

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16
.....tel. 54-411-68-33, fax. 54-411-68-40
/pieczęć nagłówkowa Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie Nr 985/15

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. 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 (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 584), § 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

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

Pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacja służbowa nr: 80/09

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 oraz przestrzeganie wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Data rozpoczęcia kontroli: 10.07.2015 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 17.07.2015 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 17.07.2015 r.

DYREKTOR
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"
Magdalena Tomaszewicz
Miejska Jadalnia "U Świętego Antoniego"
ul. Św. Antoniego 11
REGON: 340833633
411-03-80



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
we Włocławku

Magdalena Fejdowska

.....
stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

.....
(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.

daty przydatności do spożycia *Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 568/15

N.HŻ-HD-5140-28-60-1/15

Włocławek 13.07.2015 r.

(Miejscowość i data)

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

Grażynę Bończyk – starszego asystenta, upoważnienie nr 985/15

(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 (t.j. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 584) oraz na podstawie 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład:

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(adres)

Wyłączenia z jawności dokonano na podstawie art. 5 ust. 2 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o

dostępie do informacji publicznej (Dz. U. Nr 112, poz. 1138 z późn. zm.)

NIP 888-30-92-630

REGON 9340833633

PESEL

TEL. 0544110380

FAX 0544110380

E-MAIL jadalnia@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(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 kod 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 przez cały rok, obiady dwudaniowe z napojem i pieczywem dla 1200 podopiecznych z MOPR (posiłki spożywane na miejscu i posiłki dowożone na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla ok. 100 dzieci z pięciu świetlic środowiskowych przy ul. Żytniej 59 – świetlica „Zorza”, ul. Zakręt 8 – świetlica „Zacisze”, ul. 3 Maja 6 – świetlica „Zapiecek”, ul. Wienieckiej 42 – świetlica „Zachęta”, ul. Fredry, świetlica „Zefir” ul. Gałczyńskiego 9. W 2014 r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci, co zostało utrzymane w 2015 r.

Dodatkowo zakład przygotowuje dziennie średnio 20 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 Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081 (samochód typu furgon, skrzynia załadunku o poj. 3,5 t. z oddzielną kabiną kierowcy). Zatrudnienie – 54 pracowników stałych.

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 pobierających posiłki 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 15.00. Na świetlice posiłki wyjeżdżają ok. godz. 10.00-10.20.

Po godzinie 16.00 dla około 50 podopiecznych z listy przygotowywanej przez MOPR nieodpłatnie wydawane są posiłki, które pozostały z produkcji (nie zostały odebrane przez podopiecznych MOPR).

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, 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 – 2 wydawki, sala konsumpcyjna, sala imprez okolicznościowych, pomieszczenia biurowe, toaleta dla personelu.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze odbierane są przez firmę ZPPP Bioproten Brzeźno, ul. Konińska 16, 62-513 Krzymów, która jest odnawiana co roku. 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.

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control, Nasięgniewo 80, 87-811 Fabianki. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmików deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów. Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności. Kontrolę karmników deratyzacyjnych przeprowadzono w dniu 29.06.2015 r.

Dostawcy środków spożywczych wyłaniani są w wyniku przetargów. Mrożonki, ryby dostarcza hurtownia „Lodart” Włocławek, pieczywo – F.P.U.H. „Pasztecik” Służewo, drób i mięso – Tomasz Kuropatwiński „ANIR-B” sp. z o.o. Włocławek, jaja –P.P.H. „POLARIS”, produkty mleczarskie – OSM w Łowiczu, warzywa i owoce świeże – Ewa Wysocka Kwaszarnia, Lenie Wielkie 24, Dobrzyń nad Wisłą, ziemniaki- Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski Śmiłowice 35.

Przeprowadzono ocenę jadłospisu stałego dla podopiecznych MOPR na miesiąc czerwiec, dla diety ogólnej i lekkostrawnej. W skład wydawanych posiłków wchodzi zupa, drugie danie z warzywami gotowanymi lub surówką, napój, 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.

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

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

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie:
Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
-arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy*

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

grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy*
(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
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:

Nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej:

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 568/15 z dnia 13.07.2015 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ**¹⁾
Miejska Jadłodajnia „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)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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 sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

- Brak uwag

.....**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
.....

Starszy Analityk
Wydział Państwowej Inspekcji Sanitarnej
Urząd Miejski w Włocławku
ul. Św. Antoniego
87-800 Włocławek

Bożena

(podpis kontrolowanego)
DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"
Elżbieta Tomaszewicz

(podpis osoby kontrolującej)