

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1145/BŻ/23

Jelenia Góra, dnia 07 września 2023 roku  
(miejsowość i data)

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

Alinę Król – mł. asystenta Sekcji BŻŻ, up. nr BŻ/17/2018-2052/23

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 59)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 338)<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 grudnia 2019 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 06 marca 2018 roku – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 221 ze zm.)<sup>1)\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 roku 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:

Bar-Kawiarnia w Termach Cieplickich  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

58-560 Jelenia Góra, ul. Park Zdrojowy 5  
(adres)

<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.

NIP: 6112727006

TEL.: [REDACTED], FAX : , E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja nr 555/19  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

[REDACTED]  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

[REDACTED]  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy

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

1. Zakres prowadzonej działalności w zakładzie polega na: przygotowywaniu posiłków z użyciem surowców podlegających obróbce wstępnej, w tym gofrów z użyciem jaj; przygotowywaniu posiłków z gotowych produktów lub półproduktów poddanych obróbce termicznej jak: frytki, kebab, tosty, zapiekanki, hot-dogi z dodatkiem świeżych warzyw; przygotowywaniu soków wyciskanych z owoców; sprzedaży gotowych ciast od producenta (Cukiernictwo -Piekarnictwo Mrugała s.c. Jelenia Góra); wydawaniu zup dnia dostarczanych w termosie gastronomicznym przez firmę cateringową („Grande Roma” Jelenia Góra); podawaniu napojów bezalkoholowych i alkoholowych. Wszystko podawane jest wyłącznie w naczyniach jednorazowego użycia.

2. Bar-Kawiarnia w Termach Cieplickich usytuowana jest na I piętrze budynku Term, w której wydzielono:

-Bufet wyposażony w blaty robocze, umywalkę do mycia rąk wbudowaną w blat z zestawem higienicznym (mydło w płynie, ręcznik papierowy), 1 komorowy zlewozmywak wbudowany w blat, chłodziarkę podblatową temp. +5°C, witrynę chłodniczą na ciasta temp. +4°C, szafki podblatowe, wurnik gorącej wody, ekspres do kawy ciśnieniowo-przelewowy, roller do parówek, opiekacz do bułek;

-Pomieszczenie produkcyjne wyposażone w blat produkcyjny ze stali nierdzewnej, 1 komorowy głęboki zlewozmywak oraz zmywarka z funkcją wyparzenia do mycia naczyń i sprzętu produkcyjnego, urządzenia grzewcze jak: opiekacz „salamander”, kuchenka mikrofalowa, 2 zamrażarki temp. -25°C (frytki, zapiekanki), temp. -27°C (kukurydza mrożona, lody), regały, szafki zamykane;

-Magazyn spożywczy wyposażony w 2 zamrażarki temp. -25°C (frytki, zapiekanki), temp. -25°C (parówki, bułki do hot-dogów, lody), regały do przechowywania niewielkiego zapasu środków spożywczych tzw. sypkich jak mąka, cukier oraz regały na opakowania jednorazowego użycia;

-Przygotowalnię wstępną wydzieloną w części holu wyposażoną w 2 komorowy zlewozmywak (1 komora służy do mycia jaj, druga do mycia warzyw i owoców sezonowych, naświetlacz UV, umywalkę do mycia rąk, lodówkę do przechowywania jaj oraz regały do przechowywania niewielkiego zapasu warzyw i owoców;

-Salę konsumpcyjną wyposażoną w 10 stolików na 40 miejsc;

-Szatnię dla personelu wyposażoną w dwudzielne szafki odzieżowe w pomieszczeniu biurowym;

-Toaletę dla personelu z umywalką do mycia rąk;

-Pomieszczenie gospodarcze wyposażone w zlewozmywak zamontowany na wys. ok. 0,5 m od podłogi, regały na środki do mycia i dezynfekcji;

-Toalety dla konsumentów ogólnodostępne w holu budynku.

3.Stan techniczny wyżej wymienionych pomieszczeń właściwy, dot. ścian, sufitów i podłóg. Wszystkie powierzchnie (stoły, blaty) mające bezpośredni kontakt z żywnością są w stanie nieuszkodzonym, łatwe do mycia, utrzymania w czystości i porządku. Pomieszczenia posiadają odpowiednią wentylację mechaniczną i grawitacyjną.

4.Towar wyłącznie na potrzeby bieżącej produkcji dostarczany do zakładu środkami transportu dostawców, a następnie wydzieloną windą towarową bezpośrednio do pomieszczeń zaplecza zakładu. Zakład współpracuje ze stałymi dostawcami, istnieje możliwość identyfikacji dostaw i dostawców na podstawie faktur zakupu.

5.Osoby biorące udział w produkcji i obrocie (4) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, higiena osobista zachowana, odzież ochronna prawidłowa, czysta.

6.Procesy czyszczenia, mycia i dezynfekcji bieżącej pomieszczeń, urządzeń i sprzętu prowadzone są prawidłowo, zgodnie z opracowaną procedurą. Do wszystkich punktów wodnych doprowadzona jest bieżąca ciepła i zimna woda.

7.Zakład posiada odpowiedni system gromadzenia i przechowywania odpadów. Na zewnątrz zakładu wydzielono pojemniki na odpady komunalne, w dniu kontroli czyste, opróżnione, wywozem zajmuje się Urząd Miasta Jelenia Góra zgodnie ze złożoną deklaracją. Do gromadzenia odpadów w zakładzie wydzielono oznakowane pojemniki zamykane, dodatkowo wyłożone wewnątrz workami z tworzywa sztucznego.

Przepracowane tłuszcze jadalne gromadzone są w szczelnie zamykanych beczkach i odbierane przez Euro-Eko Serwis Sp. z o.o. 25-614 Kielce, ul. 1 Maja 103 celem utylizacji – ostatni odbiór w dniu 09.08.2023r, zgodnie z okazanym oświadczeniem dot. przekazania odpadów nr ODPO-EES-22567/2023.

8.Zakład posiada opracowane instrukcje GHP/GMP oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP/ dokumentacja w tym zakresie jest prawidłowa. Weryfikacja w dniu 25.10.2022r. (opracowano nową Księgę).

Okazano do wglądu procedury i instrukcje z zakresu dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP / GMP), między innymi: higieny pracowników, badania stanu zdrowia pracowników, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, przyjęcia i magazynowania towaru, zaopatrzenia zakładu w wodę, przyjęcia i magazynowania towaru, zabezpieczenia przed szkodnikami.

W dniu kontroli dokonano oceny realizacji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (GHP/GMP) na przykładzie:

-Procedury zaopatrzenia zakładu w wodę, w której określono częstotliwość badania wody 1x 3 lata – przedstawiono ostatni wynik z badania wody z dnia 05.04.2019roku. Badanie wody przeprowadzone przez laboratorium Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jeleniej Górze. Złożono zlecenie na ponowne przeprowadzenie badania wody.

- Procedury zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami zgodnie z którą ochrona zakładu przed szkodnikami odbywa się w oparciu o program zwalczania szkodników nadzorowany przez Zakład DDD Z.P.H.U. „Leader” Mirosław Jackowski z siedzibą w Jeleniej Górze przy ul. Piotra Ściegiennego 14. Zgodnie z opracowanym harmonogramem- jeden raz w kwartale, firma prowadzi monitoring w ramach zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami zgodnie z HACCP. Ostatni przegląd w dniu 01.09.2023r. (brak szkodników)

Ponadto prowadzone są kontrole pod kątem obecności lub śladów szkodników przez pracowników, np. stanu technicznego, w tym nieszczelne drzwi, nieszczelności w miejscach przebiegu instalacji wodnej, kanalizacyjnej wentylacyjnej itp.

-Procedury mycia i dezynfekcji sprzętu i urządzeń produkcyjnych oraz pomieszczeń, zgodnie z którą opracowano harmonogram mycia i dezynfekcji pomieszczeń oraz urządzeń i sprzętu. Weryfikacja skuteczności mycia i dezynfekcji prowadzona jest poprzez wizualną ocenę dokonywaną przez pracownika po myciu i dezynfekcji, po zakończonym procesie produkcyjnym.

W wyniku dokonanej oceny stwierdzono, że opracowane ww. procedury są dostosowane do potrzeb i profilu produkcji.

System HACCP w zakładzie dotyczy procesów przygotowania potraw i obejmuje wszystkie etapy począwszy od zakupu i dostawy surowców po serwowanie gotowych potraw. Analizie zagrożeń w zakładzie poddano cały asortyment serwowanych wyrobów. Dokonano podziału potraw na grupy jak: zupy, kukurydza na gorąco, hot-

dogi, zapiekanki i tosty, frytki, gofry z dodatkami, ciasta i wyroby cukiernicze, soki ze świeżych owoców, napoje ciepłe, napoje zimne.

W dniu 25.10.2022r. schemat technologiczny został zweryfikowany na linii technologicznej i jest zgodny z faktycznym jego przebiegiem

W zakładzie na podstawie drzewka decyzyjnego oraz wiedzy i doświadczenia osób zaangażowanych w proces produkcyjny zidentyfikowano 1 Krytyczny Punkt Kontroli oraz 1 Punkt Kontrolny, jak:

- CCPI – przechowywanie dostarczonych do zakładu surowców, półproduktów i gotowych wyrobów -poziom docelowy – wartość wymagana dla mrożonych surowców i półproduktów temp. równa i poniżej  $-18^{\circ}\text{C}$ , (granice tolerancji  $+1^{\circ}\text{C}$ ), wartość krytyczna temp. powyżej  $-170^{\circ}\text{C}$ ; dla łatwopsujących się surowców, półproduktów i gotowych wyrobów temp. od  $+2^{\circ}\text{C}$  do  $+4^{\circ}\text{C}$  (granice tolerancji  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ), wartość krytyczna temp. poniżej  $+1^{\circ}\text{C}$  oraz powyżej  $+5^{\circ}\text{C}$ ; ciasta temp. od  $+1^{\circ}\text{C}$  do  $+6^{\circ}\text{C}$  (granice tolerancji: dolna brak, górna  $+1^{\circ}\text{C}$ ), wartość krytyczna temp. poniżej  $+1^{\circ}\text{C}$  oraz powyżej  $+5^{\circ}\text{C}$ .

- CPI - przechowywanie przygotowanych półproduktów np. ciasto do gofrów, dodatki do tostów (krojone wędliny, sery, warzywa) -poziom docelowy – wartość wymagana dla przygotowanych półproduktów temp. od  $+1^{\circ}\text{C}$  do  $+4^{\circ}\text{C}$ , wartość krytyczna temp. poniżej  $+1^{\circ}\text{C}$  oraz powyżej  $+5^{\circ}\text{C}$ .

Sposób monitorowania CCPI i CPI: pomiar temperatury podczas przechowywania, zapisy w rejestrze kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach.

Działania korygujące: umieszczenie żywności w innym działającym urządzeniu lub zamrażarce, usunięcie towaru o zmienionych cechach organoleptycznych z zakładu; naprawa bądź wymiana urządzenia chłodniczego/zamrażarki.

Analiza zapisów z monitorowania Krytycznego Punktu Kontroli i Punktu Kontrolny nie wykazała nieprawidłowości, zapisy dokonywane jeden raz dziennie przed rozpoczęciem pracy co jest zgodne z procedurą monitorowania warunków przechowywania.

9. W dniu kontroli dokonano identyfikacji wyrobów wieprzowych używanych do produkcji, jak:

-Parówki Classic do Hot -Doga (produkt głęboko mrożony) – kiełbasa wieprzowa, homogenizowana, wędzona, parzona, opakowanie jednostkowe a' 0,70kg, producent: Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB Import-Export Józef Bałdyga ul. Kościelna 25, 07-437 Łyse. Data minimalnej trwałości, najlepiej spożyć przed: 11.07.2024, numer partii 2811758. Dostawcą wyżej wymienionych produktów jest Hurtownia „Augusto-Limaro” ul. Karola Miarki w Jeleniej Górze. Na podstawie faktury nr 1698/23GL z dnia 30.08.2023r. zakupiono 24 op. a'0,70kg, na stanie 14 op. Warunki przechowywania prawidłowe, zgodne z zaleceniami producenta, temperatura zamrażarki:  $-25^{\circ}\text{C}$ .

10. Ponadto dokonano pomiaru jakości używanego tłuszczu smaźalniczego (w zakładzie do smażenia frytek używana jest frytura pn „Friggi” Olio di Palma Martini Food Servis z datą przydatności do spożycia 10.07.2024) za pomocą pasków testowych LRSM, które mierzą stężenie wolnych kwasów tłuszczowych jako wskaźnik stopnia rozkładu tłuszczu. Odczyt paska testowego LRSM - tłuszcz używany w produkcji w dniu kontroli jest dobry – wskazanie 1,0% WKT.

11. W sali konsumpcyjnej (przy bufecie) w miejscu widocznym dla konsumenta umieszczono informację dotyczącą składników występujących w oferowanych wyrobach, w tym powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

12. W zakładzie przestrzegane są przepisy Ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z dnia 30.01.1996r.).

13. Bieżący stan sanitarno-higieniczny w dniu kontroli zachowany.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

-arkusz oceny zakładu

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. Nr – nie dotyczy-ukarano – nie dotyczy  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr nie dotyczy, w wysokości nie dotyczy zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy, nr nie dotyczy  
(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. 68 § 1 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  
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 : nie dotyczy

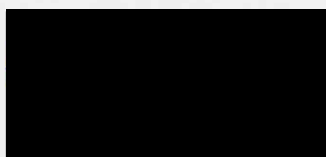
6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 13.35

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)



.....  
s kontrolowanego)

.....  
**TERMY CIEPLICKIE** spółka z o.o.  
ul. Park Zdrojowy nr 5  
58-560 JELENIA GÓRA  
NIP 611 272 70 06 REGON 021897376  
KRS 0000430598

(podpisy świadków)

MŁODSZY ASYSTENT

Alina Król

.....  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07 września 2023roku  
otrzymałem (-am) w dniu 11 września 2023roku

.....  
(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