

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1865/12

N.HŻ-HD-5140-28-60-1/12

Włocławek, 12.12.2012 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażynę Bończyk – starszego asystenta, upoważnienie 2537/12

Karolinę Nynca-Jankowską – młodszego asystenta, upoważnienie nr 2537/12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.), w związku z 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 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek
(adres)

NIP 888-30-92-630

REGON 9340833633

PESEL 55031603186

TEL. 0544110380

FAX 0544110380

E-MAIL jadlodajnia@op.pl

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

Decyzja znak NNZ-442-50-238/6311/03 z dnia 16.12.2003 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kod PP-TP/13/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 przez cały rok, obiady dwudaniowe plus napój i pieczywo dla 1250 podopiecznych z MOPR (posiłki spożywane na miejscu i posiłki wożone na Zakręt) oraz około 150 zup lub kanapek przeznaczonych dla dzieci z pięciu świetlic środowiskowych przy ul. Żytnej, ul. Zakręt, ul. 3-go Maja, ul. Fredry, ul. Wienieckiej. Dodatkowo zakład przygotowuje dziennie średnio 70 posiłków odpłatnych i posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering). Zakład organizuje również imprezy okolicznościowe. Jadłospis dla podopiecznych MOPR, także dla diety lekkostrawnej, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2 zł.

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu: Fiat Scudo nr rejestracyjny CW61057 i Ford Transit nr rejestracyjny WEA5426. Zatrudnienie – 44 pracowników stałych plus stażyści.

Posiłki są wydawane w 4 wydawkach: dwie na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na miejscu, jedna na 1 piętrze dla ludzi z zewnątrz oraz 1 na piętrze dla podopiecznych MOPR na wynos. Na 1 piętrze istnieje możliwość konsumpcji na miejscu. Wszystkie posiłki są wydawane z użyciem naczyń jednorazowego użycia. Wydawanie posiłków na parterze oraz na piętrze dla klientów zewnętrznych odbywa się w godzinach 11.00-16.00, a wydawanie na piętrze dla podopiecznych na wynos od 11.00 do 13.30. Po godzinie 16.00 dla około 50 podopiecznych z listy wydawane są posiłki nieodpłatnie.

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

Na parterze znajduje się kuchnia, zmywalnia, pomieszczenia biurowe, sala konsumpcyjna, toalety dla personelu i klientów, na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia socjalno-sanitarne personelu, magazyn warzyw, magazyn środków spożywczych, pomieszczenie dezynfekcji UV jaj, obieralnia wstępna, magazyn środków chemicznych i sprzętu porządkowego, na 1 piętrze – 2 wydawki, sala konsumpcyjna, sala imprez okolicznościowych, pomieszczenia biurowe, toaleta dla personelu. Na zewnątrz budynku usytuowane jest pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki i odpady.

Zużyte oleje smażalnicze odbierane są przez firmę ZPPP Bioprotez Brzeźno, ul. Konińska 16, 62-513 Krzymów, zlewki pokonsumpcyjne odbiera firma Saniko, zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control ul. Reymonta 42, 87-800 Włocławek. Dostawcy środków spożywczych wyłaniani są w wyniku przetargów.

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

Nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny stanu sanitarnego 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 kpa 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 stwierdzono* uchybień, jeden egzemplarz protokołu otrzymała pani dyrektor.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

Nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej: do protokołu załączono jadalospis stały dla podopiecznych MOPR ustalony w dniu 15.10.2012 r.

6. Czas trwania kontroli: od 11.15 do 14.00 w dniu 04.12.2012 r.

od 7.45 do 8.20 w dniu 12.12.2012 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 odmówiono.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
tel./fax 54 411 03 80
DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"
(podpisy świadków) Tomasz Kiewicz

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów
Wydział Higieny Żywności i Młodzieży
PSSE w Włocławku
Karolina Nynca-Jankowska
Starszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów
Wydział Higieny Żywności i Młodzieży
Użytkownik Higieny Żywności
Domy
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.12.2012 r. i 12.12.2012 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.12.2012 r.

DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"
Elżbieta Tomaszewska
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1865/12 z dnia 12.12.2012 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

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

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

| Lp. | Zakres kontroli | P | WP | N |
|-------------|--|----|----|---|
| I. | STAN TECHNICZNY | | | |
| 1. | Usytuowanie zakładu | X | | |
| 2. | Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu | X | | |
| 3. | Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń | X | | |
| 4. | Ochrona zakładu przed szkodnikami | X | | |
| 5. | Kanalizacja zakładu | X | | |
| 6. | Umywalki do mycia rąk | X | | |
| 7. | Ustępy | X | | |
| 8. | Systemy wentylacyjne | X | | |
| 9. | Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych | X | | |
| 10. | Szatnie dla pracowników | X | | |
| 11. | Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe) | X | | |
| 12. | Podłogi | X | | |
| 13. | Ściany | X | | |
| 14. | Sufity i zamocowane w górze elementy | X | | |
| 15. | Okna i inne otwory | X | | |
| 16. | Drzwi | X | | |
| 17. | Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji | X | | |
| 18. | Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia | X | | |
| 19. | Warunki do mycia żywności | X | | |
| 20. | Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością | X | | |
| 21. | Przechowywanie i usuwanie odpadów | X | | |
| II. | ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ | | | |
| 22. | Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi | X | | |
| 23. | Woda technologiczna | ND | | |
| 24. | Lód stykający się z żywnością | ND | | |
| 25. | Para wodna stykająca się z żywnością | ND | | |
| III. | PERSONEL ZAKŁADU | | | |
| 26. | Higiena osobista pracowników | X | | |
| 27. | Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej | X | | |
| 28. | Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie | X | | |
| IV. | HIGIENA PRODUKCJI | | | |
| 29. | Jakość surowców i składników | X | | |
| 30. | Magazynowanie surowców i składników | X | | |
| 31. | Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi | X | | |
| 32. | Obecność szkodników | X | | |
| 33. | Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami | X | | |
| 34. | Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się | X | | |
| 35. | Segregacja żywności | X | | |
| 36. | Rozmrażanie żywności | X | | |
| 37. | Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych | X | | |
| 38. | Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji | X | | |
| 39. | Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością | X | | |
| 40. | Pakowanie żywności | X | | |
| 41. | Procesy technologiczne | X | | |
| 42. | Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej | X | | |
| 43. | Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej | ND | | |
| 44. | Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem | X | | |

| | | | | |
|--|--|----|----|--------|
| 45. | Mycie i dezynfekcja naczyń | ND | | |
| V. | DYSTRYBUCJA | | | |
| 46. | Jakość żywności | X | | |
| 47. | Znakowanie żywności | X | | |
| 48. | Wydawanie potraw | X | | |
| 49. | Transport żywności | X | | |
| VI. | DOKUMENTACJA ZAKŁADU | | | |
| 50. | Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń. | X | | |
| 51. | Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu. | X | | |
| 52. | Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej | X | | |
| 53. | Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>) | X | | |
| 54. | Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych | X | | |
| 55. | Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych | X | | |
| 56. | Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności | ND | | |
| Liczba punktów | | 56 | | |
| Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt | | | 56 | |
| W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt) | | | 0 | |
| Ocena zakładu | | | | zgodny |

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA – nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....

MIEJSKA JADŁODAJNIA

"U Świętego Antoniego"

87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11

NIP: 888-30-92-630, REGON: 340833633

tel./fax 54-411-03-80

(podpis osoby kontrolowanej)

DYREKTOR

Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

Stacja Sanitarno-Higieniczna
 San. Hig. Żywności, Żywności i Przedmiotów
 Użytk. i Hig. Dost. i Włocławku
 we Włocławku

Bohacz

Młodszy Asystent
 Sekcji Hig. Żywności, Żywności i Przedmiotów
 Użytk. i Hig. Dost. i Włocławku
 PSSE we Włocławku

Karolina Anioła-Jankowska

(podpis osoby kontrolującej)

.....
/pieczęć nagłówkowa Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie Nr 2537/12

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jt. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) oraz art. 79 a ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (jt. Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.), § 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 wydania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10)

Upoważniam: Grażynę Bończyk – st. asystenta, Karolinę Nynca-Jankowską – mł. asystenta

(imię, nazwisko, stanowisko służbowe)
pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacje służbowe nr 80/09 i 54/06

do przeprowadzenia kontroli w: Miejska Jadalnia „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.

Data rozpoczęcia kontroli: 04.12.2012 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 14.12.2012 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 14.12.2012 r.



Z up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
we Włocławku
Mieczysław Synakiewicz
Mieczysław Synakiewicz

(okrągła pieczęć)

.....
stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia K
Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”

04.12.2012
.....
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Przedsiębiorca ma prawo nie wpuścić na teren prowadzonej działalności osoby, która nie posiada stosownego upoważnienia i legitymacji służbowej.
3. Przedsiębiorca ma prawo uczestniczyć w czynnościach kontrolnych, bądź wskazać pisemnie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli.
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, a także udostępnić ją na żądanie organu kontroli.
7. Przedsiębiorca jest obowiązany dokonywać w książce kontroli wpisu informującego o wykonaniu zaleceń pokontrolnych, bądź wpisu o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny, albo sąd administracyjny.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta inną kontrolą.
9. 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 zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego.