

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16

/pieczęć nagłówkowa Państwowego  
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

### Upoważnienie 830/21

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 162), § 1 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10).

### Upoważniam:

Grażynę Bończyk - starszego asystenta Sekcji NHŻ- HD, legitymacja służbowa nr: 80/09  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)  
pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

do przeprowadzenia kontroli w:

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.  
(wskazać pełną nazwę i adres przedsiębiorcy objętego kontrolą, zakład kontrolowany)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje:

Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz w zakresie przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U z 2021 r. poz. 861 z późn. zm.) i przestrzegania wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, kontrola sprawdzająca wykonanie obowiązków wymienionych w decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku Nr 4935/20 z dnia 01.10.2020 r.

Data rozpoczęcia kontroli: 18.10.2021 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 29.10.2021 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 29.10.2021 r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
we Włocławku

Magdalena Fejdowska

(okrągła pieczęć)

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

DYREKTOR

Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”

(data i podpis kierownika zakładu lub osoby upoważnionej)

18.10.2021 r.

**Pouczenie** o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy.

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego okazania legitymacji służbowej i doręczenia upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Czynności kontrolne wykonuje się w obecności przedsiębiorcy lub osoby przez niego upoważnionej. Przedsiębiorca ma obowiązek wskazać na piśmie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli, w szczególności w czasie swojej nieobecności.
3. Przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organ kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 48, art. 49, art. 50 ust. 1 i 5, art. 51 ust. 1, art. 54 ust. 1, art. 55 ust. 1 i 2 oraz art. 58 ustawy Prawo przedsiębiorców. Sprzeciw wymaga uzasadnienia.
4. Przedsiębiorca ma obowiązek zapoznać się z treścią protokołu kontroli.
5. Przedsiębiorca ma prawo wnieść do protokołu kontroli swoje uwagi i zastrzeżenia.
6. Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli. W przypadku wszczęcia kontroli przedsiębiorca niezwłocznie okazuje kontrolującemu książkę kontroli.
7. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta kontrolą innego organu.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek umożliwić kontrolę swojego przedsiębiorstwa mimo, że odbywa się w nim kontrola innego organu lub przekroczony został określony ustawą czas trwania wszystkich kontroli w jednym roku kalendarzowym w sytuacji, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr 342/21

N.HŻ-HD-5140-28-70-1/20

Włocławek 18.10.2021 r.  
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 735 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 i w zarządzeniu zmieniającym nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

w Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.  
( nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 18.10.2021 r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>3)</sup> Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażynę Bończyk - starszego asystenta Sekcji NHŻ - HD,

upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 830/21

( imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

w obecności .....

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”.

( imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

.....nie przywołano.....

(osoby przywołane przez strony na świadku, dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 i 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 162)\*\*) 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. UE L 95 z dnia 7 kwietnia 2017 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie<sup>3)</sup>

pkt 1, 2

b) niewykonanie\*)

pkt ..... *nie dotyczy*.....

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 01.10.2020 r. znak: N.H.Ż-HD-5140-28-70-1/20  
Nr 4935/20.....

wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku,  
lub/oraz\*) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia  
.....*nie dotyczy*.....nr ..... *nie dotyczy*.....

Pkt 1 – wykonany, sufit oraz ściany w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego, poprzez pomalowanie sufitu oraz położenie glazury na ścianach,

Pkt 2 – wykonany, podłogę w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej doprowadzono do właściwego stanu sanitarno-technicznego, poprzez położenie płytek na podłodze.

*(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)*

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.  
*(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)*

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

*nie dotyczy*.....  
*(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)*

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

*nie dotyczy*.....  
*(przepisy)*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

*nie dotyczy*.....

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

*nie dotyczy*.....

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu \*).

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

*nie dotyczy*.....

8. Uwagi osoby kontrolującej.....

*nie dotyczy*.....

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... *nie dotyczy*..... niniejszego protokołu

ukarano ..... *nie dotyczy*.....  
*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego ..... *nie dotyczy*..... w wysokości..... *nie dotyczy*.....zł  
(nr mandatu karnego)

w oparciu o ..... *nie dotyczy*.....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia..... *nie dotyczy*..... nr ..... *nie dotyczy*.....

(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)

10. Czas trwania kontroli: od 11<sup>30</sup> do 12<sup>00</sup> w dniu 18.10.2021 r

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.

*nie dotyczy*.....

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

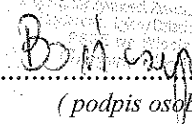
*nie dotyczy* .....

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

  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

MIEJSKA JADŁODAJNIA  
"U Świętego Antoniego"  
ul. Sw. Antoniego 11  
57-800 WŁOCŁAWEK


.....  
(podpisy świadków)

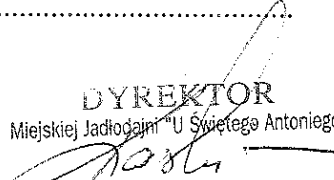
  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ... 18.10.2021 r.....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 26.10.2021 r.....

  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

**DYREKTOR**  
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"  
  
Piotr Kaczorowski

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 we Włocławku 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 Prawa przedsiębiorców

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 341/21

Włocławek 25.10.2021 r.  
(Miejscowość i data)

N.HŻ-HD-5140-28-73-1/21

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażyna Bończyk - starszy asystent Sekcji N.HŻ-HD, upoważnienie Nr 830/21  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 735 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 i w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym 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 i 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 162\*\*) 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. UE L 95 z dnia 7 kwietnia 2017 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP: 8883092630 telefon: 54 411 03 80

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji znak NNZ-442-50-238/6311/03 z dnia 16.12.2003 r.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”.

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”.

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U z 2021 r. poz. 861 z późn. zm.) i wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP-TP/19/N.HŻ-HD

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

Jadłodajnia przygotowuje codziennie, od poniedziałku do niedzieli, obiady dwudaniowe i pieczywem dla około 600-620 podopiecznych z MOPR tj.: około 540 posiłków wydawanych w punkcie wydawania posiłków na parterze Jadłodajni i 80 posiłków dowożonych na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla dzieci z sześciu świetlic środowiskowych przy ul. Żytniej 59 – świetlica „Zorza”, ul. Zakręt 8 – świetlica „Zacisze”, ul. 3 Maja 6 – świetlica „Zapiecek”, ul. Wienieckiej 42 – świetlica „Zachęta”, świetlica „Zefir” ul. Kaliska 7. W 2014 r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci, co zostało utrzymane w 2021 r.

Jadłospis dla podopiecznych MOPR, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2,70 zł. - 2,80 zł.

Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku tj.:

- pojemniki Meno Box wyprodukowane z spienionego polistyrenu (w załączeniu deklaracja zgodności, data aktualizacji 07.01.2020);

-pojemnik do zupy 0,5 l – wyrób z folii PP ( w załączeniu deklaracja zgodności, data aktualizacji 01.02.2018);

Podopiecznym MOPR nie wydaje się sztućców.

Zakład przygotowuje posiłki dla:

- podopiecznych Domu Pomocy Społecznej, ul. Żeromskiego 1, Włocławek ( śniadania, II daniowy obiad, podwieczerek, kolację),

- Policji - całodzienne wyżywienie dla skazanych,

- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering).

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu: samochód ciężarowy marki Renault nr rejestracyjny CW8416C z oddzielną kabiną kierowcy i Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081 (samochód typu furgon, skrzynia załadunku o poj. 3,5 t. z oddzielną kabiną kierowcy).

Zatrudnienie – 36 osób które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W dniu kontroli posiłki wydawane były naczyniach jednorazowego użycia w 2 wydawkach tj.:

- na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na wynos, w godzinach 11.00-16.00,

- na piętrze dla konsumenta zewnętrznego z możliwością konsumpcji na miejscu.

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górę wydawkę są transportowane windą czystą, natomiast brudny sprzęt, termosy transportowane są z góry windą brudną do zmywalni.

Na parterze znajduje się kuchnia, magazyn i komora chłodnicza mięsa, zmywalnia, pomieszczenia biurowe, sala konsumpcyjna, toalety dla personelu i klientów, 2 wydawki. Na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia socjalno-sanitarne personelu, magazyn warzyw, komora chłodnicza na kiszonki i warzywa, magazyn środków spożywczych, pomieszczenie dezynfekcji jaj w naświetlaczach UV, obieralnia wstępna, magazyn środków chemicznych i sprzętu porządkowego.

Na 1 piętrze – sala konsumpcyjna z bufetem, sala imprez okolicznościowych oraz pomieszczenia biurowe i toaleta dla personelu.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze oraz mieszaniny olejów z separatora tłuszczów odbierane są przez firmę BIOPROTEIN Sp. z o.o. Brzeźno, ul. Konińska 33, 62-513 Krzymów, która jest odnawiana co roku (umowa z dnia 31.12.2020 r). Zakład prowadzi segregację odpadów na mokre (w tym zlewki pokonsumpcyjne) i suche które odbiera 3 razy w tygodniu Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej „Saniko” Sp. z o. o. ul. Komunalna 4 we Włocławku (umowa nr 66586/WL z dnia 2020-12-17).

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control, ul. Św. Antoniego 32, 87-800 Włocławek. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmników deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów, która prowadzi kontrolę karmników deratyzacyjnych jeden raz w miesiącu ostatni przegląd detektorów owadów i karmników deratyzacyjnych przeprowadzono 29.09.2021 r. Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności.

W zakładzie jest przestrzegany obowiązek przekazywania konsumentom informacji dotyczących składu potraw oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach, zgodnie z;

- § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz 29, z późn. zm.),
- art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Przeprowadzono ocenę jadłospisu stałego dla podopiecznych MOPR za okres od 10.10.2021 r. do 20.10.2021 r. W skład wydawanych posiłków wchodzi zupa, drugie danie z warzywami gotowanymi lub surówką, chleb. Jadłospis jest urozmaicony, dania nie powtarzają się w ciągu dekady. Codziennie do obiadu dodawane są warzywa gotowane lub w postaci surówek oraz źródło białka pochodzenia zwierzęcego. Jako dodatek do II dania w dekadzie podano 5 razy ziemniaki, 3 razy kaszę, 2 razy kluski.

W zakładzie wdrożono procedury GHP/GMP i system HACCP, zapisy w rejestrach są prowadzone na bieżąco. Pomieszczenia produkcyjne oraz magazynowe są utrzymane czysto.

W 2021 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- warzywa i owoce dostarcza Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Chocień;
- Zakład Przetwórstwa Mięsa Roman Aniołkowski, Ewa Aniołkowska S.j. ul. Karabinierów 2g, 86-300 Grudziądz,
- pieczywo dostarcza Piekarnia „AT” Aleksander Ziomkowski, Stary Brześć 67.
- jaja świeże dostarczane są przez P.P.H.U. „BILIŃSKI” Waldemar Biliński, ul. Towarowa 14 paw.45, 10-416 Olsztyn

Do produkcji dań z grzybami (np. pierogi, sosy grzybowe) używane są grzyby suszone tj. podgrzybek brunatny zakupione w hurtowni w opakowaniu jednostkowym producenta z atestem grzyboznawcy przechowywane w magazynie spożywczym na regale oraz pieczarki przechowywane w chłodni.

W Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek przestrzegane jest rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Przy dwóch

wejściach dla konsumentów do obiektu, przy wejściu do kuchni oraz w pomieszczeniach produkcyjnych w kuchni zapewniono stanowiska wyposażone w płyny do dezynfekcji rąk. Pracownicy w kuchni i przy wydawaniu posiłków pracują w maseczkach i rękawiczkach jednorazowego użycia. Mycie rąk, zmiana rękawiczek, dezynfekcja powierzchni produkcyjnych oraz dezynfekcja powierzchni bufetów i stołów konsumpcyjnych prowadzona jest zgodnie z procedurą opracowaną dla kuchni. W bufetach przy ladach sprzedaży zainstalowano osłonę z przezroczystej „pleksy” oddzielającej pracownika Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” od konsumenta.

W obiekcie są przestrzegane wymagania określone w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Za zgodą przedsiębiorcy protokół sporządzono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

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

*nie stwierdzono nieprawidłowości*

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

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy* zał. nr *nie dotyczy* ukarano *nie karano*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy* zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o *nie dotyczy*

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia *nie dotyczy* nr *nie dotyczy*

(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*

W zakładzie pozostawiono jeden egzemplarz protokołu.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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\*<sup>1)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

*Nie wnosi.*

5. Uwagi osoby kontrolującej:

*nie dotyczy*



*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i	0	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

	sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.				
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>16</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		<b>(S)</b>		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR .....nie dotyczy.....Z DNIA .....nie dotyczy.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....**DYREKTOR**..... nie dotyczy .....

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

*Piotr Kaczorowski*  
(podpis kontrolowanego)

MIEJSKA JADŁODAJNIA  
"U Świętego Antoniego"  
ul. Św. Antoniego 11  
37-300 WŁOCŁAWEK

*P. Danużył*  
(podpis osoby kontrolującej)