

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

HŻ.9020.4.31.2023.AH

Nysa, dnia 16.05.2023r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Nysie *Martę Tryszcz starszy asystenta oddziału HŻ nr upoważnienia 25/23 z dnia 27.04.2023r.*, *Agatę Hylińską starszy asystent oddziału HŻ nr upoważnienia 26/23 z dnia 27.04.2023r.*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. 2023r., Poz. 338), 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. 2023r. Poz. 7735 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 2023r., Poz. 221 z późn. zm.)**)~~ 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 ze zm.) – 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)

3. Przedstawiciel zakładu: *Joanna Wiech - kierownik*

(imię i nazwisko, stanowisko)

h

ck

.....
(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. *Blok żywieniowy obejmuje: w części piwnicznej magazyn żywnościowy, przygotowalnię wstępną surowców, boks do gotowania ziemniaków (w dniu kontroli nieużytkowny), pomieszczenie mycia opakowań transportowych, jadalnię z wydawką 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.*
2. *Przy produkcji, wydawaniu pracują 4 kucharki, intendent, przy dostarczaniu 1 kierowca oraz 1 osoba pomoc kuchenna w razie konieczności. 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.*
3. *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. 50 pensjonariuszy Dziennego Domu Pobytu (stawka żywieniowa 20,00 zł) oraz 50 podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej (stawka żywieniowa 20,00zł.).
Ponadto prowadzi się usługi w ramach cateringu do następujących placówek:
- Minilandia w Nysie ul. Piłsudskiego 27, K. Włodarkiewicz (obiad dwudaniowy dla ok. 85 dzieci, stawka żywieniowa 10,50 zł); Minilandia w Nysie ul. 3 Maja (obiad dwudaniowy dla ok. 12 dzieci, stawka żywieniowa 10,50 zł);
- Szkoła Podstawowa z Oddziałem Przedszkolnym w Lipowej (tylko II danie – 10,50, dla ok. 26 dzieci,);
- Żłobek „Groszek” w Nysie ul. Norwida (śniadanie, deser, obiad dwudaniowy dla ok. 26 dzieci - stawka żywieniowa 14,50 zł);
- Placówki w Domaszkowicach (obiad przemienne /lub jednodaniowe, dwudaniowy dla ok. 16 dzieci - stawka żywieniowa dwudaniowe 12,00 zł, jednodaniowe 8,50, zupa 3,00).*
4. *Jadłospis układany jest na 5 dni, wywieszony do wglądu w jadalni, bądź dostarczany do placówek wraz z posiłkami lub e-mailem. 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 15.05.2023r. do 19.05.2023r. Przy posiłku obiadowym dla placówek w dniu 15.05.2023r. zwrócono uwagę na jednakową kolorystykę (zupa marchewkowa, spaghetti). Kolorystyka posiłków powinna być zróżnicowana pod względem barwy. Pod względem konsystencji posiłku urozmaicone. Posiłki 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 2022r., Poz. 2132), 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.*
5. *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.*

h

h
chr

6. *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 9413015939 z dnia 15.05.2023 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 899/2023 z dnia 26.04.2023r. Pieczywo dostarczane z Piekarni Szymański Korfantów.*
7. *Prowadzi się dezynfekcję jaj przez sparzanie wrzątkiem. Nie prowadzi się smażenia w głębokim tłuszczu*
8. *Środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane są w urządzeniach chłodniczych (temp. od +2°C do +10°C) i zamrażalniczych (temperatura od -18°C do -22°C); segregacja w urządzeniach zachowana.*
9. *Skontrolowano środki spożywcze pod kątem dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia – nie stwierdzono nieprawidłowości.*
10. *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.*
11. *Oświetlenie w zakładzie naturalne i sztuczne, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowane są okapy.*
12. *Zakład zaopatrzony jest w bieżącą wodę zimną z wodociągu publicznego, bieżąca woda ciepła pozyskiwana z przepływowego podgrzewacza elektryczny. Odpady płynne usuwane do systemu kanalizacji, odpady stałe gromadzone w kontenerze, odbierane przez firmę specjalistyczną (Ekom z Nysy).*
13. *Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników, drzwi szczelne, w oknach uchylnych zamontowane są siatki; w dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników.*
14. *Pobiera się próbki pokarmowe - pobierane i przechowywane są prawidłowo w urządzeniu chłodniczym w temp. +4°C w jadalni.*
15. *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 na bieżąco.*
16. *W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.*
17. *W dniu kontroli dokonano oględzin środków transportu Dacia Dokker o nr rej. ONY 27816 będącego na wyposażeniu zakładu - wewnątrz 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. Dla środka transportu prowadzony jest zeszyt w którym zapisywane czynności czyszczenia i mycia.*

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu, jadłospisy za okres od 15.05.2023r. do 19.05.2023r.

4

4 ckr

III. Ustalenia pokontrolne

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 11:45 do 13:45

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 wyraz błędne itp. które je zastępują)

KIEROWNIK
Dziennego Domu Pobytu

Joanna Wiech

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Agata Hylańska

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Marta Tryszcz

DZIENNY DOM POBYTU (podpis osoby kontrolującej)

im. Jerzego Kozarzewskiego

48-300 Nysa, ul. Boh. Warszawy 28

tel./fax: 77 433 49 77

REGON: 531422974

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.05.2023

otrzymałem (-am) w dniu 16.05.2023

KIEROWNIK
Dziennego Domu Pobytu

Joanna Wiech

(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 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

**) określić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

4

B
CW

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.4.31.2023.AH z dnia 16.05.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

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

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4

JG

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

4

Jg
chr

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

KIEROWNIK
Dziennego Domu Pobytu

Joanna Wiech

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Agata Hylńska

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Marta Tryszcz

(podpis kontrolowanego)

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

(podpis osoby kontrolującej)