

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 799/BŻ/24

Jelenia Góra, 16 lipca 2024r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego Inspektora Sanitarnego w Jeleniej Górze

Agatę Dzimidowicz instr. hig, Sekcji BŻiŻ, up. BŻ/07/2024-1557/24
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2024 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 7/23²⁾ Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 roku zmieniające 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 (tekst jednolity Dz. U. 2024 r. poz.236) 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) – dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Punkt gastronomiczny

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

58-500 Jelenia Góra, ul. Sudecka 59

(adres)

Podmiot prowadzący: Termy Cieplickie Sp. z o. o., Park Zdrojowy nr 5, 58-560 Jelenia Góra
NIP 6112727006, **REGON** 021897376 **TEL** 601244437 (Pani), **FAX** n/d

E-MAIL nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja Nr 7559/21 z dnia 19.07.2021, nr wpisu 5110/0106/2021.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani

-kierownik ds. gastronomii i hotelarstwa

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciele zakładu:

Pan

Pan

- pracownicy zakładu

(imię i nazwisko, stanowisko)

Bez udziału świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

1)

Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2)

Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zakładu ocena stanu sanitarnego na podstawie arkusza oceny.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

II. 1. Opis stanu faktycznego

(charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

1. Zakład prowadzi działalność zgodna z decyzją nr 7559/21 z dnia 19.07.2021, tj. przygotowywanie i sprzedaż potraw na bazie wyrobów gotowych oraz półproduktów w tym głęboko mrożonych typu: zapiekanki, frytki, napojów gorących. Sprzedaż lodów przemysłowych oraz napojów bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych producenta.

W dniu kontroli w sprzedaży: frytki, zapiekanki, napoje gazowane i niegazowane w opakowaniach jednostkowych producenta, kawa (rozpuszczalna). Zapiekanki, frytki, kawa rozpuszczalna podawane na/w naczyniach jednorazowego użytku.

2. Zakład otwarty jest w wysokim sezonie letnim, znajduje się na terenie basenu miejskiego na parterze budynku. Prowadzą do niego dwa niezależne wejścia, oba od strony Sali sprzedaży w tym jedno przeznaczone jest wyłącznie do przyjmowania dostaw środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zaopatrzenie zakładu w środki spożywcze u stałych dostawców:

- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (hurtownia JAG w Jeleniej Górze)
- frytki mrożone w opakowaniach producenta, zapiekanki- wyrób gotowy głęboko mrożony w opakowaniach jednostkowych producenta, sosy w opakowaniach jednostkowych producenta- Hurtownia Augusto Limaro w Jeleniej Górze),

Artykuły spożywcze dostarczane w ilości określonej zamówieniem (dostosowanej do powierzchni magazynowej zakładu, pozwalającej zachować ciągłość sprzedaży) środkami transportu należącymi do hurtowników.

Na zakład o powierzchni ok 30 m² składa się: sala sprzedaży z wydzielonym bufetem , zaplecze magazynowe, zaplecze gospodarcze.

I tak sala sprzedaży to pomieszczenie o powierzchni ok 18 m², wydzielono część produkcyjną wyposażoną w piecyk elektryczny do odpieku zapiekanek, frytownicę, stół produkcyjny, ladę sprzedażową, zamrażarkę do przechowywania lodów przemysłowych, szafę chłodniczą do przechowywania napojów. Zaplecze magazynowe otwarte na część produkcyjną wyposażono w umywalkę do mycia rąk oraz dwukomorowy zlewozmywak do mycia sprzętu produkcyjnego, w pomieszczeniu wydzielono strefę gdzie znajdują się dwie zamrażarki (jedna do przechowywania mrożonych frytek, druga do przechowywania mrożonych zapiekanek) oraz lodówkę do przechowywania napojów. W pomieszczeniu gospodarczym zapewniono strefę socjalną z szafkami do przechowywania odzieży pracowników. Sprzęt porządkowy oraz środki czystości przechowywane w zamkniętej szafce.

Dla pracowników punktu gastronomicznego zapewniono zamykaną toaletę z umywalką do mycia rąk (w odległości ok. 10 m) w tym samym budynku.

W zakładzie pomieszczenia dostosowane do rodzaju i wielkości produkcji.

W pomieszczeniach zakładu nie stwierdzono środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych. Przechowywanie art. spożywczych z zachowaniem segregacji asortymentowej oraz zgodnie z zaleceniami producenta.

Przeprowadzono wrywkową kontrolę terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości wszystkich produktów nie stwierdzono żywności po upływie terminu przydatności do spożycia oraz dacie minimalnej trwałości.

Wszystkie pomieszczenia zakładu w dniu kontroli utrzymane w prawidłowym stanie sanitarnym, podłogi, ściany, sufity o powierzchni czystej, nienasiąkliwej, łatwej w utrzymaniu w czystości. Powierzchnie stykające się z żywności o prawidłowej powierzchni, łatwej w myciu, w dobrej kondycji technicznej, lodówki oraz zamrażarki wyposażone w termometry. Nad urządzeniami grzewczymi zamontowano okap wyciągowy. Kosze frytownic utrzymane czysto, piec elektryczny od wewnątrz o powierzchni czystej, gładkiej, ruszt zabezpieczony folią aluminiową wymienianą na bieżąco.

Dodatkowo w dniu kontroli przy użyciu testera tłuszczu LRSM (pomiar stężenia wolnych kwasów tłuszczowych) sprawdzono jakość tłuszczu używanego do smażenia frytek metodą zanurzeniową. Temperatura robocza frytury to 190 °C, wg. oświadczenia Strony tłuszcz wymieniany na bieżąco (pracownik ocenia jakość tłuszczu na podstawie oceny wizualnej: gęstość, barwa, wysokość piany) Jakość tłuszczu na podstawie testu paskowego- stężenie wolnych kwasów tłuszczowych na poziomie > jak 1,0% jednak nie wyższa jak 1,5% o czym świadczy zabarwienie ostatniego od linii czerwonej paska. Otrzymany wynik przeprowadzonego testu-jakość tłuszczu prawidłowa.

W zakładzie dla konsumenta dostępna jest informacja o alergenach występujących w sprzedawanych potrawach co jest zgodne z obowiązującymi przepisami (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności).

Opakowania jednorazowego użytku używane w zakładzie posiadają symbol dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (kieliszek i widelec), przechowywane są w sposób higieniczny w wydzielonym do tego celu miejscu. Właściciel kupuje opakowania jednorazowego użytku w hurtowni opakowań JAG w Jeleniej Górze przy ulicy Spółdzielczej 55 A- zakład pod nadzorem PIS w Jeleniej Górze.

W zakładzie możliwa jest identyfikacja zarówno wyrobów gotowych jak również półproduktów na podstawie etykiet producentów. Możliwość identyfikacji w zakładzie sprawdzono na podstawie wyrobu pn. „zapiekanka z Krakowa 180 g”

I tak w dniu kontroli na stanie magazynowym 63 szt. (w zamrażarce) produktu zakupionego w dniu 15.07.24r w ilości 150 szt., przedstawiona faktura nr 1180/24/GL z dnia 15.07.24 potwierdza zakup przedmiotowego wyrobu w „Augusto Limaro” Lipiński, Marszałek Spółka Jawna, 58-500 Jelenia Góra ul. Karola Miarki 18, NIP 611-020-14-93.

Dodatkowo stwierdzono że etykieta przedmiotowego wyrobu spełnia wymagania prawne opisane w Rozporządzeniu Parlamentu europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Zawiera nazwę producenta, adres producenta, nazwę produktu, wykaz składników (malejąco), alergeny wyróżnione stylem czcionki, warunki przechowywania, sposób przygotowania, informację że jest to produkt głęboko mrożony- nie zamrażać ponownie, nr. partii, masę netto, datę minimalnej trwałości, wartość odżywczą w 100g kod kreskowy.

Etykieta oraz faktura VAT stanowi załącznik niniejszego protokołu.

W zakładzie pracują dwie osoby, okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno- epidemiologicznych. Higiena osobista oraz odzież ochronna prawidłowa. Produkcja oraz sprzedaż wyrobów w jednorazowych rękawiczkach ochronnych. Odzież prywatna oraz służbowa pracownika przechowywana w wydzielonym miejscu z zachowaniem rozdzielności (czysta/ brudna). Pracownicy w lipcu 2024 przeszli szkolenia stanowiskowe oraz szkolenie podstawowe w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz higieny produkcji.

Zaopatrzenie zakładu w wodę z wodociągu miejskiego, ostatni dokument potwierdzający prawidłową jakość zdrowotną wody używanej w zakładzie: sprawozdanie z badań wody nr 523/BW-MW/2021/A WODY z dnia 15.07.21r. Badanie w zakresie mikrobiologii oraz fizykochemii na zlecenie Strony przeprowadzono w Laboratorium PSSE w Jeleniej Górze.

Gospodarka odpadami w zakładzie właściwa, odpady gromadzone w sposób selektywny. Miejsce składowania odpadów na zewnętrznym terenie, utrzymane czysto, zabezpieczone. Odbiorcom odpadów stałych jest profesjonalna firma MPKG z siedzibą w Jeleniej Górze, odbiór na podstawie złożonej do UM Jelenia Góra DGO-2 (deklaracji o odpadach). W dniu kontroli pojemniki na odpady w zakładzie nieprzepełnione, z przykrywami. Dodatkowo w zakładzie przepracowany tłuszcz smaźalniczy na podstawie karty przekazania odpadu odbierany jest przez firmę Euro Eko Polska Sp. z o. o. NIP 9591980399, w tym sezonie letnim Strona nie przekazała odbiorcy przepracowanego tłuszczu, w dniu kontroli w wydzielonym miejscu stwierdzono dwie specjalistyczne beczki z tłuszczem- odpad oczekuje na odbiór.

Nie stwierdzono szkodników ani śladów ich występowania, codziennie prowadzona jest wizualna ocena pod kątem występowania szkodników bądź ich śladów. Opracowana procedura „ochrony zakładu przed szkodnikami” wskazuje iż w przypadku stwierdzenia powyższego kierownik zakładu niezwłocznie powiadamia profesjonalną firmę DDD a ta wykona niezbędną usługę interwencyjną.

W zakładzie opracowano oraz wdrożono procedury GHP, GMP oraz procedury oparte na zasadach HACCP. Dokumentacja zakładu obejmuje obszar z zakresu: utrzymania higieny pracownika, stanowiska pracy, higieny produkcji, przyjmowania do zakładu dostaw art. spożywczych, przechowywania środków spożywczych, mycia urządzeń gastronomicznych oraz powierzchni zakładowych, właściwego prowadzenia procesów technologicznych, gospodarki odpadami, zaopatrzeniem zakładu w wodę, kompetencji pracowników (w tym szkoleń), jakości wyrobów produkowanych w zakładzie, postępowaniem z wyrobem niezgodnym.

W oparciu o opracowaną dokumentację prowadzony jest rejestr PK na etapie przechowywania żywności w warunkach mroźniczych i chłodniczych)- obecnie prowadzony jest rejestr przechowywania żywności w

warunkach mroźniczych (frytki, zapiekanki), w urządzeniach chłodniczych przechowywane są jedynie napoje w opakowaniach jednostkowych producenta.

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

Integralną część protokołu stanowi następujący załącznik: arkusz oceny zakładu,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy

ukarano nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr nie dotyczy w wysokości nie dotyczy

(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr nie dotyczy z dnia nie dotyczy

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/a 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. 68 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarnych

3. W książce kontroli

dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt niezwłocznie 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: za zgodą Strony czynności związane z opracowaniem dokumentacji kontrolnej i sporządzeniem protokołu kontroli wykonano w siedzibie PSSE w Jeleniej Górze.

6. Czas trwania kontroli: od 11:40 do 13:00

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: nie dotyczy

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

.....
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
 NIP 611 272 70 06 REGON 021897376
 KRS 0000430598

.....
 INSTRUKTOR HIGIENY
 Agata Dziubka
 (podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

V. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16 lipca 2024 roku
otrzymałem (am) w dniu lipca 2024 roku.

TERMY CIEPLICKIE spółka z o.o.
ul. Park/Zdrojowy nr 5
58-560 JELENIA GÓRA
NIP 611.272.70.06 REGON 021897376
KRS 0000430598

.....
(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 Jeleniej Górze 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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 799/BŻ/24 z dnia 16.07.2024 r

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Punkt gastronomiczny, 58-500 Jelenia Góra, ul. Sudecka 59

**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)	Wysoki e (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.	0x	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	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.	0x	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	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).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	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	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0			
	Suma punktów				
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nie dotyczy z dnia nie dotyczy

I. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

TERMYN OGRANICZONY spółka z o.o.
ul. Park Zdrojowy nr 5
58-500 PELLEWAŃDRA
NIP 611 272 70 06 REGON 021897376
KRS 0000430598

(podpis osoby kontrolującej)

INSTRUKTOR
Agata Dziurkiewicz