

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 281/BŻ/22

Piotrków Kujawski, dnia 07-10-2022r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Radziejowie

**Angelika Borczyńska, kierownik oddziału, upoważnienie nr 1/22**

**Sylwia Kaźmierczak, młodszy asystent, up. 9/22**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt. 3a i pkt. 4 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. z 2022 r. poz. 2000)<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<sup>2)</sup> 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 49 ust. 1 i ust. 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. 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:

**Dom Pomocy Społecznej ul. Poznańska 98, 88-230 Piotrków Kujawski**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

**NIP: 8891206373**

TEL. 54 265 51 16 FAX .....nd... E-MAIL kujawsko-pomorskie dpsbl@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 227/011/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Mariola Wiśniewska – Dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Mariola Wiśniewska – Dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<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.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarno – technicznego obiektu, zapisy HACCP, GHP/GMP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dokumentacja kontroli, termometr wzorcowany

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

1. Zakres działalności: produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy.
2. Zatrudnienie w kuchni - 8 osób. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. W dniu kontroli byli wyposażeni w odzież ochronną – fartuchy zakrywające odzież wierzchnią.
3. Obiekt mieści się w budynku dwukondygnacyjnym, podpiwniczonym, stojącym w zabudowie wolnej. Teren zakładu jest ogrodzony. Zapewniony jest dostęp do drogi publicznej.
4. Woda do obiektu doprowadzona jest z gminnej sieci wodociągowej. Ścieki sanitarne (bytowe) odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej centralnej. Na terenie posesji wydzielono miejsce do składowania odpadów komunalnych. Odpady komunalne odbierane są przez Zakład Komunalny w Piotrkowie Kujawskim na podstawie zawartej umowy.
5. W dniu kontroli obiekt był w trakcie rozbudowy – prowadzone były prace budowlane. Prowadzone prace nie obejmowały części budynku, w której mieści się kuchnia wraz z zapleczem.
6. W skład pomieszczeń zakładu objętych kontrolą wchodzi:
  - Na I kondygnacji budynku:
    - Pomieszczenie spożywania posiłków przez pensjonariuszy – podłoga pomieszczenia pokryta jest płytkami ceramicznymi. Ściany i sufit pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Okna są uchylne, wentylacja grawitacyjna. Pomieszczenie wyposażone jest w stoliki i krzesła.
    - Zmywalnia naczyń – podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w wyparzarkę do naczyń, , zlew, blaty robocze. Okno jest uchylne, wentylacja grawitacyjna.
    - Pomieszczenie na odpady żywnościowe z niezależnym wejście z zewnątrz budynku - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 1,5m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych.
    - Magazyn (naczyni, przyborów kuchennych) - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w regały i lodówkę na próbki żywności. Probki potraw są przechowywane w obiekcie przez 3 doby. Od prawidłowo oznakowane i zabezpieczone przed zanieczyszczeniami.
    - Kuchnia właściwa - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w blaty robocze wykonane ze stali nierdzewnej umieszczone przy poszczególnych stoiskach obróbki potraw, szafki, taborety elektryczne, piece, patelnie elektryczną, krajalnice, maszynkę do mięsa. Zamontowano wyciągi mechaniczne. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk umieszczoną poza stoiskami przygotowywania posiłków. Okna są uchylne, wentylacja grawitacyjna.
    - Magazyn podręczny - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w zlew, lodówki, zamrażarki. Wentylacja jest grawitacyjna.
    - Magazyn produktów suchych – podłoga pomieszczenia pokryta jest płytkami ceramicznymi, ściany i sufit pomalowane są farbami w kolorach jasnych. pomieszczenie wyposażone jest w regały na artykuły spożywcze. Do pomieszczenia prowadzi niezależne wejście z zewnątrz budynku.

- Magazyn mięsa i wędlin - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w lodówki i zamrażarki. Pomieszczenie jest klimatyzowane.

- Magazyn produktów - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w lodówkę do jaja, stabilizator jaj, umywalkę do mycia rąk. Wentylacja jest grawitacyjna, okno uchylne.

- Magazyn produktów (pieczywa) - podłoga i ściany pomieszczenia do wysokości około 2m pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit i pozostała część ścian pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażone jest w regały, szafę. Wentylacja jest grawitacyjna, okno uchylne.

Piwnica:

- Obieralnia warzyw – podłoga i ściany pomieszczenia pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit pomalowany jest farbami w kolorach jasnych. Okno jest uchylne. Pomieszczenie wyposażono w obieraczkę do warzyw.

- Magazyn warzyw – posadzka jest betonowa, ściany i sufit pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Okno jest uchylne.

- Pomieszczenie socjalne dla pracowników kuchni – podłoga pomieszczenia pokryta jest linoleum, ściany i sufit pomalowane są farbami w kolorach jasnych. Okno jest uchylne, pomieszczenie wyposażono w szafki na odzież pracowników, stół, krzesła.

- Toaleta – ściany i podłoga pomieszczenia pokryte są płytkami ceramicznymi, sufit pomalowany jest farbami w kolorach jasnych. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk, miskę ustępową, kabinę prysznicową.

- Magazyn środków chemicznych i czyszczących - posadzka jest betonowa, ściany i sufit pomalowane są farbami w kolorach jasnych.

7. W obiekcie wdrożono system na zasadach HACCP. Prowadzone są zapisy ustalonych punktów kontroli na formularzach. Okazano następujące zapisy:
- karty kontroli pomiaru temperatury w lodówce próbek żywnościowych
  - karty dezynfekcji jaj
  - rejestr kontroli temperatury wewnątrz produktów podczas obróbki termicznej
  - rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych,
  - karty pobrania i kontroli próbek żywnościowych
  - karty kontroli temperatury i wilgotności w magazynie
  - karty kontroli pomiaru temperatury w lodówkach
  - rejestr mycia i dezynfekcji okapu kuchennego
  - karty kontroli pomiaru temperatury w zamrażarkach
8. Odpady żywnościowe odbierane są przez Przedsiębiorstwo Przemysłowo- Handlowe HETMAN spółka z o.o. ul. Florianów 24, 99-311 Bedlno. Do czasu odbioru są przechowywane w zamkniętych pojemnikach w pomieszczeniu odpadów. Do pomieszczenia odpadów prowadzi niezależne wejście z zewnątrz budynku. W obiekcie dostępne są dowody potwierdzające odbiór odpadów żywnościowych „dokumenty handlowe stosowane przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych”. Zdjęcia dokumentów potwierdzających odbiór odpadów stanowią załącznik do protokołu. Okazano dokumenty z odbioru z dnia: 26.08.22, 09.09.2022, 16.09.2022, 23.09.2022. z otrzymanych dokumentów wynika że odpady gastronomiczne odbierane są raz w tygodniu.
9. Surowce do produkcji posiłków są dostarczane przez stałych dostawców. Surowce w obiekcie rozmieszczone są asortymentowo. Są przechowywane w odpowiednich warunkach zgodnie z zaleceniami producenta. Sprawdzono losowo terminy przydatności surowców wykorzystywanych do produkcji, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

10. Podczas kontroli okazano protokół kontroli przewodów dymowych, kominowych i wentylacyjnych z dnia 02.03.2022 nr 668227. Z protokołu wynika, że przewody są drożne, ciąg kominowy jest prawidłowy, stan techniczny dobry.

11. Obiekt w dniu kontroli był w dobrym stanie sanitarnym. Wyposażenie obiektu było utrzymane w czystości i dobrym stanie technicznym.

12. Podczas kontroli nie pozostawiono w obiekcie protokołu kontroli. Ustalono, że do PSSE w Radziejowie zostaną dostarczone następujące dokumenty:

- jadłospisy dekadowe z uwzględnieniem składników potraw.

Ustalono, że termin podpisania protokołów i omówienia wyników kontroli zostanie ustalony telefonicznie.

13. W dniu 11-10-2022r. drogą elektroniczną zostały przekazane następujące dokumenty:

- jadłospisy za okres od 1.10 – 10.10.2022

- wykaz alergenów oraz opis dodatkowych posiłków

14. W dniu 11.10.2022r. w siedzibie PSSE Radziejów dokonano oceny jadłospisu dekadowego 01.10-10.10.2022r.

Dla 68 pacjentów przygotowywane są posiłki w ramach diety: lekkostrawnej, ogólnej i cukrzycowej. Stawka żywieniowa zgodnie z oświadczeniem kierownika kuchni wynosi 20,31 zł. Pacjenci mają dostęp do jadłospisu przygotowywanego na każdy dzień. W każdym z jadłospisów znajdują się informacje dotyczące: nazwy potrawy, występujących w niej alergenów

- Serwowane są trzy posiłki podstawowe : śniadanie 8.00, obiad 12.30, kolacja 18.00 oraz dwa posiłki dodatkowe dla wszystkich pensjonariuszy o godz. 10.00 i 15.00. Żywności serwowana w ramach dodatkowych posiłków jest dostarczana z banku żywności.

- Odstępy między posiłkami wynoszą do 4 godzin. Przerwa nocna trwa do 14 godzin.

- W każdym głównym posiłku serwowane są napoje: herbata, mięta, sok owocowy, kompot, kakao, kawa z mlekiem. Pensjonariusze mają zapewniony całodobowy dostęp do wody oraz innych napojów (herbata, mięta, sok owocowy, kompot).

- W każdym głównym posiłku serwowane są produkty zawierające białko pełnowartościowe pochodzenia zwierzęcego.

- W posiłkach głównych podawane są mleko i przetwory mleczne.

- Codziennie podane są porcje warzyw i/lub owoców.

- Posiłki są zróżnicowane kolorystycznie, konsystencją i strawnością poszczególnych potraw.

- W ocenianym jadłospisie potrawy smażone były serwowane 5 razy: pałka drobiowa smażona w dniu 02.10.22, sznycel wieprzowy smażony 04.10.22r., gulasz wieprzowy smażony 06.10.22r. , wątroba drobiowa smażona 08.10.22r., placek z fileta drobiowego smażony 09.10.22r.

- Owce i warzywa oraz mięsa serwowane w dekadzie są zróżnicowane.

- W dekadzie serwowane były różnorodne produkty węglowodanowe: kasze, makarony, ryż, płatki owsiane.

- W dekadzie serwowane były 2 razy rośliny strączkowe suche: grochowa z ziemniakami 04.10.22r. oraz fasolowa z ziemniakami 10.10.22r.

- W jadłospisie dekadowym planowanym przez jednostkę dwa razy serwowano potrawę z udziałem ryb – makrela wędzona 16 dkg w dniu 06.10.22r. oraz ryba w oleju 7 dkg (śniadanie) i śledź w oleju 10dkg (kolacja) 07.10.22r. Pensjonariusze otrzymywali ryby w posiłkach dodatkowych, które są dostarczane z banku żywności. Ilość i wielkość porcji ryb nie jest planowana, jest uzależniona od dostaw z banku żywności. W związku z powyższym do ogólnej liczby porcji ryb doliczono łącznie jedną dodatkową porcję w dekadzie.

W ocenianym jadłospisie stwierdzono następujące elementy wymagające poprawy:

- Zbyt mała ilość w diecie tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone – ilość uzyskanych punktów 0,1.

- Zbyt duża ilość potraw smażonych w dekadzie (5 razy) – ilość uzyskanych punktów 0.

Ogólna suma punktów jaką otrzymał oceniany jadłospis wynosi 28,5 pkt. Ilość uzyskanych punktów szereguje jadłospis w kategorii 2 („jadłospis zadawalający”).

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

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: załącznik znak ZF/PK/BŻ/01/01/01, dokumentacja fotograficzna, załącznik nr 1 – arkusz oceny dekadowej jadłospisu, jadłospis dekadowy dla diety ogólnej,

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt .....nd..... zał. nr.....nd..... ukarano .....nd.....  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego .....nd..... w wysokości.....nd.....zł  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie .....nd.....,  
(podstawa prawna)  
upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 03-01-2022, nr 1/22, 8/22.  
(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 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)  ~~wynosi~~  ~~nie wynosi~~ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
.....  
*Halina Wisniewska*
  5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag
  6. Czas trwania kontroli: od 13.30 do 15.00 w dniu 07.10.2022r. (kontrola obiektu)  
11.00 do 13.00 w dniu 11.10.2022r. (ocena jadłospisu dekadowego).
- 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.  
Nie dotyczy
- Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień  
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

✓  
.....  
( podpis i pieczęć kontrolowanego )

.....  
( podpisy świadków )

*Angelina Bogdan*

**MŁODSZY ASYSTENT**

*domenelli*  
( podpis osoby kontrolującej )

**Sybilka Ruzmierczak**

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 07.10.2022 r. i 11.10.2022

otrzymałam w dniu *12.10.2022r.*

**DYREKTOR**

✓ *Halina Wisniewska*

( 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 Radziejowie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
( data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy )

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej