

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Nr 769/BŻ/24

Oleśnica, dnia 28 listopada 2024r.  
(miejscowość i data)

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z wnioskiem o interwencję, który wpłynął siedziby PSSE w Oleśnicy dnia 20 listopada 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczył niestosowania odzieży ochronnej przez pracowników zakładu oraz brud i pleśni w pomieszczeniach zakładu: Kuchnia 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.

**Grażyna Samborska – p.o. Kierownik Oddziału Nadzoru Sanitarnego nr upoważnieniem nr 7, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/7-1729/24**

**Marta Zbierańska- Asystent BŻŻ z upoważnieniem nr 88, nr upoważnienia z rejestru BŻŻ/88-1728/24**

(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. )<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2024 r. poz. 572)<sup>1)</sup>. 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.<sup>2)</sup> Na podstawie art.48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r. poz. 236)<sup>1)\*\*</sup> 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

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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

Pana Janusz Marszałek - Dyrektor MOPS,

Pani Dorota Fijałek – zastępca Dyrektora

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

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Magdalena Dosekocka – magazynier

*(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 sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z wnioskiem o interwencję, który wpłynął siedziby PSSE w Oleśnicy dnia 20 listopada 2024 roku. Wniosek o interwencję dotyczył niestosowania odzieży ochronnej przez pracowników zakładu oraz brud i pleśni w pomieszczeniach zakładu: Kuchnia Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej ul. Armii Krajowej 2, 56-400 Oleśnica.

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i konsumpcji posiłków (tj. obiadów) dla podopiecznych MOPS, seniorów znajdujących się w tzw. mieszkaniach chronionych co stanowi około 250 osób. Blok żywienia zorganizowany jest w obiekcie należącym do Miejskiego Ośrodka Opieki Społecznej w Oleśnicy, gdzie zorganizowana jest również stołówka i jadalnia.

2. W stołówce zatrudnionych jest 7 pracowników (sześć osób w kuchni, jeden magazynier) oraz 11 uczniów. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie wydane do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W czasie kontroli wszyscy pracownicy przebywający w kuchni mieli na sobie prawidłową odzież ochronną: fartuch, czepek, buty ochronne i rękawiczki jednorazowego użytku. 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.

3. W dniu kontroli w stołówce przygotowywano: 161 obiady dla podopiecznych MOPS, w tym 24 obiadów dla seniorów, dwa obiady dla osób mieszkających w mieszkaniach wspomaganych i treningowych oraz 15 posiłków które w termosach dostarczają opiekunki MOPS-u dla podopiecznych do domów prywatnych.

Dzienna stawka żywieniowa dla podopiecznych MOPS i dla seniorów to ok. 8,86 zł (średnia stawka wyliczona za listopad 2024r.).

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 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 przyjściu 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

WSP

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.

4. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe przez okres 72 godzin w ilości 150g z każdego przygotowanego w zakładzie posiłku w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w kuchni). Podczas kontroli sprawdzono prawidłowość przechowywania próbek. Próbki podpisane datą produkcji oraz rodzajem znajdującego się tam asortymentu. W lodówce znajdowały się próbki: barszczu białego z jajkiem i natką pietruszki oraz karkówka pieczona, surówka z selera z rodzynkami. Obiady dla podopiecznych MOPS oraz seniorów wydawane są w godzinach 11<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>(na terenie stołówki-MOPS).

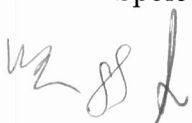
W zakładzie wdrożono postępowanie z żywnością, która nie została wydana: po zakończeniu wydawania posiłków kierownik kuchni lub osoba upoważniona zgodnie z poleceniem Dyrektora MOPS- posiłki które nie zostały wydane są pakowane i opisywane (informacja o rodzaju żywności oraz dacie produkcji) i umieszczone 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: zupa barszcz biały z jajkiem i natką pietruszki, pulpety w sosie pomidorowym, ziemniaki z koperkiem, surówka z selera z rodzynkami i kompot wiśniowy

W związku z dietami jakie są w zakładzie tj. cukrzycowa, lekkostrawna, moczanowa i wątrobowa stosowane są zamienniki.

6. Przedłożono do wglądu badanie wyrobu nietrwałego mikrobiologiczne które wykonywane jest zgodnie z harmonogramem badań wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie w zakładzie ( tj. raz w roku). Badanie próbki wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie zostało zbadane w Laboratorium EKOLABOS ul. Duńska 9, 54-424 Wrocław. Do analizy oddano „Surówkę z białej kapusty, marchewki, cebuli”. Próba została zbadana pod kątem: liczby E. coli, obecności Listeria monocytogenes, obecności Salmonella spp. Sprawozdanie nr 768/09/2024 z dnia 04.09.2024r. potwierdza zgodność zbadanej próbki z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

7. W zakładzie nie odnotowano żadnej skargi dotyczącej jakości spożywanych posiłków ani dolegliwości po spożyciu posiłków wyprodukowanych w kuchni Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej. Nikt z podopiecznych nie skarżył się na dolegliwości żołądkowe po spożyciu posiłków.



Przeprowadzono dogłębną kontrolę terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości oraz jakości produktów służących do przygotowywania posiłków. Nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w tym zakresie. Urządzenia chłodnicze i mroźnicze działają prawidłowo. Odczyt z mroźni znajdującej się w pomieszczeniu magazynowym ( $-20^{\circ}\text{C}$ ), odczyt z chłodni podręcznej obok kuchni ( $+2,5^{\circ}\text{C}$ ). Stan sanitarny zakładu w trakcie kontroli nie budzi zastrzeżeń.

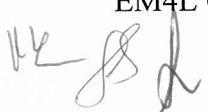
Przedłożono również Kartę Kontroli Obróbki Ciepłej od 07.11.2024r. do 28.11.2024 do dnia kontroli. W karcie umieszczane są takie informacje jak ilości porcji, temperatura, czas, ocena, działania korygujące i podpis kto wykonał pomiar.

8. Środki spożywcze dostarczane są do zakładu środkiem transportu dostawców/ hurtowników średnio trzy razy w tygodniu. Na podstawie przedłożonych faktur i dokumentów dostaw ustalono następujących dostawców:

- Piekarnia Sokołowice 17, 56-400 Oleśnica – pieczywo, bułka tarta, wyroby cukiernicze i ciastkarskie
- „Iskra” – Spółka Jawna Joanna Kaczorowska ul. B. Krzywoustego 18, 56-400 Oleśnica – mrożonki, produkty spożywcze w opakowaniach jednostkowych producentów
- Mleczarnia Mlekovita ul. Ludowa 122, 18-200 Wysoki Mazowiecki – nabiał (twaróg, śmietana, masło).
- Art.-Mark ul. Rzemieślnicza 11, 56-400 Oleśnica – świeże warzywa i owoce
- ELDAR mięso i wędliny Sp. z o.o. Końska Wiś 13, 62-872 Godziesze – mięso drobiowe, wieprzowe.
- PAWEŁ KACZAN - Zakład Handlu i Usług KAMA, Adres: 63-900 Rawicz, Łaszczyn 25a – jaja kurze faktura z dnia 11.05.2024r. nr 11/S/4881/2024

9. 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 dotyczących 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. Uzdrowska 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 29 lipca 2024r. (w pomieszczeniach zakładu rozłożone są stacje deratyzacyjne, w otoczeniu ustawiono pułapki żywołowne na gryzonie oraz przeprowadzono zabiegi dezynsekcyjne; w obiekcie wykonano zabiegi preparatem „FLOW BAYEM EM4L 020352 05/2025”).



- kontrola temperatury w urządzeniach chłodniczych (lodówki, chłodnie, mroźnie): przedłożono zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024 r. – zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych: przedłożono zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie;
- kontrola obróbki cieplnej wyrobów gotowych: przedłożono zapisy od dnia 07.11.2024 do 28.11.2024r. – zapisy prowadzone na bieżąco, nie było potrzeby wdrażania działań korygujących;
- rejestr kontroli czystości pomieszczeń: zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024 r. – zapisy prowadzone na bieżąco, stan czystości pomieszczeń w trakcie kontroli nie budzi zastrzeżeń
- rejestr kontroli oceny organoleptycznej wyrobu gotowego: przedłożono zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024 r. – zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr kontroli i higieny bloku żywienia (urządzenia kuchenne, szafki, regały, umywalki, kratki ściekowe, zabezpieczenie wentylacji): przedłożono zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024 r. - zapisy prowadzone na bieżąco;
- rejestr higieny trzonu kuchni: przedłożono zapisy od 07.11.2024 do 28.11.2024 r.
- zapisy prowadzone na bieżąco, stan higieniczny trzonu kuchni nie budzi zastrzeżeń;
- przedłożono również harmonogram szkoleń pracowników na 2024 rok oraz potwierdzenie ich realizacji poprzez przedłożenie protokołu szkolenia wewnętrznego pracowników z dnia 22.07.2024r. Temat szkolenia było: „Profilaktyka zatruc pokarmowych”. Szczegółowe zagadnienia szkolenia to: najczęstsze przyczyny zatrucia, strefa niebezpiecznych temperatur, jak unikach niebezpiecznych temperatur.

W trakcie kontroli przedłożono także dokument potwierdzający weryfikację systemu HACCP w zakładzie, przeprowadzonego przez Inspektora BHP ppoż. Ryszarda Polowczyk w dniu 02 września 2024r. Sprawdzono dokumenty i zapisy systemu HACCP, sprzęty kontrolno- pomiarowe, mycie i higienę w zakładzie. Nie wprowadzono żadnych zmian w trakcie weryfikacji. Zapisy, plan HACCP pozostaje bez zmian.

**10.** Stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń w trakcie kontroli. Pomieszczenia kuchenne, magazynowe, zmywalnia i wydawka utrzymane w czystości bez usterek technicznych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.



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

(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości zł **nie dotyczy**  
(nr mandatu karnego)

Nie dotyczy

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

z dnia - roku **nie dotyczy** nr **nie dotyczy**

(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. 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 11<sup>00</sup> do 12<sup>30</sup>.

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)





Magdalena Doskocka  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Brak świątków

(podpisy świadków)

p.o. Kierownik  
ODDZIAŁU NADZORU SANITARNEGO  
[podpis]  
mgr inż. Grażyna Samborska

ASYSTENT  
Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Żywności  
[podpis]  
mgr inż. Marta Zbierańska

(podpisy osób kontrolujących)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28 listopada 2024 r  
otrzymałem (-am) w dniu 28 listopada 2024 r

Magdalena Doskocka  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Prawa przedsiębiorców