

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 196/NS-BŻ/2025 z dnia 22.04.2025 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Lubliniecka 10/12, 42-284 Herby - Blok
żywieniowy Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, ul. Lubliniecka 10/12, 42-284 Herby

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	2		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0			
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.		2		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0			
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0			
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0			
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0			
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0			

¹⁾ zaznaczyć właściwie

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			
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0			
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0			
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0			
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0			
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0			
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0			
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0			
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0			
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0			
7	Znakowanie.	0			
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów				ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów			16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC				ND
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				18
	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 ----- Z DNIA -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

D Y R E K T O R
2 up bez
mgr Tomasz Kucia

(podpis kontrolowanego)

[Podpis]
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

NS-BŻ.9020.159.2025

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 196/NS-BŻ/2025

Herby, 22.04.2025 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu

funkcjonariusz publiczny Małgorzata Kulicka – młodszy asystent sekcji NS-BŻ, nr upoważnienia 11/2025

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 oraz art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r. poz. 572).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmieniona zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Lubliniecka 10/12, 42-284 Herby

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Blok żywieniowy Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, ul. Lubliniecka 10/12, 42-284 Herby

(adres)

NIP 57510 25 279 TEL. 34 357 40 14, 34 387 20 06 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej Nr NS-HŻŻ-432-Op-46/19 z dnia 13.12.2019 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Tomasz Kucia – dyrektor Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Baryła – główna księgową, osoba upoważniona

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w oparciu o arkusz oceny zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU, nr ident. PP/W/S/K/13/NS-HZZ.

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

W bloku żywieniowym przygotowywane są posiłki od surowca do gotowej potrawy, napoje i potrawy wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. W kuchni przygotowywane są drugie śniadania i obiady dwudaniowe, natomiast śniadania i kolacje przygotowywane są samodzielnie przez wychowanków ośrodka pod nadzorem wychowawców w kuchenkach oddziałowych (5 kuchenek oddziałowych, każda do dyspozycji określonej grupy), według ustalonego przez kierownika kuchni jadłospisu. Za właściwie utrzymany stan sanitarny kuchenek oddziałowych odpowiadają wychowankowie, co jest monitorowane przez wychowawcę MOW. Posiłki przygotowywane są dla 73 wychowanków przebywających w ośrodku, w wieku od 12 do 18 lat. Stawka żywieniowa przypadająca na wychowanka wynosi 20 zł. Zatrudnienie w kuchni: 4 osoby (3 kucharki oraz intendent). W dniu kontroli pracownicy posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz czystą i kompletną odzież roboczą. Dostawy surowców do przygotowywania posiłków odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem specjalistycznymi środkami transportu dostawców. Środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie przechowywane są w magazynach na regałach natomiast nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, w monitorowanej temperaturze zgodnej z zaleceniami producentów, z zachowaniem segregacji. Zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład w urządzeniach chłodniczych, mroźniczych oraz magazynach – wskazania termometrów będących wyposażeniem zakładu są zbliżone ze wskazaniami termometru wzorcowanego (Bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU – nr ident. PP/W/S/K/13/NS-HZZ). Na podstawie przedłożonej dokumentacji - faktur, ustalono dostawców towaru: mięso wieprzowe i wołowe do przygotowywanych potraw pochodzi z „Masarni Borowe” J.B. Pluta Spółka Jawna, ul. Długa 114, Borowe, 42-133 Węglowice (ostatni dokument dostawy: faktura VAT Nr FV/00988/04/25 z dnia 16.04.2025 r.), faktura jest równocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym, drób dostarcza Grupa Drobiarska „Dakpol” Marek Bejm, sp. k. Borowe, ul. Długa 185, 42-135 Węglowice – ostatni dokument Faktura VAT nr FA/1457/04/2025 z dnia 16.04.2025 r., mrożonki, ryby mrożone, nabiał oraz pozostałe środki spożywcze dostarcza ETQA sp. z o.o., 42-202 Częstochowa, ul. Strefowa 14a – ostatni dokument dostawy Faktura VAT nr FS-2552/04/2025 z dnia 09.04.2025 r., warzywa, owoce dostarcza FHU „DAMEX” Damian Surmański, ul. Wspólna 12, 42-690 Brynek – ostatni dokument dostawy Faktura VAT FA/2412/2025 z dnia 03.04.2025 r., jaja dostarcza F.H. „DZIUBA”, Tomasz Dziuba, ul. Segiet 2, 41-935 Bytom - ostatni dokument dostawy: faktura VAT nr 4404/2025 z dnia 16.04.2025 r.). Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców i wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń. Instrukcje GHP, GMP, technologia zakładu oraz rejestr dostawców opracowane. W kuchni centralnej wydzielono i opisano stanowiska pracy, stanowiska oraz sprzęt używany zgodnie z przeznaczeniem. W ramach wdrożonego uproszczonego systemu HACCP prowadzona jest ocena jakości zdrowotnej przyjmowanych środków spożywczych, kontrola warunków przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie oraz kontrola obecności szkodników. Prowadzone są również zapisy z przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych oraz konserwacji i napraw sprzętu. Zapisy prowadzone są na bieżąco, prawidłowo. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi firma zewnętrzna Zakład DDD Radosław Gwara, 41-250 Czeladź, ul. Aleja Róż 14, z którą zakład ma podpisaną umowę (okazano do wglądu Protokół przeglądu obiektu z dnia 19.03.2025 r. oraz fakturę nr 665/2025 z dnia 16.03.2025 r. jako dowód wykonanej usługi – monitoring szkodników dokonywany raz na kwartał). Postępowanie

z odpadami zgodne z opracowaną instrukcją GMP. Odpady pokonsumpcyjne umieszczane są w zamkniętym, oznakowanym pojemniku, usuwane codziennie z pomieszczeń kuchennych. Odpady komunalne odbiera firma SUEZ POŁUDNIE, ul. Dębowa 28, 42-202 Częstochowa (okazano do wglądu umowę na świadczenie usług). Woda bieżąca z ujęcia wodociągowego - przedłożono sprawozdanie z badania wody nr 195799/25/TYC z dnia 01.04.2025 r. przeprowadzone przez J.S.HAMILTON POLAND Sp. z o.o. Laboratorium Badawcze, Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia, parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne używanej w zakładzie wody do produkcji posiłków spełniają normy określone w obowiązujących aktach prawnych (ujęcie kuchnia). Środki do mycia i dezynfekcji prawidłowe, zapewnione w wystarczającej ilości, przechowywane w wydzielonym miejscu. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany jest preparat Gran Qat GT TENZI. Jadłospisy układane są tygodniowo przez kierownika kuchni, zatwierdzane przez dyrekcję ośrodka, po zatwierdzeniu kierowane do pracownika magazynowego (intendenta) celem wydania towaru. Na codzienne wyżywienie składają się: śniadanie przygotowywane przez wychowanków o godz. 8:00, II śniadanie o godz. 11:00, obiad dwudaniowy podawany w godz. 13:30-14:30 oraz kolacja przygotowywana przez wychowanków o godz. 17:30-18:30. Naczynia wielorazowego użytku, na których wydawane są posiłki są myte przez pracownika kuchni i wyparzone w wyparzarce Lozamet ZK – 05.4 w temperaturze 90°C Dokumentacja żywieniowa, raporty żywieniowe prowadzone w programie LOMAG. Posiłki przygotowywane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 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. Dokonana analiza jadłospisów wykazała, iż na całodzienne żywienie składały się produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (przecier pomidorowy). Od poniedziałku do piątku podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, pozostałe potrawy poddawane były innej obróbce termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie). Do smażenia używany jest olej rzepakowy. Do posiłków podawane jest pieczywo pełnoziarniste i mieszane. Opracowano receptury przygotowywanych potraw wraz ze składem potraw z uwzględnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Informacja o obecności tych substancji jest umieszczona przy jadłospisie i jest zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W dniu kontroli wszystkie pomieszczenia bloku żywieniowego, a także sprzęty, urządzenia oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością utrzymane w czystości, bez zastrzeżeń sanitarnych, nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych, oznakowanych: „bez GMO”, „GMO-free”. Na terenie placówki stosuje się wymagania przepisów prawnych dot. palenia papierosów i papierosów elektronicznych zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1162 z późn. zm.) – obowiązuje całkowity zakaz palenia, umieszczono odpowiednie oznakowanie. Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w tym zakresie.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 – arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego, załącznik nr 1 - jadłospisy od dnia 15.04.2025 r. do dnia 24.04.2025 r., załącznik nr 2 – upoważnienie nr 7/2025 z dnia 18.04.2025 r.

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. ----- Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalano.

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

Pani wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: -----

5. Uwagi osoby kontrolującej -----

6. Czas trwania kontroli: od 09.20 do 12.00.

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: brak poprawek i uzupełnień.

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

D Y R E K T O R

2 up. *Boas*
mgr Tomasz Kucia

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Kucia

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.04.2025 r. otrzymałam w dniu 22.04.2025 r.

D Y R E K T O R

2 up. *Boas*
mgr Tomasz Kucia

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)