

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr 423/17

Włocławek, 19.06.2017 r.
(Miejscowość i data)

N.HŻ-HD-5140-28-67-1/17

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

Grażyna Bończyk – starszy asystent Sekcji N.HŻ-HD, upoważnienie Nr 719/17
(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 2015 r. poz. 1412 z późn. 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 2016 r. poz. 23 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.

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 2016 r. poz. 1829 z późn. zm.)** 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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 Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP 8883092630

TEL. 54-411-03-80 FAX 0544110380 E-MAIL jadłodajnia@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 Tomaszek-dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomaszek-dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: 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 800 podopiecznych z MOPR (posiłki spożywane na miejscu i posiłki dowożone na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla ok. 100 -120 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 2017 r. Posiłki wydawane w naczyniach jednorazowego użytku.

Dodatkowo zakład przygotowuje dziennie średnio 100 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 – 30 pracowników stałych, 16 pracowników skierowanych do pracy przez Urząd Pracy, oraz 8 pracowników zatrudnionych na czas określony.

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 w okresie wakacji o godz. 9.00-10.00, a w pozostałej porze roku 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 oraz mieszaniny olejów z separatora tłuszczów 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, Nasiegniewo 80, 87-811 Fabianki. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmników 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 25.05.2017 r.

W zakładzie jest przestrzegany obowiązek przekazywania konsumentom informacji na temat występujących w żywności substancji alergicznych oraz wartości odżywczej potraw, zgodnie z art. 44 Rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (.....)

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. Kserokopia jadłospisu w załączeniu.

W zakładzie wdrożono procedury GHP/GMP i system HACCP, zapisy w rejestrach są prowadzone na bieżąco. Przedstawiono do wglądu procedurę mycia naczyń stołowych i sztućców użytkowanych przez konsumentów uczestniczących w imprezach okolicznościowych (kserokopia procedury w załączeniu).

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.

Protokół kontroli sanitarnej sporządzono za zgodą kontrolowanego w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

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

nie dotyczy

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 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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia *nie dotyczy* nr brak
(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*

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:

Nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej:

nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 14.15 w dniu 09.06.2017 r.

od 13.30 do 14.15 w dniu 19.06.2017 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.

Pani Iwona Rutkowska-Nowak, obecna przy kontroli, nie podpisała protokołu, ponieważ nie mogła się stawić osobiście w PSSE we Włocławku.

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"

Elżbieta Tomaszekiewicz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
ul. Św. Antoniego 11
87-800 WŁOCŁAWEK

Starszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów
Żywności oraz Higieny Dzieci i Młodzieży
PSSE we Włocławku

Dorota Bończyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.06.2017 r., 19.06.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 19.06.2017 r.

DYREKTOR
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"
Elżbieta Tomaszekiewicz

.....
(podpis i pieczęć 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 423/17 z dnia 19.06.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

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

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**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	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 sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	28	56	
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	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	4	0	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak. **DYREKTOR**
Miejskiej Jachodajni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów
Użytku oraz Higieny Dzieci i Młodzieży
PSSE we Włocławku

Grażyna Bójczyk

(podpis osoby kontrolującej)