikowalności
- art. spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia zostały wycofane z obrotu i zlikwidowane (protokół likwidacji z dn. 30.08.2013r.) - dokonano kontroli losowo wybranych art. spożywczych pod względem daty minimalnej trwałości / terminu przydatności do spożycia - nieprawidłowości nie stwierdzono
- produkty żywnościowe przechowywane są zgodnie z deklaracją producenta (przedstawiono do wglądu dokumenty świadczące o przechowaniu produktów przechowywanych niezgodnie z deklaracją producenta - udziec rolony, łopata młoda, kosi nieprłone firmie Mies-Drob-Heat s.c. ul. Chrobrego 14, 87-100 Toruń oraz deklarację producenta przesyła Świadczenia o możliwości zamrażania przesyła "Spółem" Spółdzielnia Produkcji Spożywczej w Toruniu)
- opracowano, udrożniono i stosuje się procedury na podstawie zasad HACCP odnoszone do prowadzonej działalności oraz przedstawiono dowody w formie bieżących zapisów na wykonywanie procedur (m.in. wprowadzone monitorowanie wyznaczonych CCP, opracowano procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, procedury zapewniające kontrolę obecności szkodników przez dowody świadczące o szkoleniu personelu z zakresu GHP/GMP i HACCP oraz monitoringu obecności szkodników i ich pozostałości)

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregoś z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązaniem do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był Dom Pomocy Społecznej
Niektorej Niezawale, ul. Tomińska 18, 87-165 Cieplice, reprezentowany przez
Anetę Rybacką - Skorulską - dyrektora
(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie dotyczy

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano* wpisu do książki kontroli:

Dokonano wpisu do książki kontroli

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu*.

Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

kierownik obiektu nie wnosi uwag

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ND niniejszego protokołu

ukarano ND
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ND w wysokości ND zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o ND
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia 12.09.2013 r. nr 1616/2013
(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)

9. Czas trwania kontroli: od 8:00 do 10:00

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.

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dotyczy

(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Wielkiej Nieszawce

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

w Wielkiej Nieszawce
ul. Toruńska 18
87-165 Cierpice
tel. (0-56) 678 72 80 do 82

Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
Oddział Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku

mgr Anna Rybacka-Skarulska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

asystent Maria Andrzejewska

(podpisy świadków)

Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
(podpis osoby kontrolującej)
Oddział Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
st. instruktor higieny Maria Kamińska

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ... 11.12.2013r.

otrzymałem (-am) w dniu ... 11.12.2013r.

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Wielkiej Nieszawce
mgr Aneta Rybacka-Skorulska

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu / obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy 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