

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## **PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr 707/BŻ/22

Oleśnica, 17 października 2022r.  
*(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 711/2022**

**Marta Zbierańska Asystent BŻŻiPK z upoważnieniem nr 88, nr rej 712/2022**

*(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 z późn. zm.)<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. 2022 r. Poz. 2000 .)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura 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.<sup>2)</sup>

Na podstawie art.48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 z późn. zm.)<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 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)*

<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.

*M. Zbierańska*

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 Sylwia Kicuła – kierownik kuchni**

(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, podwieczerek) dla dzieci uczęszczających do Publicznego Przedszkola „Zielone Ogrody” zlokalizowanego na I piętrze budynku w ilości maksymalnej 100 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.

2. W stołówce zatrudnionych jest jedenastu pracowników (tj. pięć w kuchni, jeden magazynier oraz jeden pracownik ds. żywienia oraz dwóch uczniów) - 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 196 obiadów dla podopiecznych MOPS w tym 50 (w tym 15 posiłków lekko strawnych) obiadów dla seniorów oraz 17 posiłki dla osób mieszkających w mieszkaniach chronionych. Przygotowywane

12/11

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 8,24 zł (średnia stawka za miesiąc wrzesień) dla podopiecznych MOPS, dla seniorów około 6,42 zł (średnia stawka za miesiąc wrzesień).

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

Do przedszkola posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie o godz. 8<sup>00</sup>, obiad oraz podwieczorek o godz. 12<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. 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

- Żywienie w przedszkolu w praktyce- K. Wolnicka, A. Taraszewska, J. Jaczewska-Schuetz, M. Korólczyk-Kowalczyk

- 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”

Literatura wykorzystywana do układania jadłospisów dla seniorów i podopiecznych MOPS:

- „Żywienie w wieku starszym” – LEXDRUK

- „Dieta seniora” – PZWL Ewa Jarosz

- „Żywienie zbiorowe” - jadłospisy, diety i receptury dla domu pomocy społecznej, szpitali, internatów. Wydawnictwo LEXDRUK

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 żywienie dzieci w dniu kontroli:

MZ  
11/11 24

- śniadanie: Herbatę owocową, chleb pszenny, sałatę, pomidora, jajko na twardo, gomasio sezamowe, szynka drobiowa, czerwona papryka, szczypiorek oraz marchewka w słupkach.

- Obiad: Zupa z fasoli szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki, makaron z sosem szpinakowym, kompot malinowy, surówką z marchewki i ananasa

- podwieczorek: banan

Podana przy każdej potrawie podano wielkość porcji na jedną osobę oraz zawartości alergenów w danym posiłku.

Oceniony jadłospis z dnia 17 października 2022r. jest ułożony zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Zupy przygotowywane są na wywarach nie są zabielenie. Kompoty są dosładzane za pomocą cukru lub miodu nie przekraczając 5g.

Przedłożono również jadłospis dotyczący serwowanych obiadów dla seniorów oraz podopiecznych MOPSU w dniu kontroli serwowano: zupę z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki na drugie danie podany był makaron z sosem szpinakowym oraz kompot malinowy i na deser jabłko.

Przeprowadzono również identyfikowalność posiłku: makaron z sosem szpinakowym – stanowi to załącznik do protokołu nr 2

6. Zakład posiada opracowaną instrukcję badania potraw nietrwałych mikrobiologicznie dotyczy sałatek i surówek (jeden raz w roku wyrób gotowy nietrwały mikrobiologicznie będzie przekazywany do akredytowanego laboratorium w celu przeprowadzenia badań mikrobiologicznych).

7. Kuchnia połączona z jadalnią dla podopiecznych MOPS pomieszczeniem rozdzielni potraw, która służy do wydawania potraw do jadalni oraz posiłki transportowane są z rozdzielni wózkami -bemarami przez korytarz do windy wydzielonej dla przedszkola na 1 piętro oraz dla seniorów do stołówki na 2 piętro.

Zwrot brudnych naczyń odbywa się oddzielną windą w zamykanych pojemnikach skąd transportowane są do wydzielonej zmywalni dla przedszkola oraz zmywalni dla podopiecznych MOPS

W pomieszczeniu kuchni wyznaczono stanowiska robocze z właściwym wyposażeniem. Wyspa z urządzeniami do obróbki termicznej- kocioł warzelny elektryczny, patelnia elektryczna, płyta gresowa, kuchnia elektryczna gastronomiczna, frytkownica elektryczna 2 komorowa, piec konwekcyjno-parowy- nad urządzeniami zainstalowane są okapy z wentylacją mechaniczną wyciągową okresowego działania. Stanowisko obróbki mięsa- stoły robocze, pień do mięsa, stół do pracy ze zlewem do płukania mięsa, chłodziarki podblatowe, szafki wiszące na przyprawy i dodatki, stanowisko obróbki mącznej oraz obróbki warzyw- stoły robocze stalowe z półkami, stanowisko mycia sprzętu produkcyjnego- basen dwukomorowy, powierzchnia odkładcza na brudny sprzęt przeznaczony do mycia, regał ociekowy ażurowy do osuszania umytego sprzętu, stanowisko mycia rąk- umywalka do

mycia rąk, dozownik z mydłem w płynie, podajnik z ręcznikami jednorazowego użytku, zamknięte kubły na śmieci i odpady poprodukcyjne.

Kuchnia połączona jest funkcjonalnie z przygotowalnią wstępną, którą wyposażono w szafę chłodniczą na warzywa przeznaczone do mycia i czyszczenia, chłodziarkę na jajka, zlew jednokomorowy z blatem roboczym, na którym ustawiono naświetlacz UV do mycia i dezynfekcji jaj, basen jednokomorowy do obróbki warzyw, wózek jezdny z półką, obieraczka do ziemniaków, stół do pracy ze zlewem, umywalka do mycia rąk z wyposażeniem.

Jadalnia dla podopiecznych MOPS wydzieliła 40 miejsc konsumpcyjnych- stoły z krzesłami. Przy jadalni zorganizowano węzły sanitarne damski i męski. Węzły sanitarne składają się z kabin WC i przedsionków izolacyjnych, w których zamontowano umywalki do mycia rąk wyposażone w dozowniki z mydłem w płynie, podajniki z ręcznikami jednorazowego użytku. Dodatkowo w węzle sanitarnym wydzielono aneks z pisuarem. Dla osób niepełnosprawnych zorganizowano osobną toaletę dostosowaną do korzystania przez osoby na wózkach inwalidzkich. Przy muszli i umywalce do rąk zamontowano odpowiednie pochyty.

Rozdzielnia potraw łącząca jadalnię z kuchnią- wyposażona w wózki jezdne białe do wydawania potraw i wózki do zbierania brudnych naczyń z jadalni i przekazywania do zmywalni. Wydzielono osobne, odpowiednio oznakowane wózki na potrawy i na brudne naczynia. W rozdzielni ustawiono szafkę z blatem wydawczym. W szafce przechowywany jest zapas czystych naczyń stołowych. W celu zapewnienia właściwych warunków higienicznych przy wydawaniu potraw w rozdzielni zamontowano umywalkę do mycia rąk z prawidłowym wyposażeniem.

Zmywalnia naczyń stołowych połączona z jadalnią- zwrot brudnych naczyń stołowych do zmywalni z użyciem wózka gastronomicznego. Pomieszczenie zmywalni wyposażone w stół odkładczy, stół ze zlewem do splukiwania resztek pokonsumpcyjnych z naczyń przed umieszczeniem naczyń w zmywarce, pojemnik na odpady pokonsumpcyjne, zmywarka do szkła, zmywarka kapturowa z funkcją wyparzania, stół wyładowczy ze zmywarki, szafy przelotowe połączone z kuchnią do przechowywania czystych, umytych i zdezynfekowanych naczyń stołowych,, stanowisko do mycia wózków transportowych.

Myjnia wózków ekspedycyjnych- w pomieszczeniu zamontowano szafkę wiszącą na zapas środków czystości, punkt wodny czerpalny ze złączką do węża do mycia wózków, kratka ściekowa.

Zmywalnia naczyń stołowych z przedszkola- pomieszczenie z okienkiem podawczym z korytarza komunikacyjnego, zlokalizowane przy windzie, przeznaczonej na zwrot brudnych naczyń. Zmywalnię wyposażono w zlew jednokomorowy z blatem roboczym i zmywarkę kapturową,. Czyste umyte

naczynia wnoszone drzwiami do rozdzielni potraw, a następnie wraz z przygotowanymi dla przedszkola posiłkami przekazywane są windą na parter, gdzie mieszczą się sale przedszkolne.

8.W zakładzie zapewniono prawidłowe warunki do mycia urządzeń, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych, mycia rąk . Przy punktach wodnych zapewniono stały dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda do zakładu doprowadzona jest z wodociągu sieciowego w Oleśnicy, odprowadzenie użytej wody do kanalizacji miejskiej w Oleśnicy zgodnie z zawartą umową z MGK Sp. z o. o. w Oleśnicy ul. 11 Listopada 17.

9.Odpady stałe, poprodukcyjne usuwane są do zamkniętych kubłów wyłożonych workami na śmieci z tworzywa sztucznego ustawionych w pomieszczeniach zakładu. Worki na bieżąco wnoszone są do kontenera na odpady ustawionego na terenie posesji. Opróżnianie kontenera odbywa się zgodnie z zawartą umową z MGK Sp. z o. o. w Oleśnicy ul. 11 Listopada 17 – umowa nr P-2818/TO/2018 z dnia 03.09.2018 r . Zakład posiada opracowane instrukcje w sprawie postępowania z odpadami tj.; 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 mrożonek 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 Powąska ul. Wrocławska 14,56-420 Bierutów ( producent dostarczył na pieczywo nieopakowane wykaz składników wchodzących w jego skład z wyszczególnieniem składników alergicznych )

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 :

- przedłożono do wglądu protokół odbioru separator tłuszczu z dnia 30 września 2022 kod odpadu 19 08 09 przeprowadzony przez FEB-EKO Stanowice ul. Olchowa 1, 55-200 Oława

- 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 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 kiszzonej, 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  $\beta$ -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.

- Sprawozdanie z badań nr 434/07/2022 z dnia 07.07.2022 r. w kierunku badań na obecności *Salmonella* spp. i obecności *L. monocytogenes*, liczba  $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* w surówce z selera, marchewki z majonezem – wyniki prawidłowe. Przeprowadzone w laboratorium 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 30.03.2022 r. Badanie wykonała Eurofins OBiKŚ Polska Sp. z o. o., sprawozdanie nr 17185/LB/2022 z dnia 06.04.2022r.- woda pod względem zbadanych parametrów odpowiada wymaganiom wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

- 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 harmonogram szkoleni za rok 2022 protokół z przeprowadzonego wewnętrznego szkolenia pracowników bloku żywienia, ostatnie szkolenie odbyło się 21.06.2022 na temat zasad przyjmowania dostaw. Zasady magazynowania różnych artykułów spożywczych. Specyfikację artykułów spożywczych. Szkolenie przeprowadzono przez Głównego specjalistę ds. żywienia Sylwia Kicuła. Przedłożono do wglądu listę uczestników szkolenia, byli to wszyscy pracownicy kuchni. W trakcie szkolenia omawiano zagadnienie: specyfikacji artykułów spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, parametry, które należy sprawdzić przy przyjęciu dostaw, zasady magazynowania różnych produktów spożywczych, monitoring parametrów magazynowych.

- 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. Uzdrowska 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 lipca 2022r. ( w pomieszczeniach zakładu rozłożone są stacje deratyzacyjne, w otoczeniu ustawiono pułapki żywołowne na gryzonie oraz przeprowadzono zabiegi dezynsekcyjne w obiekcie wykonano 1% roztworem preparatem „BAYER SAS” ) .

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 2022 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) – przedłożono również do wglądu zapisy dot. kontroli dostaw za miesiąc wrzesień nie stwierdzono nieprawidłowości.

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 ) – przedłożono zapisy dot. magazynowania surowców: temperatura w magazynach i urządzeniach chłodniczych przedłożono zapisy od 01.09.2022 do 17.10.2022 r.

Przedłożono również rejestr kontroli higieny pomieszczeń (mycie i dezynfekcji), rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych.

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 2022 r do dnia 17 października 2022r. Z ocenionych zapisów wynika, że przyjęcie

13.2.24

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 alergicznych.

Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie zostały opracowane karty z wykazem składników, które wchodzi w skład surowców stosowanych do produkcji posiłków (substancje alergiczne lub produkty powodujące alergię 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.

Zakład posiada również środek transportu służący do dostarczania posiłków podopiecznym MOPSU którzy są obłożnie chorzy i mają trudności z przemieszczaniem się. Środek transportu to Opel VIVARO o nr rejestracyjnych DOL 86269. Posiada on komorę załadunkową z powierzchnią łatwo zmywalną. Posiłki przewożone są w termo-boksach, każdy z posiłków jest osobno zapakowany w opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością zamykane za pomocą zgrzewarki.

Środek transportu posiada książeczkę mycia i dezynfekcji komory załadunkowej oraz harmonogram mycia. Przedłożono ww. zapisy od 05.09.2022 do 17.10.2022r. W czasie kontroli kuchni przeprowadzono kontrolę środka transportu, nie wykazano żadnych nieprawidłowości.

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

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji żywności.
2. Identyfikowalność – makaron z sosem szpinakowym

### 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 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 nie 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**

6. Czas trwania kontroli: od. 11<sup>35</sup> do 13<sup>45</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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: bez poprawek i uzupełnień.

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

M2 DV-14

*Kucio Sylwia*  
.....  
( podpis i pieczęć kontrolowanego )  
.....

Starszy Instruktor Higieny ..... ASYSTENT  
Sektora Bezpieczeństwa Żywności Żywności  
*Kryszyna Błach* .....  
*mgr inż. Marta Zbierańska*  
( podpis osoby kontrolującej )

Bez udziału świadków  
( podpisy świadków )

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17 października 2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 17 października 2022 r.

DYREKTOR  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Oleśnicy  
*Janusz Marzalek*  
mgr Janusz Marzalek

*Kucio Sylwia*  
.....  
( 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 dotyczy przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

**PAŃSTWOWY POWIĄTOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w OLEŚNICY**  
ul. 3 Maja 20 tel. 71/314 20 34

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 707/BŻ/22 z dnia 17 października 2022r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

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<br>(wpisać<br>ND<br>kiedy<br>nie<br>dotyczy) |
|----------|---|------------------|--------------------|----------------|--|
|          |   | Niskie<br>(N)    | Średni<br>e<br>(S) | Wysokie<br>(W) |  |
| <b>I</b> | <b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>  | <b>0</b>         | <b>11</b>          | <b>22</b>      |  |
| 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              |  |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

|            |  |          |           |           |           |
|------------|--|----------|-----------|-----------|-----------|
|            | produkcji/sprzedaży.   |          |           |           |           |
| 4          | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.  | 0        | 2         | 4         |           |
| 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         |           |
| <b>II</b>  | <b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>  | <b>0</b> | <b>16</b> | <b>42</b> |           |
| 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        |           |
| 3          | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.  | 0        | 3         | 15        |           |
| <b>III</b> | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>  | <b>0</b> | <b>28</b> | <b>56</b> |           |
| 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         | ND        |
| 7          | Znakowanie.  | 0        | 4         | 8         |           |
| <b>IV</b>  | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>  | <b>0</b> | <b>25</b> | <b>50</b> |           |
| <b>IV</b>  | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z</b>  | <b>0</b> | <b>8</b>  | <b>16</b> | <b>ND</b> |

|   |                               |               |                |                    |  |
|---|-------------------------------|---------------|----------------|--------------------|--|
| 2 | kategoryzacją zakładów        |               |                |                    |  |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC       | 0             | 25             | 50                 |  |
|   | Suma punktów                  |               |                | 25                 |  |
|   | Suma punktów ogółem           | 25            |                |                    |  |
|   | Kategoria ryzyka              | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysoki<br>e<br>(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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Uwaga nie wniesiona

*Krzysztof Szybis*

(podpis kontrolowanego)

Starszy Instruktor Higieny

*Krzysztof Szybis*  
Krzysztof Szybis

ASYSTENT  
Sekcji Bezpieczeństwa Żywności Żywnienia

*Marta Zbierańska*  
mgr inż. Marta Zbierańska

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

