

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

HŻ.9020.4.58.2021.MT

Nysa, dnia 19.10.2021r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Nysie *Martę Tryszcz asystenta oddziału HŻ nr upoważnienia 9/21 z dnia 31.12.2020r., Magdalenę Jagusz stażystę oddziału HŻ nr upoważnienia 31/21 z dnia 01.10.2021r.*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. 2021r., Poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. 2021r. Poz. 735 z późn. zm.).

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 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r., Poz. 162)\*\*) 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:** *obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego (blok żywienia w domach opieki społecznej) Dzienny Dom Pobytu ul. Bohaterów Warszawy 28, 48-300 Nysa prowadzony przez Urząd Miejski w Nysie ul. Kolejowa 15*

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

*Adres do doręczeń: ul. Bohaterów Warszawy 28, 48-300 Nysa*

*(adres)*

NIP 7531998242

TEL. 77 433 49 77

FAX .....

E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji: 0359/1607/2007

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

*Joanna Wiech - kierownik*

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

*M*

*du*

## 3. Przedstawiciel zakładu:

*Edyta Mróz - w zastępstwie Kierownika Dziennego Domu Pobytu, upoważniona do podpisania protokołu z kontroli*

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *urzędowa kontrola w zakresie stanu sanitarno-technicznego zakładu.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -----

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

1. *W zakładzie przygotowuje się i wydaje posiłki na bazie żywności pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego (min.: mięso, jaja, ryby, mleko i przetwory mleczne, warzywa i owoce) dla ok. 60 pensjonariuszy Dziennego Domu Pobytu (stawka żywieniowa 13,00 zł) oraz 41 podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej (stawka żywieniowa 13,00zł.).*

*Ponadto prowadzi się usługi w ramach cateringu do następujących placówek:*

*- Przedszkole i Żłobek Bajkowy Świat w Nysie ul. Poniatowskiego C. Lichnowska (śniadanie, deser, obiad dwudaniowy dla ok. 100 - stawka żywieniowa 9,50 zł);*

*- Minilandia w Nysie ul. Pilsudskiego 27, K. Włodarkiewicz (obiad dwudaniowy dla ok. 70 dzieci, stawka żywieniowa 9,50 zł); Minilandia w Nysie ul. 3 Maja (obiad dwudaniowy dla ok. 15 dzieci, stawka żywieniowa 9,50 zł);*

*- Przedszkole Nr 12 Oddział w Hajdukach Nyskich (śniadanie, deser, obiad dwudaniowy dla ok. 16 dzieci - stawka żywieniowa 9,50 zł);*

*- Przedszkole Nr 12 Oddział w Kępnicy (śniadanie, deser, obiad dwudaniowy dla ok. 16 dzieci - stawka żywieniowa 9,50 zł);*

*- Szkoła Podstawowa z Oddziałem Przedszkolnym w Lipowej (przemienne posiłki obiadowe: zupa- 3,00 zł, II danie – 5,00, dla ok. 50 dzieci,);*

*- Żłobek „Groszek” w Nysie ul. Norwida (śniadanie, deser, obiad dwudaniowy dla ok. 25 dzieci - stawka żywieniowa 9,50 zł);*

*- Placówka w Domaszkowicach (obiad dwudaniowy dla ok. 12 dzieci - stawka żywieniowa 8,00 zł).*

2. *Jadłospis układany jest na 5 dni, wywieszony do wglądu w jadalni. Dokonano teoretycznej oceny jadłospisu, dla osób korzystających z obiadów na miejscu i na wynos (pensjonariusze Dziennego Domu Pobytu i podopieczni Ośrodka Pomocy Społecznej w ramach cateringu za okres od 18.10.2021r. do 22.10.2021r. Posiłki (obiady) są zróżnicowane pod względem barwy i konsystencji, zawierają produkty z wszystkich podstawowych grup żywieniowych, produkty dostarczające białko pełnowartościowe, warzywa i owoce występują zarówno w formie gotowanej jak i świeżej, uwzględnia się potrawy z ryb. Jak wyjaśniono posiłki dla dzieci, dostarczane w ramach cateringu, przygotowywane są w myśl obowiązujących przepisów prawa określonych dla zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego [zgodnie z wymogami określonymi w art. 52 c. 1. pkt. 2 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r., Poz. 2021 z późn. zm.), w związku z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. Poz. 1154)]. W jadłospisach uwzględnia się alergeny.*

3. *Blok żywieniowy obejmuje: w części piwnicznej magazyn żywnościowy, przygotowalnię wstępna surowców, boks do gotowania ziemniaków (do posiłków wydawanych w jadalni „dolnej”), pomieszczenie mycia opakowań transportowych, jadalnię dla podopiecznych OPS-u oraz na parterze kuchnię główną z wydzielonymi stanowiskami pracy, zmywalnię naczyń stołowych, szatnię dla personelu, toaletę dla personelu oraz jadalnię. Konsumenci jak i podopieczni korzystają z ustępu na parterze oraz na I piętrze.*

4. *Posiłki do jadalni w części piwnicznej przenoszone są w zamykanych naczyniach i pojemnikach, i wydawane dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej do naczyń przez nich przynoszonych. Naczynia stołowe myte są w maszynie myjącej z funkcją termicznej dezynfekcji i przekazywane do kuchni – wizualnie naczynia czyste, bez tłustych plam i zacieków w dobrym stanie technicznym.*



5. Dostawy realizowane są przez dostawców zewnętrznych: wędliny, mięso, drób, dostarczane przez Gobarto S.A. ul. Wspólna 70, 00-687 Warszawa, CD Nysa ul. Otmuchowska 44d (dokument dostawy Faktura VAT 9411066896 z dnia 19.10.2021 faktura stanowi HDI). Nie stwierdzono mięsa z Republiki Czeskiej oraz wyrobów z dziczyzny. Jaja pochodzą z Fermy Drobiu prowadzonej przez Rolniczą Spółdzielnię Produkcyjną w Siestrzechowicach Mikołaja Kopernika 24 (Nr Ewid. Wet 1607 1302, Nr Z-d PAKOWANIA JAJ 1607 5902, nr na jajku PL-16071302 - okazano Fakturę VAT FS 1788/2021 z dnia 13.10.2021r. Pieczywo dostarczane z Piekarni E. Stencel w Radzikowicach.
6. Prowadzi się dezynfekcję jaj przez sparzanie wrzątkiem. Nie prowadzi się smażenia w głębokim tłuszczu
7. Środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane są w urządzeniach chłodniczych (temperatura od 3°C do 8°C) i zamrażalniczych (temperatura od -18°C do -22°C); segregacja w urządzeniach zachowana. Skontrolowano środki spożywcze pod kątem dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia – nie stwierdzono nieprawidłowości.
8. Przy produkcji, wydawaniu i dostarczaniu posiłków pracuje 8 pracowników (w tym intendent), okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy pracują w prawidłowej odzieży ochronnej, ponadto pracownicy kuchni posiadają okrycie ochronne na włosy. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do ich mycia, dezynfekcji i higienicznego suszenia.
9. Pomieszczenia zakładu utrzymane czysto, ściany, sufity, pomieszczenia produkcyjne, wyposażenie i sprzęt pomocniczy w dobrej kondycji technicznej. Do mycia powierzchni stosuje się środki myjąco-dezynfekujące mające zastosowanie w przemyśle spożywczym. Otoczenie zakładu utrzymane w czystości.
10. Oświetlenie w zakładzie naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowane są okapy.
11. Zakład zaopatrzony jest w bieżącą wodę zimną z wodociągu publicznego, bieżąca woda ciepła pozyskiwana z przepływowego podgrzewacza elektrycznego. Odpady płynne usuwane do systemu kanalizacji, odpady stałe gromadzone w kontenerze, odbierane przez firmę specjalistyczną (Ekom z Nysy).
12. Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników, drzwi szczelne, w oknach uchylnych zamontowane są siatki; w dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników.
13. Pobiera się próbki pokarmowe - pobierane i przechowywane są prawidłowo w urządzeniu chłodniczym w temp. +4 °C.
14. W zakładzie funkcjonują opracowane instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej dotyczące higieny osobistej, stanu zdrowia, mycia i dezynfekcji, zaopatrzenia w wodę, usuwania odpadów, zabezpieczenia przed szkodnikami, szkoleń, konserwacji urządzeń, procedura dotycząca zabezpieczania i wycofywania z obrotu żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej (procedura przewiduje przechowanie takich odpadów w wydzielonym urządzeniu zamrażalniczym do momentu zbycia do firmy utylizacyjnej) oraz opracowane i wdrożone procedury w ramach systemu HACCP. Wytoczono punkty kontrolne: CP1 na etapie przyjęcia towaru (przy każdej dostawie odnotowywane są min.: nr dokumentu dostawy, temp. przewozu, ocena stanu opakowań, stan higieniczny środka transportu), CP2 na etapie przechowywania środków spożywczych (monitoring temperatur dla żywności przechowywanej w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych), CP3 na etapie dezynfekcji jaj oraz krytyczny punkt kontrolny CCP na etapie obróbki termicznej (pomiar przy użyciu termometru szpikulcowego). Zapisy w zakresie sprawowania kontroli nad CP oraz CCP prowadzone są na bieżąco w formie zeszytów dla każdego CP i CCP.
15. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
16. Na wyposażeniu zakładu znajduje się środek transportu Dacia Dokker o nr rej. ONY 27816 – wnętrze samochodu czyste, w dobrym stanie technicznym. Zastosowanie mają termo izolowane opakowania transportowe z wkładami GN ze stali nierdzewnej, termosy ze stali nierdzewnej – w dobrym stanie technicznym.

## II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

-----  
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu, jadłospis jadłospisu za okres od 18.10.2021r. do 22.10.2021r.

## III. Ustalenia pokontrolne

*Anna*

*Oliver*

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ----- nr -----  
ukarano -----  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie -----  
(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: ---

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: *dokonano wpisu do książki kontroli.*  
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:  
*Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń.*

5. Uwagi osoby kontrolującej: -----

6. Czas trwania kontroli: od 10:15 do 12:45

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:

REGON: 531422974

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

*Edyta Imbry*  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

**W zastępstwie Kierownika  
DZIENNEGO DOMU POBYTU  
w NYSIE**

*Magdalena Jajusz*

**ASYSTENT  
Oddziału Higieny Żywności,  
Żywienia i Przedmiotów Użytku**

*Marta Truszcz*

**DZIENNY DOM POBYTU  
im. Jerzego Kozarzewskiego  
48-300 Nysa, ul. Boh. Warszawy 28  
tel./fax: 77 433 49 77  
REGON: 531422974**

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19.10.2021  
otrzymałem (-am) w dniu 19.10.2021

*Edyta Imbry*  
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

**W zastępstwie Kierownika  
DZIENNEGO DOMU POBYTU  
w NYSIE**



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 Nysie 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w NYSIE

48-304 NYSZA, ul. Żeromskiego 7/9  
tel. 77 125 22 22, fax 77 125 22 23

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.9020.4.58.2021.MT z dnia 19.10.2021r.

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

Zakład żywienia zamkniętego (blok żywienia w domach opieki społecznej) Dzienny Dom Pobytu  
ul. Bohaterów Warszawy 28, 48-300 Nysa prowadzony przez Urząd Miejski w Nysie ul. Kolejowa 15

**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)	
<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.	0	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.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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:

brak

Edyta Mróz

(podpis kontrolowanego)

Magdalena Jajon

- braku pieczętni

(podpis osoby kontrolującej)

**ASYSTENT**  
 Oddziału Higieny Żywności,  
 Żywnienia i Przedmiotów Użytku  
 mgr inż. Marta Truszcz

W zastępstwie Kierownika  
 DZIENNEGO DOMU POBYTU  
 w NYSIE

**DZIENNY DOM POBYTU**  
 im. Jerzego Kozarzewskiego  
 48-300 Nysa, ul. Boh. Warszawy 28  
 tel./fax: 77 433 49 77  
 REGON: 531422974