



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## **PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)\***

Nr 853/HŻ/19

Oleśnica, dnia 25 listopada 2019r

*(Miejscowość i data)*

Kontrolę tematyczną przeprowadzono w zakresie treceability na przykładzie wyprodukowanego posiłku obiadowego ( drugie danie ) w dniu 25 listopada 2019 r pn „ Jajko w sosie musztardowym ” , dokonano oceny sposobu żywienia pod kątem zasad racjonalnego żywienia oraz częściowej realizacji systemu HACCP.

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Oleśnicy

Krystyna Błach – starszy instruktor higieny z upoważnienia nr 18 , nr rej 1094/2019

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 27 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Z 2019 r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ustawy z dnia 06 marca 2008 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292.) 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 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. Zakład**

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

*(pełna nazwa, adres)*

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Oleśnicy ul. Wojska Polskiego 13

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Sylwia Kicuła – inspektor ds żywienia

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

Bez udziału świadka

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

### **1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości”.**

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i konsumpcji posiłków dla podopiecznych MOPS korzystających z połączonej z blokiem żywienia stołówki w ilości 130 obiadów stołówki wydzielonej dla seniorów na drugim piętrze w ilości 60 obiadów oraz (tj. śniadanie, obiad , podwieczorek ) dla dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola „ Zielone Ogrody “ zlokalizowanego na pierwszym piętrze budynku w ilości 3 posiłki dziennie .

Od dnia 04 listopada w kuchni przygotowywane są tylko trzy posiłki w tym jeden posiłek bez laktozy dla dzieci uczęszczających do przedszkola „ Zielone Ogrody “ zlokalizowanego na pierwszym piętrze budynku

2. W stołówce zatrudnionych jest ośmiu pracowników (tj. sześć w kuchni, jeden magazynier oraz pracownik ds. żywienia ) plus pięciu uczni - przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno - epidemiologicznych.

3. W dniu kontroli w stołówce przygotowywane są posiłki ( w tym jeden bez laktozy ) dla 3 dzieci przebywających w przedszkolu oraz 120 obiadów dla podopiecznych MOPS w tym 56 obiadów dla seniorów .

Dzienna stawka żywieniowa dla przedszkola wynosi około 5 złotych dla podopiecznych MOPS i dla seniorów około 5 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 8<sup>15</sup> , obiad o godz 11<sup>30</sup> podwieczorek o godz. 13<sup>00</sup> natomiast obiady dla podopiecznych MOPS oraz seniorów wydawane są od godz 11<sup>30</sup> do godz 13<sup>00</sup>.

5. W czasie kontroli na podstawie produktu wyprodukowanego w dniu 25 listopada 2019 r drugie danie w ilości 180 porcji jedna porcja o masie netto 200g pn : „ jajko w sosie musztardowym ” przeprowadzono proces śledzenia produktów od surowca do wyrobu gotowego.

W zakładzie istnieje możliwość identyfikowalności żywności w ramach funkcjonowania trecability, co poparto przykładem na podstawie gotowego wyrobu pn: „ Jajko w sosie musztardowym ”, jak opisano w załączniku nr 1 do protokołu.

6. W czasie kontroli dokonano oceny sposobu żywienia podopiecznych MOPS i seniorów w na podstawie przedłożonego jadłospisu sporządzonego od dnia 18.11.2019 r do 29.11.2019r – Jadłospis przygotowywany jest przez kierownika zakładu na okres 10 dni .

Układanie jadłospisów w zakładzie oparte jest na opracowaniach tj :

-” Żywnienie zbiorowe – jadłospisy, diety i receptury dla Domów Pomocy Społecznej – Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe LEXDRUK ul. Chrobrego 66 44-200 Rybnik

- “Żywnienie w wieku starszym „- Śląskie Centrum Wydawniczo Handlowe LEXDRUK ul. Chrobrego 66 44-200 Rybnik

- Dieta seniorów – Wydawnictwo Lekarskie 02-460 Warszawa ul. Gottlieba Daimiera

Pracownik nie oblicza kaloryczności posiłków , korzysta z obliczeń zawartych w opracowaniach .

Jadłospis jest wywieszony w stołówce .Na każdy dzień sporządzona jest tabela z wyszczególnieniem ilości posiłku na jedną osobę oraz z zaznaczeniem alergenów zawartych w potrawach ( alergeny wypisane są w opracowanej tabeli załączonej do jadłospisu )

W ocenionym jadłospisie w poszczególnych posiłkach obiadowych znajdują się produkty z różnych grup żywieniowych.

Do posiłków obiadowych podawane są surowe i gotowane warzywa , kiszonki oraz owoce tj. ( surówka z ogórka kiszzonego,marchewki,jabłko,szczypiorek , jabłko, surówka z kapusty pekińskiej ,marchewka, jabłko,rzodkiewka, kukurydza, pestki dyni, ,surówka z kiszzonej kapusty marchew,jabłko, szczypior, warzywa na parze – fasolka, kalafior,brokuł,brukselka marchewka z groszkiem , kiszona kapusta z marchewką,jabłkiem cebulą szczypiorek ,surówka z kiszzonego ogórka,marchew, szczypior ) .

W posiłkach obiadowych uwzględniono potrawy, które zawierają pełnowartościowe białko ( mięso, jaja, ryby ) , produkty skrobiowe ( ziemniaki ,kasze , makarony ), rośliny strączkowe ( groszek zielony,ciecierzycy , fasolka szparagowa, fasola jaś , ).

Posiłki zawierają różnorodność produktów pod względem , asortymentu, barwy, smaku i zapachu.

Do każdego posiłku obiadowego podawane są kompoty , herbata z melisą , imbirem i goździkami.

W ocenionym jadłospisie raz była podana porcja ryby ( morszczuk w ziołach ) .

Jadłospisy w zakładzie układane są zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia .

Nie stwierdzono nieprawidłowości w przeprowadzonej ocenie na podstawie przedłożonego jadłospisu.  
( jadłospis stanowi załącznik nr 2 do protokołu )

7. W czasie kontroli dokonano oceny realizacji procedur dobrej praktyki higienicznej w zakresie dotyczącym :

- 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 umowa oraz z opracowaną instrukcją .

Przedłożono do wglądu ostatni protokół z przeprowadzonych zabiegów dezynsekcji i deratyzacji w zakładzie ( kuchnia, jadalnia ,zaplecze ) przez firmę DDD P.U JESKE 91-615 Łódź ul.

Uzdrowskowa 25 , protokół z dnia 18 lipca 2019r ( 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 .

Od dnia 02 września 2019r do dnia 26 listopada 2019r nie odnotowano obecności oraz śladów szkodników w zakładzie .

W czasie kontroli zakładzie nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników.

Zakład jest prawidłowo zabezpieczony przed szkodnikami .

- 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 szkoleniu 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 20 maja 2019r .

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

Temat szkolenia :

1 Prawidłowe przeprowadzenie procesów technologicznych tj :

-zapoznanie się z wszystkimi procesami technologicznym oraz ich analiza

-zachowanie właściwych metod obróbki termicznej podczas przygotowania diet

Uczestnicy szkolenia potwierdzili swoją obecność podpisami na liście szkoleń

W dniu 01 czerwca 2019r zostało przeprowadzone szkolenie dla wszystkich pracowników bloku żywienia z zakresu użytkowania środków chemicznych oraz przestrzegania zasad pracy z odpowiednimi środkami . Uczestnicy szkolenia potwierdzili swoją obecność podpisami na liście szkoleń

8. W czasie kontroli dokonano sprawdzenia dokumentacji realizacji systemu HACCP .

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. Zapisy prowadzone są w karcie kontroli dostaw

CP2 – kontrola magazynowania surowców ,półproduktów i wyrobów gotowych wymagających warunków chłodniczych Opracowano procedurę monitorowania CP2 oraz opracowano parametry kontroli przechowywania środków spożywczych ( temperatura wymagana w urządzeniach chłodniczych od 1 °C do 4 °C , zamrażalki poniżej - 18 °C )

CP3 – kontrola procesu mycia i dezynfekcji jaj kurzych . Opracowano procedurę monitorowania dezynfekcji jaj.

W czasie kontroli dokonano oceny z prowadzonych zapisów w kartach kontroli CP w okresie od dnia 02 września 2019 r do dnia 26 listopada 2019r . 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 .

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

nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Nie karano  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o .....  
(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. Załączone dokumenty:

Załącznik :

1.Tabela z identyfikacją gotowego wyrobu

2.Jadłospis dekadowy

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*)

Nie dotyczy

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

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:

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>45</sup> do 14<sup>30</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dotyczy

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
w Oleśnicy  
Główny Specjalista ds. żywienia

Sylvia Kicuła



(podpisy świadków)

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

Starszy Instruktor Higieny

  
Krystyna Blach


(podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25 listopada 2019r  
otrzymałem (-am) w dniu 25 listopada 2019r

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej  
w Oleśnicy  
Główny Specjalista ds. żywienia

Sylvia Kicuła



(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 .

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