

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ.43231.4.5.2019.IS

Nysa, 24.09.2019r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Nysie *Iwonę Soból młodszego asystenta oddziału HŻ*  
nr upoważnienia 17/19 z dnia 02.01.2019r.,

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej  
Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. 2019r., Poz. 59.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2  
ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego  
(Dz. U. 2018r. Poz. 2096 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. 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 06.03.2018r. Prawo przedsiębiorców (~~Dz. U. z 2019r., Poz. 1292~~  
~~z późn. zm.~~\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i  
Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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 165 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

**1. Zakład:** Blok żywienia w domu 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 korespondencji: 48-300 Nysa, ul. Bohaterów Warszawy 28,

(adres)

NIP 7531998242

TEL. 774334977

FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji: nr wpisu 0359/1607/2007 z 02.07.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

*Joanna Wiech- kierownik.*

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

*Beata Morawiecka - główna księgowa*

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

urzędowa kontrola stanu sanitarno – technicznego zakładu

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

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje  
charakterystyczne dla zakładu).

1. Zakład usytuowany w budynku wolnostojącym i obejmuje pomieszczenia usytuowane na dwóch  
kondygnacjach: (parter i podpiwniczenie) w podpiwniczeniu budynku usytuowany jest magazyn  
żywnościowy, przygotowalnia wstępna, boks gotowania ziemniaków do posiłków wydawanych w jadalni  
„dolnej”, pomieszczenie mycia opakowań transportowych, jadalnia dla podopiecznych Opieki Społecznej  
oraz na parterze (tzw. wysoki parter) usytuowana jest kuchnia, zmywalnia naczyń stołowych, jadalnia,



szatnia dla personelu, ubikacja dla personelu. Posiłki do jadalni w części podpiwniczenia przenoszone są w zamkniętych naczyniach i pojemnikach, naczynia stołowe czyste- oznakowany odrębny pojemnik, naczynia brudne - oznakowany odrębny pojemnik. Naczynia stołowe myte są w maszynie z funkcją termicznej dezynfekcji i przekazywane do kuchni przez okno przelotowe. Do mycia sprzętu kuchennego służy wydzielony zlewozmywak w kuchni. Do zakładu prowadzą 3 wejścia z zewnątrz. Konsumenci jak i podopieczni korzystają z odrębnych ustępów w podpiwniczeniu i na I piętrze.

2. Zakres działania obejmuje: produkcję i wydawanie posiłków przygotowywanych na bazie żywności pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego (m.in. surowców: mięso, jaja, ryby, warzywa i owoce) dla ok. 60 pensjonariuszy (stawka żywieniowa 11.00 zł) oraz 50 podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej (stawka żywieniowa 9,50zł.). Ponadto prowadzi się usługi w ramach cateringu do następujących placówek: Przedszkola Bajkowy Świat w Nysie (śniadania, obiady dla 50 dzieci, stawka 8,50zł.), Przedszkole nr 12 filia w Kępnicy i Hajdukach (śniadanie, obiad 2 daniowy, podwieczerek dla ok. 30 osób- stawka 8,50 zł). Minilandia ( 2 daniowy obiad dla 63- stawka -6,50 zł), Przedszkole Groszek (śniadanie dwudaniowy obiad i podwieczerek- stawka 9.00).

Jadłospis układany jest na 5 dni, wywieszony do wglądu w jadalni. Oceniono planowanie jadłospisu, dla osób korzystających z obiadów na miejscu i w ramach cateringu za okres od 23.09.2019r. do 27.09.2019r. Posiłki są zróżnicowane pod względem barwy i konsystencji, zawierają produkty dostarczające białka pełnowartościowego, do śniadań pieczywo razowe, warzywa i owoce w formie gotowanej jak i świeżej, kompoty z owoców świeżych i mrożonych, uwzględnia się ryby. Jak oświadczone nie prowadzi się smażenia w głębokim tłuszczu.

Jadłospis jest dostarczany do szkół i przedszkoli raz na tydzień, zawierający podstawowe grupy żywieniowe. Posiada on informację dot. czynników alergicznych oraz kaloryczności poszczególnych posiłków.

W zakresie transportu żywności zakład dysponuje samochodem dostawczym marki Dacia Logan o nr rej. ONY 9G43. Nie skontrolowano środka transportu- auto wyjechało z dostawą posiłków. Dostawy żywności do zakładu realizowane są przez dostawców, doraźnie- sporadycznie we własnym zakresie w okolicznych placówkach handlowych. W zakładzie do produkcji używane są jaja dostarczane przez Strzelecki Mirosław, ul. Grodkowska 15A, 48-300 Nysa, która stanowi Handlowy Dokument Identyfikacyjny, z fermy w Mesznie jak również do produkcji używane jest mięso, drób, wędlina zakupywane w Hurtownia Gobarto S.A.(dawniej JAMA) CD w Nysie, ul. Otmuchowska 44d, nr faktury 9419001516 z dnia 24.09.2019r.. W dniu kontroli nie stwierdzono w obrocie mięsa z Republiki Czeskiej ani mięsa i wyrobów z dziczyzny.

3. Przy produkcji i dystrybucji posiłków pracuje 4 pracowników. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracują w prawidłowej odzieży ochronnej. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do ich mycia i higienicznego suszenia.

4. Środki spożywcze łatwopsujące się przechowywane są w urządzeniach chłodniczych (temperatura od +3 °C do +6 °C) i zamrażalniczych (temp: od -18 °C do -25 °C); segregacja w urządzeniach zachowana. Skontrolowano wrywkowo środki spożywcze pod kątem daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia – nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. Pomieszczenia zakładu zaopatrzone są w bieżącą wodę z wodociągu publicznego, bieżąca woda ciepła pozyskiwana jest z podgrzewaczy elektrycznych, odpady płynne odprowadzane są do kanalizacji, odpady stałe odbierane są przez firmę komunalną. Odpady pokonsumenckie usuwane są do kontenera na odpady komunalne. Procedura postępowania z żywnością wycofaną z obrotu z powodu nie właściwej jakości zdrowotnej- pochodzenia zwierzęcego przewiduje jej zbycie do firmy utylizacyjnej, zapewniono możliwość przechowania odpadów kat. 3 w wydzielony sposób (zamknięty, oznakowany pojemnik w razie potrzeby w warunkach mroźniczych) do czasu zbycia- jak oświadczone nie zachodziły takie przypadki.

6. Pomieszczenia zakładu, wyposażenie, w dobrym stanie technicznym; pomieszczenia zakładu oraz otoczenie utrzymane w czystości, wyposażenie i sprzęt pomocniczy w dobrej kondycji technicznej.

7. Zakład zabezpieczony prawidłowo przed dostępem szkodników, okna i drzwi szczelne. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników.

8. Oświetlenie w zakładzie naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna, mechaniczna

9. W zakładzie pobiera się próbki pokarmowe i przechowuje w wydzielonym urządzeniu chłodniczym- temp. + 3 °C (przez 72h w ilości 150g).

10. W zakładzie funkcjonują instrukcje Dobrej Praktyki Higienicznej oraz procedury w ramach systemu HACCP. Prowadzi się kontrolę w określonych punktach kontroli CP: na etapie przyjęcia towaru, (przy



każdej dostawie odnotowywane są min.: nr dokumentu dostawy, temp. przewozu, ocena stanu opakowań, stan higieniczny środka transportu), przechowywania środków spożywczych- prowadzi się monitoring temperatur dla żywności przechowywanej w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, dezynfekcji jaj oraz dla krytycznego punktu kontroli CCP na etapie obróbki termicznej (pomiar przy użyciu termometru szpiculcowego po zakończeniu obróbki termicznej). Zapisy prowadzone są na bieżąco w formie zeszytów dla każdego- dokonano przeglądu dokumentacji, nie odnotowano wdrażania działań naprawczych. W ramach systemu HACCP opracowano procedurę badania wyrobu gotowego, która przewiduje badanie wyrobu gotowego w zakresie Salmonella, Listeria Monocytogenes, badania będą przeprowadzone co roku. Przedłożono do wglądu Sprawozdanie z badań nr 457326/18/WRO z dnia 18.10.2018r (połudwica) i wykonane przez laboratorium HAMILTON Wrocław 51-127 ul. Sumierzycka 17. Badanie przeprowadzane jest co roku do końca października. Strona w związku ze zmianami dotyczącymi znakowania żywności wprowadzonymi rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, udostępnia konsumentowi finalnemu informację o składnikach, w tym o składnikach alergicznych powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Informacja o składnikach alergicznych umieszczona jest w jadalospisach.

11. Dla nieopakowanych środków spożywczych i żywności ( luzem) dołączone jest oznakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami – w formie etykiet.

12. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

ukarano .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł

(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 / przedstawiciel 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:.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: .....

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13.30

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**Z up. KIEROWNIKA**  
Dziennego Domu Pobytu

**DZIENNY DOM POBYTU**

48-300 Nysa, ul. Bohaterów Warszawy 28

tel./fax 77 433 49 77

Regon: 531422974, NIP: 753-19-98-242

**Beata Morawiecka**  
GŁÓWNA KSIĘGOWA

(podpisy świadków)

MŁODSZY INSPEKTOR  
Oddziału Higieny, Żywności,  
Żywienia i Przemysłów Usług

**Iwona Soból**

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 24.09.2019r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.09.2019r

**Z up. KIEROWNIKA**  
Dziennego Domu Pobytu

**Beata Morawiecka**  
GŁÓWNA KSIĘGOWA

(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 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 o swobodzie działalności gospodarczej



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.43231.4.5 2019.IS z dnia 24.09.2019r.

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

Blok żywienia w domu opieki społecznej: Dzienny Dom Pobytu ul. Bohaterów Warszawy 28,  
48-300 Nysa prowadzony przez Urząd Miejski w Nysie ul. Kolejowa 15

**I. 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>9</b>	<b>18</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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	5	
<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	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	8	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>8</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	N			

**KRYTERIA OCENY:**

- Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
Ryzyko średnie                        powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie                         nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono uwag

**Z up. KIEROWNIKA**  
Dziennego Domu Pobytu

*Beata Morawiecka*

GŁÓWNA KSIĘGOWA

(podpis kontrolowanego)

**DZIENNY DOM POBYTU**

48-300 Nysa, ul. Bohaterów Warszawy 28  
tel./fax 77 433 49 77

Regon: 531422974, NIP: 753-19-98-242

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

*Iwona Soból*

(podpis osoby kontrolującej)