

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr ONS-HŻ.6313/1/2018

Poniatowa, 16 kwietnia 2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim [REDAKTOWANE], asystent,
numer upoważnienia do czynności kontrolnych 1/2015.

(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 (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 1257 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. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2168 z późn. zm.)** 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc- Kuchenki oddziałowe

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Fabryczna 6, 24- 320 Poniatowa

(adres)

NIP 7171548381

TEL. 81 8204730

FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru nr 105/0312/2007 z dnia 26.10.2007 roku

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Lucyna Kowalska- Dyrektor Sanatorium
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani [REDAKTOWANE] - przełożona pielęgniarek
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena spełnienia wymagań przepisów prawa żywnościowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dokumentacja kontrolna, laptop SK/K/08-24/HŻŻ oraz drukarka przenośna SK/K/08-22/Pep.

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

Działalność zakładu polega na całodziennym wyżywieniu pacjentów sanatorium. W sanatorium nie prowadzi się produkcji posiłków. Zgodnie z okazaną do wglądu umową nr 7/2017 z dnia 31.08.2017r. zawartą pomiędzy Vendi Servis sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź a Samodzielnym Publicznym Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc ul. Fabryczna 6, 24-320 Poniatowa posiłki przygotowywane są i dostarczane przez w/w firmę Vendi Servis sp. z o. o.. W obszarze działalności sanatorium prowadzone jest wydawanie całodziennych posiłków dla pacjentów na pawilonie A – 65 łóżek, na pawilonie b – 35 łóżek.

Do celów prowadzenie żywienia dla pacjentów wykorzystywane są następujące pomieszczenia: na pawilonie A: pomieszczenie rozdzielni posiłków, dwie jadalnie, pomieszczenie zmywalni, wydzielone na korytarzu stanowisko do zwracania naczyń przez pacjentów; w pawilonie B: pomieszczenie rozdzielni posiłków i zmywania naczyń, wydzielone stanowisko do zwrotu naczyń przez pacjentów.

Na pawilonie A w pomieszczeniu rozdzielni posiłków oraz zmywalni podłoga wyłożone płytkami ceramicznymi, ściany z uwzględnieniem powierzchni zmywalnej wyłożone płytkami, w pozostałej części wraz z sufitem malowane farbą. W pomieszczeniach jadalni podłoga wyłożona płytkami ceramicznymi, ściany z uwzględnieniem powierzchni zmywalnej wyłożone panelami plastikowymi, pozostała powierzchnia wraz z sufitem malowana farbą. Wydzielone stanowisko do zwrotu naczyń w części korytarza podłoga wyłożona płytkami, ściany z uwzględnieniem części zmywalnej wyłożone płytkami, w pozostałej części wraz z sufitem malowane farbą. Na pawilonie B w pomieszczeniu rozdzielni posiłków i zmywalni naczyń oraz punkt na korytarzu do zwrotu naczyń podłoga wyłożona płytkami, ściany z uwzględnieniem części zmywalnej wyłożone płytkami, w pozostałej części wraz z sufitem malowane farbą. W pomieszczeniu jadalni podłoga wyłożona płytkami ceramicznymi, ściany z

następnie poddawane są wyparzaniu przy użyciu elektrycznego wyparzacza gastronomicznego. Sztućce po zwrocie przez pacjenta podlegają wcześniejszej dezynfekcji poprzez moczenie w roztworze preparatu Chlor – Clean Tablets (termin ważności 30.04.2019r.) - zgodnie z okazaną kartą charakterystyki przeznaczony m.in. do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Czyste naczynia przechowywane są w zamykanych szafkach. W zakładzie zachowana jest jednokierunkowość ruchu obiegu naczyń. W obiekcie opracowana jest procedura „postępowania z naczyniami po każdym posiłku pochodzącymi od pacjenta będącego nosicielem antygenu Hbs”, która określa szczegółowy sposób postępowania z w/w naczyniami w celu kontroli zakażeń zakładowych.

Z informacji pracownika uczestniczącego w kontroli posiłki do sanatorium dowożone są w termosach i termoportach przez w/w firmę zewnętrzną. Przy przyjęciu posiłków wybiórczo sprawdzane są: waga porcji oraz temperatury potraw w termosach. Prowadzone są zapisy z wykonywanych wybiórczo temperatur posiłków gorących. Opakowania transportowe nie podlegają myciu przez sanatorium. Jadłospisy dla pacjentów układane są na okres dwutygodniowy i każdorazowo konsultowane z przełożoną pielęgniarek. Sprawdzane są waga i kaloryczność posiłków, którą deklaruje firma cateringowa. W przypadkach niezgodności jadłospisy są korygowane. Jadłospisy na dany dzień wywieszane są na ścianie, na obydwu pawilonach A i B w miejscach zwrotu naczyń. Na okazanym jadłospisie z dnia 17.04.2018r., 18.04.2018r., 19.04.2018r., znajdowały się informacje dot.: kaloryczności posiłków, wagi porcji, a także obecności alergenów lub substancji powodujących reakcje nietolerancji pokarmowej w każdej potrawie. Przy każdej z potraw podano skróty (m.in. GLU,MLE,SOJ,SEL). Obok jadłospisów znajduje się informacja opisująca użyte skróty m.in.GLU – zboża zawierające gluten, MLE – mleko i pochodne, SOJ – soja i pochodne.

Powstające w zakładzie odpady pokonsumpcyjne traktowane są jako odpady medyczne (kod 180182). Odpady zbierane są do zamykanych pojemników znajdujących się przy wydzielonych stanowiskach do zwrotu naczyń przez pacjentów. Z informacji pracownika uczestniczącego w kontroli odpady usuwane po każdym posiłku i gromadzone w wydzielonym pomieszczeniu „odpady medyczne”. Odpady usuwane są zgodnie z okazaną umową nr 8/2015 z dnia 14.05.2018 zawartą z Eco ABC w Bełchatowie na odbiór odpadów medycznych. Okazano kartę przekazania odpadów medycznych z dnia 30.03.2018r, 28.03.2018r., 26.03.2018r., 23.03.2018r.21.03.2018r.. W zakładzie opracowana jest procedura „postępowania z odpadami”, która określa sposób postępowania z powstającymi w/w odpadami.

Środki i sprzęt myjący przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu „brudownik” w zamykanych szafach. W dniu kontroli na stanie znajdowały się środki myjąco dezynfekujące używane do wyposażenia i pomieszczeń związanych z żywieniem pacjentów: Chlor – clean tablets – preparat w tabletkach o działaniu sporobójczym do jednoczesnego mycia i dezynfekcji powierzchni i

uwzględnieniem powierzchni zmywalnej wyłożone panelami plastikowymi, pozostała powierzchnia wraz z sufitem malowana farbą. We wszystkich pomieszczeniach powierzchnie utrzymane w należyтым stanie technicznym, bez śladów łuszczącej się farby, zawilgocenia, podłogi szczelne bez ubytków. We wszystkich pomieszczeniach oświetlenie naturalne i sztuczne. Punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Wyposażenie pomieszczeń stanowi: na pawilonie A: 1) pomieszczenie rozdzielni posiłków: szereg zamykanych szafek wiszących i stojących, blat roboczy, punkt wodny z głęboką wanną; 2) pomieszczenie zmywalni: punkt wodny ze zlewozmywakiem dwukomorowym, punkt wodny ze zlewozmywakiem jednokomorowym z ociekaczem, szereg zamykanych szafek stojących i wiszących, elektryczny wyparacz elektryczny; 3) wydzielone na korytarzu stanowisko do zwracania naczyń przez pacjentów wyposażone w stół do zwrotów, dwa punkty wodne każdy z umywalką, wózki transportowe, pojemniki zamykane na odpady żywnościowe. Na pawilonie B: 1) pomieszczenie rozdzielni posiłków i zmywalni wyposażone w szereg szafek wiszących i stojących, punkt wodny ze zlewozmywakiem dwukomorowym, elektryczny wyparacz gastronomiczny; 2) wydzielone na korytarzu stanowisko do zwracania naczyń przez pacjentów wyposażone w stół do zwrotów, dwa punkty wodne każdy z umywalką, wózki transportowe, pojemniki zamykane na odpady żywnościowe. W obydwu pomieszczeniach jadalni umieszczone są lodówki przeznaczone do użytku własnego pacjentów. W dniu kontroli lodówki opisane „do użytku pacjentów – podpisuj swoją żywność”. Z informacji pracownika personelu szpitala nie jest odpowiedzialny za żywność przechowywaną w urządzeniach. Personel szpitala odpowiedzialny jest za utrzymanie należytego stanu higienicznego lodówki.

Posiłki dostarczane są do obiektu przez w/w firmę własnymi środkami transportu, z informacji pracownika uczestniczącego w kontroli w termosach. Posiłki transportowane są: na pawilon A przy użyciu windy transportowej, na pawilon B przy użyciu wydzielonej, zamykanej (przeznaczonej tylko do transportowania posiłków) klatki schodowej.

Posiłki rozdzielane są przez pracowników sanatorium w danym dniu 2 lub 3 pracowników (łącznie przy obsłudze rozdzielni posiłków pracuje 18 pielęgniarek i 12 salowych). Pacjenci przy przyjęciu do sanatorium otrzymują zestaw sztućcy wielorazowego użytku na cały okres pobytu w sanatorium. W trakcie pobytu na oddziale za czystość sztućcy odpowiada dany pacjent. Posiłki wydawane są w określonych godzinach w pomieszczeniu rozdzielni do naczyń wielorazowego użytku. Posiłki spożywane są przez pacjentów w pomieszczeniach jadalni. Jedynie pacjentom leżącym posiłki dostarczane są bezpośrednio do sal przy użyciu wózków transportowych. Naczynia zwracane są przez pacjentów na wydzielone w korytarzach punkty zwrotu naczyń. Naczynia podlegają myciu ręcznemu w wydzielonych punktach wodnych w pomieszczeniu zmywalni oraz rozdzielni ze zmywalnią, a

wyposażenia , w tym powierzchni kontaktujących się z żywnością – data ważności 30.04.2019r. SurfSAFE – aktywna piana do mycia i dezynfekcji powierzchni data ważności 03/2019, Aniosyme DDD – płyn trójenzymatyczny – preparat dezynfekująco-myjący do wszelkich powierzchni – data ważności 06/2018, Aniosept Active 2% - preparat do mycia i dezynfekcji narzędzi i powierzchni (łącznie z powierzchniami kontaktującymi się z żywnością) – data ważności 08/2019, Lavatio – mydło w płynie, Ludwik-płyn do mycia naczyń, Aniospray Quick – szybka dezynfekcja powierzchni – data ważności 08/2019. W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie technicznym i czystości.

Obiekt podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Zaoopatrywany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia ludności w wodę w Poniatowej. Wodociąg pod nadzorem PPIS w Opolu Lubelskim. Wszystkie punkty wodne znajdujące się na terenie zakładu z bieżącą wodą ciepłą i zimną. Punkty wodne wyposażone w podajniki z mydłem w płynie oraz podajniki z ręcznikami jednorazowego użytku. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne powstające w zakładzie gromadzone są w wydzielonych pojemnikach z workami i usuwane do kontenera zbiorczego na odpady komunalne i usuwane przez GPGK Poniatowa jeden raz w miesiącu. Sposób postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi opisano powyżej w niniejszym protokole.

Personel zatrudniony w kuchenkach oddziałowych pracujący przy wydawaniu posiłków posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Okazano 30 orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Dla personelu wydzielone są pomieszczenia toalet wyposażone w miski ustępowe skanalizowane, z przedsionkami z punktami wodnymi z umywalkami do mycia rąk wyposażonymi w pojemniki z mydłem antybakteryjnym w płynie lub/oraz środki do dezynfekcji rąk oraz podajniki z ręcznikami jednorazowego użytku.

Z informacji pracownika zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. Sprawdzana jest szczelność drzwi, progów, okien. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów i obecności szkodników.

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

Brak opracowanej w zakładzie dokumentacji GHP opartej na zasadach systemu HACCP dotyczącej obszaru działalności związanej z prowadzeniem żywienia dla pacjentów. Brak instrukcji/procedur obejmujących obszary: przyjęcia posiłków do zakładu, rozdzielania posiłków, mycia i dezynfekcji (wyposażenia, naczyń, pomieszczeń), higieny personelu, szkoleń pracowników, zaoopatrzenia zakładu w wodę, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Powyższa nieprawidłowość stanowi naruszenie wymagań określonych w Rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

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.....
(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 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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu².

Pan (i) wnosi /nie wnosi² uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej, nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: w dniu 16.04.2018r. od 10:00 do 13:30

w dniu 17.04.2018r. od 10:00 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.

Nie odmówiono Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie wniesiono

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

.....
(podpis strażnika)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16-17.04.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 20.04.2018r.

.....
DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego
Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc
w Pomalowej
lekarz Lucyna Kowalska
(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 Opolu Lubelskim 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