



Έκθεση Ελέγχου

1. Στοιχεία επιχείρησης:

Επωνυμία: ΜΟΝΑΔΑ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ

Διεύθυνση: ΔΗΜ. ΧΑΡΙΣΗ τερμα ΑΝΩ ΤΟΥΜΠΑΣ, ΔΗΜΟ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

Τ.Κ.: 54352

Τηλ: 2310 912645

Υπεύθυνος: Μητροπολίτης Θεσσαλονίκης Φιλόθεος, Διευθυντής αχιμανδρίτης Ζαρζαβατσάκης Φώτιος

Στοιχεία άδειας: Η υπ'αριθ. 285041/16632/24-08-2017 άδεια λειτουργίας

2. Νομική βάση της Επιθεώρησης:

Ο Κώδικας τροφίμων, ποτών και αντικειμένων χρήσης

Ο Κανονισμός 178/2002 για τον καθορισμό γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων

Ο Κανονισμός 852/2004 και οι τροποήσεις αυτού για την υγιεινή των τροφίμων

Ο Κανονισμός 2073/2005 και οι τροποποιήσεις αυτού (Καν 1441/2007) περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα

Ο Κανονισμός 2023/2006 για την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα

Ο Κανονισμός 1169/2011, άρθρο 44 για την παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσσκευασμένα τρόφιμα

Η ΚΥΑ 15523/2006 αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 όπως τροποποιήθηκε.

Η ΚΥΑ Δ1(δ)/ΓΠ οικ.27829/2023 (ΦΕΚ 3525/τ.β') για την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης

Η Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/23-6-2017) Υγ/κή Δ/ξη για τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών

Η υπ' αριθμ. 19249/891/Φ15 /18-9-2008 (ΦΕΚ 1908/τ. Β/ 2008) ΚΥΑ /προϋποθέσεις για πλυντήρια και στεγνωκαθαριστήρια.

Η ΚΥΑ 146163/2012 (ΦΕΚ 1537/τΒ/8-5-12) Μέτρα και όροι για τη διαχείριση αποβλήτων Υγειονομικών Μονάδων.

3. Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (εάν υπάρχει): 07-11-2018

4. Ημερομηνία και ώρα επιθεώρησης: 30/10/2024 πρωινή

5. Στοιχεία για την επιχείρηση Είναι Ν.Π.Ι.Δ και φιλοξενούνται 98 ηλικιωμένοι.

Η σίτηση γίνεται από την εταιρεία [REDACTED]

Επιπλέον δίνονται στους φιλοξενούμενους πρωινό και απογευματινό που προετοιμάζονται στην κουζίνα της μονάδας.

Τα προϊόντα τα προμηθεύονται από τη εταιρεία [REDACTED] και Α [REDACTED]

6. Ευρήματα σχετικά με την τεκμηρίωση των διαδικασιών που ακολουθούνται από την επιχείρηση:

Η επιχείρηση οφείλει να τηρεί τα παρακάτω αρχεία:

αρχείο 1. προσωπικού - περιλαμβάνει:

κατάσταση απασχολούμενου προσωπικού: υπάρχει

πιστοποιητικά υγείας- βιβλιάρια υγείας: υπάρχουν

πιστοποιητικά εκπαίδευσης στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων: υπάρχουν

αρχείο 2. καθαρισμού - απολύμανσης - περιλαμβάνει:

αναλυτικό πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, χρησιμοποιούμενα καθαριστικά- απολυμαντικά και τις πιστοποιήσεις αυτών για τη χρήση τους σε χώρους τροφίμων : υπάρχει

αρχείο 3. απεντόμωσης - μυοκτονίας - περιλαμβάνει:

πλήρη φάκελο εντομοκτονίας - μυοκτονίας (κάτοψη, δελτία εφαρμογών, άδειες κυκλοφορίας εντομοκτόνων - τρωκτικοκτόνων κλπ) : υπάρχει, από την εταιρεία [REDACTED]

αρχείο 4. θερμοκρασιών - περιλαμβάνει:

στοιχεία παρακολούθησης θερμοκρασιών (καταγραφές) για ψυγεία, καταψύκτες και θερμοθαλάμους

2 φορές/ημέρα: υπάρχει

αρχείο 5. νερού

τήρηση αρχείου με αποτελέσματα νερού για λεγεωνέλλα και ψευδομονάδα 2 φορές /έτος : υπάρχει

αρχείο 6. Α' υλών και προμηθευτών - περιλαμβάνει:

προμηθευτές και συνοδευτικά δελτία αποστολής προϊόντων και Α' υλών : υπάρχουν

φάκελος αδειών - συστήματος αυτοελέγχου - περιλαμβάνει:

άδεια λειτουργίας επιχείρησης, σχεδιαγράμματα: υπάρχει

Διαχείριση μολυσματικών αποβλήτων: Η επιχείρηση διαθέτει σύμβαση για τη διαχείριση των μολυσματικών αποβλήτων με την εταιρεία [REDACTED]. Η συλλογή γίνεται με συχνότητα μια φορά τον μήνα και οι ποσότητες ανέρχονται σε 8-10 κιλά/μήνα περίπου.

7. Συμπεράσματα: Καλή υγειονομική κατάσταση

8. Συστάσεις προς την επιχείρηση: Ουδεμία

9. Ενέργειες: Αντίγραφο της παρούσας να σταλεί στην επιχείρηση καθώς και στην αδειοδοτούσα αρχή για ενημέρωση.

Υπογραφές και
Ονοματεπώνυμα των Επιθεωρητών

Γ [REDACTED]

Δ [REDACTED]