PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Nowym Mieście Lubawskim
ul. Grunwaldzka 3, 13-300 Nowe Miasto Lub.
tel. 056 / 474 26 92, fax 56 491 14 08

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA *)*

Nr HŻ.9020.1.128.2025

Nowe Grodziczno, 2025.09.09
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Mieście Lubawskim starszy asystent Oddziału Nadzoru Katarzyna Mioskowska, asystent oddziału Nadzoru Anna Kozicka nr upoważnienia BŻ.057.1.214.2025
(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 (t. j. Dz. U. 2024 r. poz. 416), w związku z art. 67 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. 2024 r. poz. 572 z późn. zm.) 1).
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[2]) Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 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 przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236 z późn. zm.)[1)**]) 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Dom Pomocy Społecznej w Grodzicznie, Nowe Grodziczno 14B, 13-324 Grodziczno**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 877 100 22 02 REGON ..... PESEL .....

TEL 56429114 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji znak HŻ.0941-73/2/08 z 09.05.2008 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

[1)] Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

[2)] Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

2. Kierujący zakładem:
Pani Marzena Przybylska – dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Marzena Przybylska – dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termohigrometr 01/TH/HŻ

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

- Opis stanu faktycznego

- Zakres prowadzonej działalności w zakładzie:
  - przygotowanie potraw od surowca do wyrobu gotowego
  - posiłki wydawane w naczyniach wielorazowego użytku
  - produkowane są diety: ogólna i specjalistyczna m.in. wątrobowa, cukrzycowa, papkowata
  - liczba osób żywionych na dzień kontroli 53 (mieszkańcy DPS) stawka żywieniowa całodzienna 15 zł
- Ogólna liczba pracowników zatrudnionych w kuchni: 5 - przedstawiono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Pomieszczenia objęte kontrolą: (stołówka, kuchnia, pomieszczenia obróbek wstępnych, magazyny oraz zaplecze socjalne dla pracowników. W dniu kontroli pomieszczenia czysto utrzymane.
- Urządzenia i sprzęt produkcyjny utrzymane w czystości i w dobrym stanie technicznym.
- Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę: zakład podłączy do wiejskiego wodociągu
- Sposób odprowadzania ścieków: szambo (.U.H. Basta Sokołowski Stanisław – okazano umowę) przedstawiono do wglądu fakturę z dnia 29.08.20245znak: VAT 175/2025
- - wywóz nieczystości stałych KOMA Działdowszczyzna, zgodnie z harmonogramem wywozu
- Sposób postępowania z odpadami: w zakładzie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów, odpady gastronomiczne usuwane jako odpady komunalne mieszane
- Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparaty – Septal Ekspres dopuszczony do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Preparat w terminie ważności.
- Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada
- Dostawy towarów odbywają się od stałych dostawców. Podczas dostawy towarów magazynier dokonuje ocenę dostawy pod kątem oznakowania towaru, stanu opakowania, terminu przydatności do spożycia.
- Żywność w urządzeniach chłodniczych przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej, zgodnie z zaleceniami producentów, zaopatrzenie odbywa się na bieżąco.

Przeprowadzono szczegółową kontrolę terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości wybranych produktów. Nie stwierdzono wśród tej żywności, żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości.

- Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzona w własnym zakresie w razie potrzeby wzywana jest specjalistyczna firma DDD
- W pomieszczeniu kuchni w otwieranych oknach zamontowane siatki zabezpieczające zakład przed dostępem szkodników. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono.
- Przedstawiono do wglądu rejestry prowadzone na bieżąco zgodne z HACCP oraz GHP/GMP opracowano punkty krytyczne dla zakładu, do wglądu okazano:
  - Rejestr naświetlania jaj
  - Rejestr temperatury potraw podczas obróbki termicznej
  - Rejestry temperatur w urządzeniach chłodniczych
  - Rejestrem postępowania z żywnością niewłaściwej jakości
- W zakładzie pobiera i przechowuje próbki kontrolne przygotowanych posiłków, przechowywane w wyznaczonej lodówce.
- Jadłospisy układane są przez kierownika kuchni który posiada odpowiednie wykształcenie (technik żywienia specjalność dietetyk)
- Informację o alergenach w daniach wywieszone są na tablicy ogłoszeń przed stołówką.
- W zakładzie umieszczono znak graficzny o zakazie palenia papierosów i epapierosów. W dniu kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1162.)
- Przeprowadzono skróconą ocenę jadłospisu za okres 26.08.2025 do 16.09.2025 r.
  Jadłospis opracowywany jest zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
  Zestawione posiłki oceniono w sposób następujący: posiłki urozmaicone w poszczególnych grupach produktów widoczne zróżnicowanie, wykorzystywane rozmaite metody kulinarne takie jak pieczenie, dusznie, smażenie oraz gotowanie, dodatek warzyw lub owoców jest zapewniony do każdego dania. Przynajmniej raz w tygodniu jest serwowana ryba. W każdym posiłku obiadowym występuje jeden produkt węglowodanowy (skrobiowy, zbożowy, mączny). Produktem węglowodanowym są zamiennie ziemniaki, pieczywo, kasza, makaron. W daniu obiadowym występuje jedna porcja z grupy mięsa. Posiłki obiadowe nie powtarzają się.

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

- nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
- Załącznik nr 1: Arkusz oceny zakładu produkcji / obrotu żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywością ZF/PK/BŻ/01/01/01;
- jadłospis 26.08-16.09.2025

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w ……zał. nr.....
- nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego …… w wysokości ……
(nr mandatu karnego)

……
(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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego osoba odpowiedzialna może w ciągu 7 dni wypowiedzieć się w sprawie terminu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.
- 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 / przedstawiciel 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:
……

5. Uwagi osoby kontrolującej: - brak

6. Czas trwania kontroli: od 08.30 do 09.45

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

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: - brak

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
Marzena Przybylska

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
Nowe Grodziczno 14B
13-324 Grodziczno
tel. 0-56 / 47 291 14

Starszy asystent
Oddziału Nadzoru PSSE
w Nowym Mieście Lubawskim
mgr inż. Katarzyna Mioskowska

Asystent
Oddziału Nadzoru PSSE
w Nowym Mieście Lubawskim
mgr inż. Anna Kozicka

……
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

……
(podpis osoby kontrolującej)

……
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2025-09-09

otrzymałem (-am) w dniu 2025-09-09

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
Marzena Przybylska

……
(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 Nowym Mieście Lubawskim 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 Prawo przedsiębiorców*