

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**Nr ONS.HŻ.9020.3.2.11.129.2023Podzamcze, dn. 25.04.2023r.*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęcznej mgr inż. Milena Medyńska – starszy asystent nr leg. 17, inż. Magdalena Guz – stażysta, nr leg. 24, nr upoważnienia 057.1.277.2023

*(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 (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 338) <sup>1)</sup>, w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 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 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 221)<sup>1)\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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:**Stołówka – Pracownia Terapii Zajęciowej*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*Podzamcze 2, 21-010 Łęczna*(adres)*NIP: 713 – 100 – 87 – 67TEL.: (81) 531 – 55 – 78FAX: brakE-MAIL: brak**Zakład objęty nadzorem na podstawie:**Decyzja ONS.HŻ.9020.3.2.11.163.2022 z dnia 24.06.2022r. nr wpisu 3808.10.2020 z dnia 25.06.202r.*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)***2. Kierujący zakładem:**p. Anna Płoszaj – Dyrektor Środowiskowego domu Samopomocy, Podzamcze 2, 21-010 Łęczna*(imię i nazwisko, stanowisko)***3. Przedstawiciel zakładu:**p. Anna Płoszaj – Dyrektor Środowiskowego domu Samopomocy*(imię i nazwisko, stanowisko)*brak*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)***4. Zakres przedmiotowy kontroli:**Kontrola sanitarna kompleksowa – zgodność z przepisami prawa żywnościowego

<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.

**5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:** laptop HP: PSSE Leczna HZ/424/2019, drukarka HP: PSSE Leczna HZ/439/2019, PSSE Łęczna HZ/442/2020, termometr pirometr: PSSE Łęczna HZ/412/2018

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

Działalność obiektu prowadzona jest w zakresie produkcji dań gorących przygotowywanych we własnym zakresie tj. posiłków obiadowych jednodaniowych, ale także kanapek, sałatek, surówek ciast oraz napojów zimnych i gorących. Dania i napoje serwowane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki przygotowywane przez uczestników warsztatów (osoby dorosłe) w ramach „pracowni życia codziennego” i przeznaczone do spożycia dla pozostałych uczestników warsztatów terapii zajęciowych.

Obiekt w dniu 24.06.2022r. rozszerzył prowadzoną działalność o sprzedaż i serwowanie napojów gorących i zimnych, ciast, lodów, przekąsek typu paluszki, chipsy, słodczy. Desery i napoje serwowane w naczyniach wielokrotnego użytku - sala integracji zawodowej – Kawiarenka w Stołówce – Pracowni Terapii Zajęciowej, Podzamcze 2, 21-010 Łęczna. W dniu kontroli Kawiarenka czynna jedynie dla uczestników Terapii Zajęciowej.

Czynności te odbywają się na parterze obiektu, w wydzielonej części, gdzie znajduje się

- \* bar wyposażony w zlew przeznaczony do mycia sprzętu, umywalkę do mycia rąk, ekspres do kawy, ladę chłodniczą na ciasto, zamrażarkę na lody, szafki na naczynia i sprzęt zlew,
- \* zmywalnię wyposażoną w zlew 2-komorowy, zmywarę z funkcją wyposażania, blaty robocze;
- \* sala konsumencka gdzie znajdują się stoliki
- \* toaleta dla klientów wyposażona w umywalkę do mycia rąk
- \* WC dla personelu, osób przygotowujących posiłki.

Pracownia mieści się w budynku murowanym, posiada dwa niezależne wejścia, dojazd utwardzony – wyłożony kostką. Ściany i podłoga wyłożone płytkami i terakotą. Obiekt podłączony do gminnej sieci wodno-kanalizacyjnej. Wszystkie punkty wodne znajdujące się w zakładzie wyposażone prawidłowo w środki czystości do dezynfekcji rąk i powierzchni, ręczniki jednorazowego użytku, wodę ciepłą (pozyskiwana za pomocą pieca gazowego) i zimną, kosze na śmieci z pokrywami.

Odpady stałe gromadzone w zamykanych pojemnikach wyłożonych wkładami foliowymi z pokrywami, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego i odbierane przez firmę PGKiM Sp. z o.o. ul. Krasnystawska 54 w Łęcznej okazano do wglądu fakturę nr DOO/0731/23 z dnia 31.03.2023r. za okres od 01.03 – 31.03.2023r.

Oświetlenie naturalne oraz sztuczne prawidłowo zabezpieczone osłonami.

W dniu kontroli szkodników oraz śladów ich bytowania nie stwierdzono. Monitoring szkodników prowadzony jest we własnym zakresie, w razie potrzeby wzywana jest specjalistyczna firma deratyzacyjna. Drzwi oraz okna do zakładu szczelne. Lokal posiada wentylację grawitacyjną oraz mechaniczną.

Odpady pokonsumpcyjne z relacji Pani Dyrektor są to niewielkie ilości po oddzieleniu frakcji płynnej od stałej wyrzucane do kontener na odpady komunalne.

Materiały i wyroby wykorzystywane przy produkcji posiłków posiadają oznaczenie „kieliszka i widelca”. Naczynia wielokrotnego użytku myte i dezynfekowane w zmywarce z funkcją wyparzania w wydzielonym pomieszczeniu zmywalni która znajduje się bezpośrednio przy kuchni. W dniu kontroli urządzenie sprawne.

W kontakcie z żywnością zatrudnione jest 2 osoby posiadających aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych. Na stanie znajduje się wystarczająca ilość odzieży ochronnej. Personel pracuje w czystej odzieży ochronnej oraz zna zasady higieny osobistej i higieny produkcji.

Stołówka pobiera próbki kontrolne produkowanych posiłków, przechowywane w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu wydawania posiłków, przechowywane 72h w ilości 150g

Główni dostawcy surowców do produkcji posiłków:

- Supermarket BIEDRONKA nr 2013 ul. Szkolna 8, 21-010 Łęczna – artykuły ogólnospożywcze, nabiał; okazano do wglądu Fakturę nr 2013F00587/0423 z dnia 25.04.2023r.
- Hurtownia „ARPOS” Sp. J. Beata Mazurek, Marek Ogórek ul. Pasternik 8, 21-010 Łęczna, okazano do wglądu Fakturę Vat 284/2023 z dnia 20.04.2023r.
- PPHU GRAMAR Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 6, 22-200 Włodawa – mięso, wędliny
- Piekarnia Tomasz Hołowiński ul. Mickiewicza 14, 21-010 Łęczna – pieczywo

Okazano do wglądu stosowne dokumenty dostaw - faktury.

Urządzenia chłodnicze wyposażone w termometry kontrolno-pomiarowe, segregacja asortymentowa zachowana.

Podczas kontroli dokonano weryfikacji wskazań przechowywania surowców, środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznych w urządzeniach chłodniczych termometrem urzędowym, wskazania: lodówka +6,7<sup>0</sup>C, oraz urządzenia zamrażalnicze: -19,1<sup>0</sup>C, -20,3<sup>0</sup>C, -temperatury prawidłowe, zgodne z deklaracjami producentów i wyznaczonymi limitami krytycznymi w Systemie HACCP.

W obiekcie opracowany jest i wdrożony system Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej i system HACCP. W ramach GHP i GMP opracowano szereg szczegółowych instrukcji dotyczących zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu oraz dotyczących higieny personelu i higieny na stanowisku pracy, higieny produkcji. W Księdze HACCP określono politykę jakości i bezpieczeństwa żywnościowego oraz określono profil działalności zakładu. Sporządzono opisy produktów przygotowywanych w zakładzie. W ramach systemu HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono 2 Krytyczne Punkty Kontrolne najbardziej niebezpieczny z punktu widzenia bezpieczeństwa prowadzonej działalności tj.: CCP1 – przyjęcie surowców nietrwałych mikrobiologicznie oraz CCP2 - magazynowanie surowców łatwo psujących się oraz wyrobów gotowych. Opracowano szczegółową Instrukcje dot. monitorowania CCP i działania korygujące, w których opisano kryteria przyjęcia oraz magazynowania. CCP1- monitoring przy każdej dostawie artykułów nietrwałych mikrobiologicznie oraz CCP2 – monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych, codziennie. Okazano do wglądu Rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych za miesiąc kwiecień 2023r., ostatni zapis z dnia 25.04.2023r. Lodówka biała i zamrażarka +7<sup>0</sup>C i -18<sup>0</sup>C.

Dokumentacja opracowana poprawnie, obejmuje wszystkie niezbędne obszary i skupia się na najistotniejszych zagrożeniach mogących wystąpić podczas produkcji żywności.

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

**Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:**

Nie stosowano.

### **III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... zał. nr.....  
ukarano **nie ukarano**

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(nr mandatu karnego)

na podstawie .....,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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:**

Nie dotyczy.

**3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.**

Dokonano wpisu.

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:**

Uwag nie wniesiono.

**6. Czas trwania kontroli: od 12:55 do 14:25**

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.

Protokół podpisano.

**Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.**

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

Dyrektor  
Środowiskowego Domu Samopomocy  
mgr inż. Anna Płoszaj  
Specjalista organizacji pomocy społecznej  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent  
mgr inż. Milena Mec...  
Magdalena  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.04.2023r.  
otrzymałem (-am) w dniu 25.04.2023r.

ŚRODOWISKOWY  
DOM  
SAMOPOMOCY  
21-010 Łęczna, Podzamcze 2  
NIP: 142-23-02 767 tel. 11 531-55-78  
Dyrektor Środowiskowego Domu Samopomocy  
mgr Anna Płoszaj  
Specjalista organizacji pomocy społecznej

.....  
(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 Łęcznej 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr ONS.HŻ.9020.3.2.11. 129.2023 z dnia 25.04.2023r.

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

Stołówka – Pracownia Terapii Zajęciowej Podzamcze 2, 21-010 Łęczna

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

**II.**

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	
<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	
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	

<sup>1</sup> Zaznaczyć właściwe

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.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	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	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	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		

**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 ND Z DNIA ND

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*Uwag nie wniesiono.*

.....  
 Dyrektor  
 Środowiskowej Organizacji Samopomocy  
 .....  
 mgr inż. Małgorzata Płaszaj  
 specjalista organizacji pomocy społecznej

(podpis kontrolowanego)

ŚRODOWISKOWA  
 ORGANIZACJA  
 SAMOPOMOCEJ  
 21-010 Łęczna, Bolesława 2  
 NIP. 713-10-247 tel. 1611 531 55-78

.....  
 Starszy asystent  
 mgr inż. Milena Medzińska  
 Magdalena Gura

(podpis osoby kontrolującej)