

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 519/22

Włocławek, 25.11.2022 r.

(Miejscowość i data)

N.HŻ-5140-28-73-1/22

Przeprowadzonej przez upoważnionego ~~(-ych)~~ przedstawiciela ~~(-i)~~ Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażynę Bończyk - starszego asystenta Sekcji NHŻ, legitymacja służbowa nr 80/09

upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 1182/22

(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 z póź. zm.), 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. 2022 poz.2000).

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 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/04/N.HŻ

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

Jadłodajnia przygotowuje codziennie, od poniedziałku do niedzieli posiłki dla około 537 osób, w tym obiady dwudaniowe z pieczywem dla około 326 podopiecznych z MOPR posiłki wydawane w punkcie wydawania posiłków na parterze Jadłodajni, 64 posiłków dowożonych jest do punktu wydawania posiłków na Zakręt, 21 obiadów dwudaniowych a w weekendy 37 dań jest dostarczanych do Centrum Opieki nad Dzieckiem we Włocławku zlokalizowanego w budynkach przy ul. Łubnej 17 i ul. Jasnej 3 i 4 oraz dla 126 uchodźców z Ukrainy są dostarczane śniadania oraz obiadokolacje mieszkających w obiektach należących do Urzędu Miasta we Włocławku przy ul. Krętej i przy ul. Bojańczyka oraz dla 38 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej, ul. Żeromskiego 1, Włocławek (śniadania, II daniowy obiad, podwieczorek, kolację),

Ponadto Jadłodajnia przygotowuje 110 bułek przeznaczonych dla dzieci z sześciu świetlic środowiskowych we Włocławku: świetlica „Zorza”, ul. Żytniej 59; świetlica „Zacisze”, ul. Zakręt 8; świetlica „Zapiecek”, ul. 3 Maja 6; świetlica „Zachęta”, ul. Wienieckiej 42; świetlica „Zefir”, ul. Kaliska 7. W 2014 r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci, co zostało utrzymane w 2022 r.

Jadłospis dla podopiecznych MOPR, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 3,80 zł.

Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku tj.:

- naczynia jednorazowe polistyrenowe PS: miseczki na zupę o pojemności od 0,35 l do 0,75 l, talerze o średnicy 160 mm, 205 mm oraz 220 mm- białe, wykonane w technologii ekstruzji i termoformowane z granulatu polistyrenowego (PS) (w załączeniu deklaracja zgodności);

- naczynia jednorazowe polistyrenowe PS-sztucze.

Zakład przygotowuje posiłki dla:

- Policji - całodziennie wyżywienie dla skazanych,
- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering).

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu typu furgon o masie ładowności do 3,5 t. oddzielną kabiną kierowcy tj.: samochód ciężarowy marki Renault nr rejestracyjny CW8416C i Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081.

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

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górą 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 oraz pomieszczenia biurowe i toaleta dla personelu. Pomieszczenie sali imprez okolicznościowych zostało tymczasowo zamienione na magazyn naczyń jednorazowego użycia.

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 30.12.2021 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 69521/WL z dnia 2021-12-02).

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control, ul. Sw. Antoniego 32, 87-800 Włocławek. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmików deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów, która prowadzi kontrolę karmników deratyzacyjnych jeden raz w miesiącu. 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 alergie 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 uchylenia 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 dekadowego dla podopiecznych MOPR za okres od 01.11.2022 r. do 10.11.2022 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 białko pochodzenia zwierzęcego tj.: 5 razy mięso pieczone, 4 razy mięso gotowane. W dekadzie podano 1 raz paluszki rybne smażone, Dwa razy w dekadzie podano zupę z udziałem roślin strączkowych. Jako dodatek do II dania w dekadzie podano 6 razy ziemniaki, 2 razy kaszę, 1 raz makaron, 1 raz pieczywo.

Ponadto przeprowadzono ocenę jadłospisu dekadowego dla Centrum Opieki nad Dzieckiem we Włocławku zlokalizowanego w budynkach przy ul. Łubnej 17 i ul. Jasnej 3 i 4 za okres od 01.11.2022 r. do 10.11.2022 r. W skład wydawanych posiłków wchodzi zupa, drugie danie z warzywami gotowanymi/surówką lub owocami. Jadłospis jest urozmaicony, dania nie powtarzają się w ciągu dekady. Codziennie do obiadu dodawane jest białko pochodzenia zwierzęcego tj.: 2 razy mięso smażone, 1 raz mięso pieczone, 5 razy mięso gotowane. Dwa razy w dekadzie podano zupę z udziałem roślin strączkowych. Jako dodatek do II dania podano 4 razy ziemniaki, 1 raz kaszę, 2 razy kluski 1 raz pierogi, 1 raz ryż na sypko, 1 raz placki ziemniaczane.

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

W 2022 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- ziemniaki dostarcza Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Chocień;
- warzywa dostarcza firma „Marchewka” Miron Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Chocień;
- mięso, wędliny dostarcza hurtownia mięsa i wędlin „ANIR” Sp. z o.o., ul. Botaniczna 11, 87-800 Włocławek;
- mięso z drobiu dostarcza firma „Stek” Kałużny i Wspólnicy Sp. Komandytowa, ul. Waryńskiego 65, 86-300 Grudziądz;
- pieczywo dostarcza Piekarnia „AT” Aleksander Ziomkowski, Stary Brześć 67.
- jaja świeże dostarczane są przez Zakład Pakowania Jaj „Zielona Puszcza” Wiśniewski Radosław, ul. Rzemieślnicza 6, 87-162 Lubicz. Przedstawiono do wglądu sprawozdanie z badań MM 6155/10/2022 kału z kurnika w kierunku obecności i identyfikacji pałeczek Salmonella. W badanej próbce nie wykryto pałeczek Salmonella.

Pracownicy w kuchni i przy wydawaniu posiłków pracują w 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.

1. Nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia podłogi w pomieszczeniu przygotowalni potraw z ryb (ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit.a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. a, Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

2. Nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia podłogi w pomieszczeniu magazynie mięsa (ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit.a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. a, Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

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)

na podstawie *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)

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: 1, 2

Na pkt 1, 2 zostanie wydania decyzja administracyjna przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku. Uzgodniono termin wykonania ww. punktów do dnia 2023-12-15.

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^{?)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

nie dotyczy.

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13.30 dnia 15.11.2022 r.
od 12.00 do 14.00 dnia 25.11.2022 r.

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 dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*

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

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Piotr Kaczorowski

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Sanitarno-Epidemiologiczna Włocławku

Stara Kuchnia w Pałacu Książąt Czartoryskich

Starszy Asystent

Bożena Bohacz

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.11.2022 r. i 25.11.2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Piotr Kaczorowski

(imię i nazwisko oraz podpis 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 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 o swobodzie działalności gospodarczej

