

DOR-kontrola
18.04.2024

Załącznik nr 5
F/PK/BŻ/01/03
Strona 1/2
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Oleśnicy
WPLYNĘŁO
DNIA: 18. 04. 2024
L.dz. 4834 Podpis *[signature]*

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)¹⁾

Nr 186/BŻ/24

Oleśnica, dnia 11 kwietnia 2024r.
(miejscowość i data)

Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku ze złożeniem wniosku o interwencję, który wpłynęła do PSSE w Oleśnicy dnia 05 kwietnia 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczył braku noszenia czepków przez personel kuchni w zakładzie Kuchni Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Marta Zbierańska- Asystent BŻŻ z upoważnieniem nr 88, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/88-385/24

Jowita Knapik -Młodszy Asystent BŻŻ z upoważnieniem nr 93, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/93-388/24

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 27 art. ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2023 r. Poz.775)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 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r. 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 2024r. poz. 236)^{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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

[signature]

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. Zakład

Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej, ul. Armii Krajowej 2, 56- 400 Oleśnica,

(pełna nazwa, adres)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Wojska Polskiego 13, 56-400 Oleśnica

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Wojska Polskiego 13, 56-400 Oleśnica, Janusz Marszałek -
Dyrektor MOPS

Pani Sylwia Kicuła – kierownik kuchni

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrolę interwencyjną przeprowadzono w związku z wnioskiem o interwencję, który wpłynął do siedziby PSSE w Oleśnicy dnia 05 kwietnia 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczył braku noszenia czepków przez personel kuchni w zakładzie Kuchni Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

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 91 posiłków dziennie oraz w ilości maksymalnej 220 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.

8 K

2. W stołówce zatrudnionych jest 6 pracowników (pięć osób w kuchni, jeden magazynier) oraz 4 uczniów. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

3. W dniu kontroli w stołówce przygotowywane są posiłki dla 2 dzieci przebywających w przedszkolu oraz 190 obiadów dla podopiecznych MOPS, w tym 35 obiadów dla seniorów, 19 posiłków dla osób mieszkających w mieszkaniach wspomaganych i treningowych oraz 21 posiłków które w termosach dostarczają opiekunki MOPS-u dla podopiecznych do domów prywatnych. (Załącznik nr. 1 - Lista z ilością wydanych posiłków w kwietniu).

Dzienna stawka żywieniowa dla przedszkola wynosi około 8,93 zł (średnia stawka za marzec) dla podopiecznych MOPS i dla seniorów około 9,66 zł (średnia stawka za marzec).

4. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe przez okres 72 godzin w ilości 150g z każdego przygotowanego w zakładzie posiłku w wydzielonym urządzeniu w kuchni (lodówka). Do przedszkola posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie o godzinie: 8⁰⁰, obiad oraz podwieczorek o godzinie 12⁰⁰, natomiast obiady dla podopiecznych MOPS oraz seniorów wydawane są w godzinach 11⁰⁰ - 13⁰⁰ (na terenie stołówki-MOPS).

Po zakończeniu wydawania posiłków kierownik kuchni lub osoba upoważniona zgodnie z poleceniem Dyrektora MOPS- posiłki które nie zostały wydane są pakowane i opisywane (informacja o rodzaju żywności oraz dacie produkcji) i umieszczone w lodówce społecznej znajdujące się na przy ul. Armii krajowej 2, 56-400 Oleśnica, prowadzonej przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, we współpracy z biurem rachunkowym Meritum COB.

5. W dniu kontroli posiłek obiadowy składa się z : zupy pomidorowej z ryżem i natką pietruszki (500ml), kasza pęczak (250 g), kompot malinowy (250ml), buraczki z cebulą (120g), gulasz (porcja mięsa) brokuł (250 (30)g). (Jadłospis z 11.04.2024 stanowi załącznik nr 2)

W związku z dietami jakie są w zakładzie tj. cukrzycowa, lekkostrawna, moczanowa i wątrobowa stosowane są zamienniki składników np. cukrzyca – ciemny ryż.

6. W czasie kontroli wszyscy pracownicy przebywający w kuchni mieli na sobie prawidłową odzież ochronną: fartuch, czepek, buty ochronne i rękawiczki jednorazowego użytku. W zakładzie opracowano i wdrożono procedurę pn.: „Zabezpieczenie higieny osobistej Pracowników” – procedura ta ma na celu ujednolicenie sposobu postępowania dla zabezpieczenia higieny osobistej pracowników pracujących w pionie żywieniowym w Centrum Usług Społecznych w Oleśnicy. W procedurze zawarto ogólne zasady higieny: higiena osobista przed rozpoczęciem pracy, higiena osobista w czasie

np VR

pracy, higiena osobista po zakończeniu pracy oraz ogólne zasady higieny – pracowników technicznych. W procedurze zawarto również instrukcję mycia rąk oraz graficznie przedstawioną technikę mycia rąk (instrukcje te znajdują się w toaletach oraz w kuchni, gdzie usytuowana jest umywalka do mycia rąk).

Procedura zawiera również instrukcję „Higieny produkcji osób pracujących w kuchni i stołówce w Centrum Usług Społecznych”. Instrukcja ta zawiera szczegółowo opisane zasady dobrej praktyki higienicznej tj.: po przyjeździe do pracy- w szatni pracownik przebiera odzież wierzchnią na odzież roboczą jaka jest zapewniona przez pracodawcę tj.: fartuch, czepek oraz obuwie ochronne; przed rozpoczęciem pracy pracownik myje ręce, w trakcie pracy pamięta o utrzymaniu higieny rąk. W dalszej części instrukcji opisano higieniczne postępowanie z surowcem oraz odpadami po produkcyjnymi (procedura stanowi załącznik nr 3 do protokołu kontroli).

Pracownicy na wyposażeniu posiadają trzy komplety odzieży ochronnej w postaci fartuchów oraz obuwie ochronne, rękawiczki jednorazowego użytku i czepki. Wszyscy pracownicy mają również związane włosy tak aby uniknąć zanieczyszczenia żywności w procesie produkcji.

Zakład wyposażony jest w szatnię, pralnię, pokój śniadań oraz toaletę dla personelu. Szatnia wyposażona w szafki z dwoma wieszakami na odzież wierzchnia i odzież ochronną. Szatnia połączona jest funkcjonalnie z węzłem sanitarnym, który wyposażony jest w prysznic oraz osobne pomieszczenie z WC z przedsionkiem, gdzie znajduje się umywalka do mycia rąk (z dostępem do ciepłej i zimnej wody bieżącej), mydłem w płynie i ręcznikami jednorazowego użytku oraz koszem na nieczystości.

Pralnia wyposażona w pralkę i suszarkę, gdzie prane są ręczniki i ścierki wykorzystywane w kuchni.

7. W trakcie kontroli dokonano częściowej oceny realizacji procedur i instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP:

- zabezpieczenie 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. Uzdrowskova 25 - zgodnie z zawartą umowa oraz z opracowaną instrukcją. Przedłożono do wglądu ostatni protokół z przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji i deratyzacji w zakładzie (kuchnia, zaplecze) przez firmę DDD: Protokół z 11 sierpnia 2023r. (w pomieszczeniach zakładu rozłożone są stacje deratyzacyjne, w otoczeniu ustawiono pułapki żywołowne na gryzonie oraz przeprowadzono zabiegi dezynsekcyjne; w obiekcie wykonano zabiegi 1% roztworem preparatem „BAYER SAS”) .
- kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych (lodówki, chłodnie, mroźnie): przedłożono zapisy od 01.03. 2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco;

- rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych: przedłożono zapisy od 01.03.2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie
- kontrola obróbki cieplnej wyrobów gotowych: przedłożono zapisy od dnia 01.03.2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie było potrzeby wdrażania działań korygujących
- rejestr kontroli czystości pomieszczeń: zapisy od 01.03.2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, stan czystości pomieszczeń w trakcie kontroli nie budzi zastrzeżeń
- rejestr kontroli oceny organoleptycznej wyrobu gotowego: przedłożono zapisy od 01.03.2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco
- rejestr kontroli i higieny bloku żywienia (urządzenia kuchenne, szafki, regały, umywalki, kratki ściekowe, zabezpieczenie wentylacji): przedłożono zapisy od 01.03.2024r. – 11.04.2024r. - zapisy prowadzone na bieżąco
- rejestr higieny trzonu kuchni: przedłożono zapisy od 01.03.2024r. – 11.04.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, stan higieniczny trzonu kuchni nie budzi zastrzeżeń

Stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń w trakcie kontroli.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie dotyczy

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

Nie dotyczy

(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia - roku

nr

(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)

Uggh 12 18

2. Załączone dokumenty

nie dotyczy

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

Nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: nie wydano

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

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

Uwag brak

6. Uwagi osoby kontrolującej uwag brak

7. Czas trwania kontroli: od 10⁴⁵ do 13⁰⁰.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Oleśnicy

Kierownik Działu Kuchnia ze stolówką

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Brak świadków

(podpisy świadków)

MŁODSZY ASYSTENT

ASYSTENT

Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Żywności

mgr inż. Marta Zbierańska

mgr Jowita Knapik

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11 kwietnia 2024 r
otrzymałem (-am) w dniu 11 kwietnia 2024 r

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
w Oleśnicy
Kierownik Działu Kuchnia ze stolówką

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)