

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr 485/BŻ/21

Oleśnica, 22 września 2021r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Oleśnicy.

Krystyna Błach -starszy instruktor higieny z upoważnienia nr 18 , nr rej 480

Marta Zbierańska Młodszy Asystent BŻŻiPK z upoważnieniem nr 89, nr rej 481

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art 5 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2021 r. Poz. 735 .)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. W sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontroli z żywnością.²⁾

Na podstawie art.48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{1)**)} 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej**

ul. Armii Krajowej 2, 56- 400 Oleśnica

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu) (adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

24/9/2

NIP 911 13 43 400

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr 287/18 z dnia 04 września 2018r
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **Janusz Marszałek - Dyrektor MOPS**

Pani Sylwia Kicuła – kierownik kuchni

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Magdalena Dosekocka – magazynier

(imię i nazwisko, stanowisko)

Bez udziału świadka

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w oparciu o arkusz oceny zakładu produkcji żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i konsumpcji posiłków (tj. śniadanie, obiad, podwieczorek) dla dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola „Zielone Ogrody” zlokalizowanego na I piętrze budynku w ilości maksymalnej 100 posiłków dziennie oraz w ilości maksymalnej 200 obiadów dla podopiecznych MOPS korzystających z połączonej z blokiem żywienia stołówki oraz stołówki wydzielonej dla seniorów na drugim piętrze.

Blok żywienia zorganizowany jest w obiekcie należącym do Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej w Oleśnicy.

2. W stołówce zatrudnionych jest siedmiu pracowników (tj. pięć w kuchni, jeden magazynier oraz pracowni ds. żywienia) - przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

3. W dniu kontroli w stołówce przygotowywane są posiłki dla 2 dzieci przebywających w przedszkolu oraz 180 obiadów dla podopiecznych MOPS w tym 36 obiadów dla seniorów oraz 32 posiłki dla osób mieszkających w mieszkaniach chronionych. Przygotowywane są kanapki i przekąski w ilości 50

sztuk dla placówek „Bratnia dłoń” placówka wsparcia dziecięcego ul. Młynarskiej 25 oraz „Mikser” ul. Lwowska 25.

Dzienna stawka żywieniowa dla przedszkola wynosi około 14-15 złotych dla podopiecznych MOPS, dla seniorów około 14-16 złotych.

4. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe przez okres 72 godzin w ilościach 150 g w wydzielonym urządzeniu w kuchni.

Do przedszkola posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie o godz. 8⁰⁰, obiad o godz. 12⁰⁰ podwieczorek o godz. 13⁰⁰ natomiast obiady dla podopiecznych MOPS oraz seniorów wydawane są od godz. 11³⁰ do godz. 13⁰⁰.

5. Jadłospisy w zakładzie układane są dla przedszkola w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r w sprawie wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych placówkach.

Do układania jadłospisów oraz obliczania kaloryczności wykorzystywane są niezbędne informacje zawarte w opracowanym programie z Instytutu Żywności i Żywienia

- Normy pokarmowe w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym zgodnie z zaleceniami instytutu żywności i żywienia

- jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym. Opracowanie zgodne z zasadami prawidłowego żywienia

- propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolu

- strony internetowe „Żywienie dzieci w przedszkolu”

Na korytarzu w przedszkolu wywieszony jest jadłospis dostępny dla rodziców oraz w stołówce wywieszony jest jadłospis dostępny dla podopiecznych MOPS i seniorów. W jadłospisie przy produktach zawierających w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie są wypisane numery alergenów wchodzących w skład danego produktu co jest zawarte w wywieszonej przy jadłospisie tabeli, gdzie wypisana jest grupa produktów i występujące w niej alergeny.

Ponadto w jadłospisie wypisane są wielkości porcji posiłków.

W czasie kontroli oceniono wyżywienie dzieci w dniu kontroli.

Na śniadanie, obiad podwieczorek wydano surowe warzywa i owoce (śniadanie słupki papryki, czerwonej, rukola, jabłko, na obiad kompot wieloowocowy i jogurt owocowy, na podwieczorek sok owocowy).

Na śniadanie wydano produkty z udziałem mleka (kakao), pieczywo wieloziarniste- chałka, pasta z żółtego sera, koperek, gomasio sezamowe.

Na obiad przygotowano rosół z makaronem i natką pietruszki oraz racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem, kompot wieloowocowy i jogurt owocowy.

odpady pokonsumpcyjne ,ze względu na ich małą ilość traktowane są jako odpad komunalny i usuwane są do kontenerów na śmieci . Odpady z obróbki wstępnej warzyw oraz odpady z kuchni umieszczane są w koszu na odpady wyłożonym workiem a następnie umieszczane są w kontenerze, na odpady który usytuowany jest na zewnątrz zakładu .

10.Dostawa środków spożywczych do zakładu odbywa się transportem dostawców producentów i hurtowników .

Na podstawie przedłożonej dokumentacji – faktur dostaw ustalono następujących dostawców tj.

-Mięso wołowe, wieprzowe, wędliny drobiowe oraz drób świeży i jego elementy dostarczane są z Hurtowni „ GAMA” Dubanowicz Czesław i Synowie S.J. 56-400 Oleśnica ul. Krzywoustego 18 (przedłożono do wglądu decyzję PPIS w Oleśnicy nr 371/14 z dnia 23 10.2014r zezwalającą na transport mięsa i wędlin samochodem dostawczym Marki Fiat Ducato chłodnia nr rej DOL 55020)

-Jajka dostarczane są Ferma Drobiu JAJOLUX Żyszkiewicz i Kozłowski Sokołowice 31, 56-400 Oleśnica.

- Mleko i przetwory mleczarskie dostarczane jest z Magazyn Producenta 56-400 Oleśnica ul. Wrocławska 42 (przedłożono do wglądu decyzję PPIS w Oleśnicy nr 314/15 z dnia 16.09.2015r zezwalającą na transport mleka i przetworów mleczarskich samochodem dostawczym Marki Renault Master chłodnia o numerze rej TKI 61440)

Przy dostawach środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego dostarczane są Handlowe Dokumenty Identyfikacyjne

Mrożone warzywa , owoce oraz inne środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych producentów dostarczone są z „ ISKRA” Hurtownia art spożywczych mrozonek piwa napojów lodów ul. Krzywoustego 31 A, 56-400 Oleśnica,

- Ziemniaki, świeże warzywa i owoce dostarczane są z „ ART-MARK “ Usługi Marketingowe Artur Kluziak ul. Rzemieślnicza 11 56-400 Oleśnica

- Pieczywo dostarczane jest z Piekarni Zbigniew, Rafał , Aneta Powaska ul. Wrocławska 14,56-420 Bierutów (producent dostarczył na pieczywo nieopakowane wykaz składników wchodzących w jego skład z wyszczególnieniem składników alergennych)

W zakładzie są do wglądu oświadczenia wszystkich dostawców środków spożywczych dotyczące systemu zdrowej żywności .

Podczas dostawy środków spożywczych do zakładu prowadzone są zapisy w opracowanych kartach kontroli dostaw towaru zgodnie z opracowaną instrukcją przyjęcia towaru.

11.Magazyn wyposażony jest w dostateczną ilość urządzeń chłodniczych, zamrażarek do przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się z zachowaniem segregacji żywności.

Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry , odczyty temperatury zapisywane są w rejestrze pomiaru temperatur urządzeń chłodniczych.

12. W zakładzie są opracowane procedury dotyczące dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej obowiązujące w zakładzie (spis procedur stanowi załącznik nr 2 do protokołu nr 481HŻ/19 z dnia 10 lipca 2019)

W czasie kontroli dokonano częściowej oceny realizacji procedur dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w zakresie dotyczącym :

- badania gotowego wyrobu . Zakład posiada opracowany harmonogram dotyczący badania potraw nietrwałych mikrobiologicznie (jeden raz w roku wyrób gotowy nietrwały mikrobiologicznie będzie przekazywany do akredytowanego laboratorium w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych).

Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań gotowego wyrobu z ostatnich trzech lat:

- Sprawozdanie z badań nr 139/19/MZ/S/0189 z dnia 02.12.2019 r. w kierunku badań na obecności *Salmonella* spp. i obecności *L. monocytogenes* w surówce z kapusty białej, marchewki i jabłka – wyniki prawidłowe,

- Sprawozdanie z badań nr 039/20/MZ/S/0051 z dnia 13.07.2020 r. w kierunku badań na obecności *Salmonella* spp. i obecności *L. monocytogenes* w surówce z kapusty kiszanej, marchewki i cebuli – wyniki prawidłowe,

- Sprawozdanie z badań nr EL/136/08/S/2021 z dnia 14.06.2021r. w kierunku badań na obecności *Salmonella* spp. i obecności *L. monocytogenes*, liczba β -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* w mizeria – wyniki prawidłowe,

Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu dział Laboratoryjny Pracownia Mikrobiologiczna Żywności – sprawozdanie stanowi załącznik nr 2 do protokołu oraz Ekolabos ul. Duńska 9 Wrocław.

W czasie kontroli stwierdzono, że wyrób nietrwały mikrobiologicznie jest badany zgodnie z ustalonym harmonogramem na rok 2021 czerwiec na rok 2022 październik.

- zaopatrzenie w wodę . Opracowana jest instrukcja zaopatrzenia zakładu w wodę . W instrukcji określony jest przedmiot i cel , dostawca wody, wymagania mikrobiologiczne i fizykochemiczne oraz kontrola jakości wody .Woda do zakładu doprowadzona jest z wodociągu sieciowego w Oleśnicy, odprowadzenie zużytej wody do kanalizacji miejskiej w Oleśnicy zgodnie z zawartą umową z MGK Sp. z o. o. w Oleśnicy ul. 11 Listopada 17.

W czasie kontroli przedłożono do wglądu sprawozdanie z badania fizyko- chemicznego i mikrobiologicznego wody pobranej do badania w dniu 07.06.2021 r. Badanie wykonała Eurofins OBiKŚ Polska Sp. z o. o., sprawozdanie nr 21871/LB/2021 z dnia 11.06.2021r.- woda pod względem zbadanych parametrów odpowiada wymaganiom wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

14

- szkolenia personelu . Opracowana jest procedura szkoleń określająca cel oraz przedmiot procedury . Pracownicy zakładu będą szkoleni jeden raz w roku oraz częściej w zależności od potrzeb. Nowi pracownicy są szkoleni po przyjęciu do pracy. Szkolenia przeprowadzane są przez Głównego specjalistę ds. żywienia Sylwię Kicuła oraz w razie potrzeby przez firmy zewnętrzne .

W czasie kontroli przedłożono do wglądu protokół z przeprowadzonego wewnętrznego szkolenia pracowników bloku żywienia, które odbyło się w dniu 03 sierpnia 2021r .

Szkolenie przeprowadzone zostało przez Głównego specjalistę ds. żywienia Sylwię Kicuła .

Temat szkolenia :

Higiena miejsca pracy oraz personelu :

- omówienie zagrożeń, które niesie ze sobą pracownik
- higiena miejsca pracy
- higiena osobista pracownika
- higiena wykonywanych czynności
- higiena rąk

Uczestnicy szkolenia potwierdzili swoją obecność podpisami na liście szkoleń

W dniu 10 maja 2021r zostało przeprowadzone szkolenie dla wszystkich pracowników bloku żywienia z zakresu Koronawirus 2019-n CoV: zapoznanie się z nowymi wytycznymi związanymi z epidemią; dodatkowo wprowadzenie procesu dezynfekcji pomieszczeń, holu, klamek oraz innych urządzeń lub sprzętu; szkolenie z skutecznego mycia rąk, samokontrola swojego stanu zdrowia, pomiar temp.; zachowanie szczególnych zasad bezpieczeństwa podczas wydawania posiłków (maseczki ochronne, rękawiczki dezynfekcja blatów) . Uczestnicy szkolenia potwierdzili swoją obecność podpisami na liście szkoleń

- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami .W zakładzie opracowana jest procedura zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Wszyscy pracownicy zakładu zobowiązani są do codziennego zgłaszania osobie upoważnionej wszelkich uwag spostrzeżeń śladów występowania szkodników w zakładzie. Centrum Usług Społecznych w przypadkach koniecznych powiadamia Firmę DDD w celu podjęcia działań . Monitoring oraz wszystkie zabiegi wykonuje firma DDD P.U JESKE 91-615 Łódź ul. Uzdrowskowa 25 . Zgodnie z zawartą umową oraz z opracowaną instrukcją .

Przedłożono do wglądu ostatni protokół z przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji i deratyzacji w zakładzie (kuchnia, zaplecze) przez firmę DDD , protokół z dnia 22 lipca 2021r. (w pomieszczeniach zakładu rozłożone są stacje deratyzacyjne, w otoczeniu ustawiono pułapki żywołowne na gryzonie) .

W zakładzie prowadzony jest rejestr z monitoringu zabezpieczenia przed szkodnikami , raz w miesiącu prowadzone są wpisy z przeprowadzonej oceny pomieszczeń z obecności szkodników i ich śladów.

W roku 2021 nie odnotowano obecności oraz śladów szkodników w zakładzie.

W czasie kontroli zakładzie nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników.

Zakład jest prawidłowo zabezpieczony przed szkodnikami.

10. W zakładzie zespół ds. wdrażania Systemu HACCP opracował księgę HACCP w której opracowano plan HACCP na który składa się opis produktu, analiza zagrożeń, kodeks GHP/GMP oraz arkusze kontroli.

W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń zespół ds. wdrażania Systemu HACCP nie wyznaczył Krytycznych Punktów Kontroli.

Wyznaczono trzy punkty kontrolne tj. :

CP1- kontrola dostaw surowców i półproduktów wymagających warunków chłodniczych. Opracowano procedurę monitorowania CP1 oraz opracowano parametry przyjęcia surowców do zakładu (procedura stanowi załącznik nr 4 do protokołu nr 481HŻ/19 z dnia 10 lipca 2019)

CP2 – kontrola magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych wymagających warunków chłodniczych. Opracowano procedurę monitorowania CP2 oraz opracowano parametry kontroli przechowywania środków spożywczych (procedura stanowi załącznik nr 5 do protokołu nr 481HŻ/19 z dnia 10 lipca 2019)

CP3 – kontrola procesu mycia i dezynfekcji jaj kurzych. Opracowano procedurę monitorowania dezynfekcji jaj (procedura stanowi załącznik nr 6 do protokołu nr 481HŻ/19 z dnia 10 lipca 2019).

W czasie kontroli dokonano oceny z prowadzonych zapisów w kartach kontroli CP w okresie od dnia 01 września 2021 r do dnia 22 września 2021r. Z ocenionych zapisów wynika, że przyjęcie surowców i półproduktów do zakładu, przechowywanie w zakładzie surowców i półproduktów oraz proces dezynfekcji jaj są zgodne z ustalonymi parametrami i nie było potrzeby wdrażania działań korygujących.

Ponadto w czasie kontroli dokonano oceny realizacji Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, które nakłada na przedsiębiorcę udostępnienia konsumentom informacji w sprawie składników używanych do produkcji potraw oraz substancji alergennych.

Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie zostały opracowane karty z wykazem składników, które wchodzi w skład surowców stosowanych do produkcji posiłków (substancje alergenne lub produkty powodujące alergie są zaznaczone wytłuszczonym drukiem).

Opracowane karty z wykazem składników danego produktu, wyprodukowanej są dostępne do wglądu dla rodziców żywionych dzieci oraz podopiecznych MOPS u Głównego specjalisty ds. żywienia.

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

W/ M2

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji żywności.
2. Wyniki badań wyrobu gotowego.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano **nie karano**

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(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

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:

uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej **brak uwag**

m/12

6. Czas trwania kontroli: od. 12⁰⁰ do 14⁴⁵

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: bez poprawek i uzupełnień.

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

MIEJSKI
OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Wojska Polskiego 13
56-400 OLEŚNICA
tel. 71 721 89 00, fax 71 398 46 33

MŁODSZY ASYSTENT
Marta Zbierańska
mgr inż. Marta Zbierańska

Sylwia Kicuła
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Oleśnicy

Kierownik Działu Kuchnia ze stołówką

(podpisy świadków) *Sylwia Kicuła*

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22 września 2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 22 września 2021 r.

MIEJSKI
OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Wojska Polskiego 13
56-400 OLEŚNICA
tel. 71 721 89 00, fax 71 398 46 33
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Oleśnicy
Kierownik Działu Kuchnia ze stołówką
Sylwia Kicuła

.....
(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 w Oleśnicy 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

W

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W OLEŚNICY**
ul. 3 Maja 20 tel. 71/314 20 34

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Strona ...1.../3.....

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 485/BŻ/21 z dnia 22 września 2021r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej

ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie	<u>0</u>	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

11.12.21

	produkcji/sprzedaży.				
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	<u>25</u>	50	
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z	0	8	16	ND

p. kr. 18

2	kategoryzacją zakładów				
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów			25	
	Suma punktów ogółem			25	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

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 - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Uwaga nie wniesiona

Krzysztof Kiciński
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Oleśnicy
Kierownik Działu Kuchnia ze stołówką
(podpis kontrolowanego)
Sylvia Kicińska

MŁODSZY ASYSTENT
Marta Zbierańska
mgr inż. Marta Zbierańska Starszy Instruktor Higieny
Krzysztof Kiciński
(podpis osoby kontrolującej)

