

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 282/BŻ/23

Piotrków Kujawski , dnia.21.09.2023r.  
(Miejscowość i data)

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

Justyna Gralewska starszy instruktor higieny, upoważnienie nr 11/23

Angelika Borczyńska, kierownik oddziału, upoważnienie nr 1/23

(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 2023 r. poz. 338 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 2023 r. poz. 775 z późn.zm.)<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 2023 r. poz. 221 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 higienicznego 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.
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 miejskiej sieci wodociągowej. Ścieki sanitarne (bytowe) odprowadzane są do kanalizacji sanitarnej centralnej. Na terenie obiektu wydzielono miejsce do składowania odpadów komunalnych. Odpady komunalne odbierane są przez firmę GRONEKO na podstawie zawartej umowy.
5. Kontrolą objęto pomieszczenia znajdujące się na I kondygnacji i w piwnicy obiektu:

### I kondygnacja:

- 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 wyparząrkę do naczyń, zlew, blaty robocze. Okno jest uchylne, wentylacja grawitacyjna.
- Pomieszczenie na odpady żywnościowe z niezależnym wejściem 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. Odpady w pomieszczeniu są przechowywane w zamkniętych pojemnikach.
- 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 oraz lodówkę na próbki żywności. Próbkę potraw są przechowywane w obiekcie przez 3 doby.
- 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 rozmieszczone przy poszczególnych stoiskach obróbki potraw, szafka, taborety elektryczne, piec, patelnia elektryczną, krajalnicę, maszynkę do mięsa, piec konwekcyjny. Nad piecami są zamontowane wyciągi mechaniczne. Pomieszczenie wyposażono w umywalkę do mycia rąk umieszczoną poza stoiskami przygotowywania posiłków. Okna są uchylne wyposażone w moskitiery.
- 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, lodówkę, zamrażarkę.
- 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. Artykuły spożywcze w magazynie są rozmieszczone asortymentowo.
- 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 - 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 jaj, sterylizator do jaj, umywalkę do mycia rąk. Okno jest uchylne wyposażone w moskitiery.

- 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. Okno jest uchylne wyposażone w moskitiery.

#### 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 z wydzieloną szatnią – 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 dla pracowników kuchni – 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.

6. W obiekcie wdrożono system na zasadach HACCP. Prowadzone są zapisy ustalonych punktów kontroli na formularzach. Okazano następujące zapisy prowadzone na formularzach:

- 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

7. 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 zamykanych pojemnikach w pomieszczeniu odpadów. 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”. Podczas kontroli okazano dokument z dnia 15.09.2023r., 08.09.23r., 04.08.23r., 11.08.23r.,

8. Surowce do produkcji posiłków są dostarczane przez stałych dostawców. Podczas kontroli okazano faktury dotyczącą pochodzenia mięsa stosowane w produkcji nr: 3134/09/2023 z dnia 21.09.23r. wystawioną przez ANIR sp. z o.o. ul. Botaniczna 11, 87-800 Włocławek. Zgodnie z oświadczeniem kierownika stołówki, jaja do obiektu dostarczane są przez jednego dostawcę – okazano dokument dostawy – fakturę nr RA 00009/09/2023 z dnia 21.09.2023r. wystawioną przez Zakład drobiarski Bartosz Nowacki Świerkowiec 500, 88-300 Mogilno. Podczas kontroli został również okazany „Handlowy dokument identyfikacyjny z dnia 28.06.2023r. dot. pochodzenia jaj oraz sprowadzanie z badania w kierunku Salmonella spp. Nr TAS/23/00904-03961-03965/ż z dnia 15.05.2023r. wystawione przez Wojewódzki Inspektora Weterynaryjny w Bydgoszczy.

Surowce w obiekcie rozmieszczone są asortymentowo. Są przechowywane w odpowiednich warunkach zgodnie z zaleceniami producenta. Sprawdzone losowo terminy przydatności surowców wykorzystywanych do produkcji, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

9. Obiekt w dniu kontroli był w dobrym stanie higienicznym. Wyposażenie obiektu było utrzymane w czystości i dobrym stanie technicznym.

10. Otoczenie obiektu był uporządkowane .

11. Podczas kontroli ustalono, że w obiekcie nie zostanie pozostawiony protokół z kontroli sanitarnej. W siedzibie PSSE Radziejów zostanie przeprowadzona ocena jadłospisu dekadowego. Termin omówienia wyników kontroli i podpisania protokołu zostanie ustalony telefonicznie. Ustalono również, że do PSSE w Radziejowie zostanie drogą elektroniczną przekazany obowiązujący jadłospis dekadowy zawierający informację dotyczące pełnego składu poszczególnych potraw.
12. W dniu 25.09.2023r. do PSSE w Radziejowie został przesłany jadłospis dekadowy za okres od 11.09.2023r. do 20.09.2023r. oraz informacja o obowiązującej stawce żywnościowej i alergenach w potrawach.  
Z otrzymanej informacji wynika, że wyliczona stawka żywnościowa za miesiąc lipiec wyniosła 19.49zł.  
Szeff kuchni Pan Piotr Kawczyński oświadczył również że „*Mieszkańcy DPS codziennie uzyskują informacje i mają opisany jadłospis w którym ,zaznaczone są substancje lub produkty powodujące alergie lub produkty powodujące reakcje nietolerancji*”.
13. W dniu 27.09.2023r. w siedzibie PSSE w Radziejowie dokonano oceny jadłospisu dekadowego wprowadzonego w DPS Piotrków Kujawski (dekada za okres od 11.09.2023r. do 20.09.2023r.).

Przeprowadzona ocena wykazała:

- W obiekcie przygotowywane są posiłki dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej. Dokonano oceny diety podstawowej.
- Serwowane są trzy posiłki podstawowe : śniadanie 8.00, obiad 12.30- 13.00, kolacja 18.00 oraz dwa posiłki dodatkowe o godz. 10.00 i 15.00.
- Odstępy między posiłkami wynoszą do 5 godzin. Przerwa nocna trwa do 14 godzin.
- W każdym głównym posiłku serwowane są napoje: herbata, kompot, soki. Pensjonariusze mają zapewniony całodobowy dostęp do wody.
- W każdym głównym posiłku serwowane są produkty zawierające białko pełnowartościowe pochodzenia zwierzęcego.
- W jednym lub w dwóch posiłkach głównych podawane jest mleko i przetwory mleczne.
- Posiłki są zróżnicowane kolorystycznie, konsystencją i strawnością poszczególnych potraw.
- W dekadzie serwowane są produkty zbożowe z pełnego przemiału – pieczywo ciemne.
- Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonienasycone w ocenianej dekadzie były serwowane 1 raz: ryba w oleju w dniu 15.09.2023r. Z uzyskanej informacji wynika, że do smażenia używany jest olej rzepakowy lub słonecznikowy.
- W przynajmniej jednym posiłku dziennym jest serwowana porcja surowych warzyw lub owoców.
- Rośliny strączkowe suche w ocenianej dekadzie były serwowane 2 razy: zupa grochowa w dniu 12.09.2023r., zupa fasolowa w dniu 14.09.2023r.
- Ryby i przetwory rybne w dekadzie wystąpiły 2 razy: ryba smażona w dniu 15.09.2023r., ryba w oleju w dniu 15.09.2023r.,
- W dekadzie stwierdzono różnorodność warzyw i owoców, różnorodność mięs i przetworów mięsnych, różnorodność produktów węglowodanowych, różnorodność technik przygotowywania potraw.

Ogólna suma punktów jaką otrzymał oceniany jadłospis wynosi 28,6 pkt. Ilość uzyskanych punktów szereguje jadłospis w kategorii 3 („jadłospis zadawalający”).

W ocenianym jadłospisie stwierdzono następujące elementy wymagające poprawy:

- zbyt mała ilość w jadłospisie dekadowym tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno i wielonienasycone – ilość uzyskanych punktów 0,1.

## 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, arkusz oceny dekadowej jadłospisu.

### 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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 02-01-2023, nr 1/23, 10/23  
(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) wnosi /nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
.....Halina Wiśniowska.....
5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag
6. Czas trwania kontroli: od 11.50 do 13.00 w dniu 21.09.23 (kontrola obiektu)  
Od 9.00 do 11.30 w dniu 27.09.2023 (ocena jadłospisu dekadowego w siedzibie PSSE Radziejów)

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)

.....  
DYREKTOR  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
.....  
.....  
(podpisy świadków)

.....  
Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna w Radziejowie  
Seksja Nadzoru nad Bezpieczeństwem  
Żywności i Żywienia  
.....  
Starszy Instruktor Higieny  
(podpis osoby kontrolującej)  
.....  
Justyna Grzelańska  
Angelina Borynka

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.09.2023r. i 27.09.23  
otrzymałam w dniu ... 29.09.2023

**DYREKTOR***Halina Wiśniewska*

(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\*)  
wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

**DYREKTOR**

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

\*) zaznaczyć właściwe

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