

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1146/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/17/2018-2053/23

(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)¹⁾, 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)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 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.)^{1)**} 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:

Kontener gastronomiczny przy Termach Cieplickich
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ 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 1353/22
(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. Prowadzony zakres działalności w zakładzie obejmuje:

- Produkcję i sprzedaż potraw typu Fast Food np.: frytki, dania kebab, mięso z grilla, zapiekanki- produkcja odbywa się na bazie gotowych półproduktów (w tym mrożonych i schłodzonych), poddanych obróbce termicznej. Jako dodatki do potraw serwowane są warzywa krojone i sałatki (dostarczane do zakładu jako produkt czysty mikrobiologicznie, po obróbce wstępnej) i sosy dostarczane do zakładu jako gotowy produkt;
- Produkcję i sprzedaż napojów ciepłych;
- Sprzedaż napojów zimnych.

Potrawy i napoje ciepłe sprzedawane są w naczyniach jednorazowego użytku, napoje zimne w opakowaniach jednostkowych. Działalność w zakładzie prowadzona jest sezonowo w okresie letnim.

2. Warzywa świeże wykorzystywane jako dodatek do potraw dostarczane są do zakładu jako gotowy czysty produkt w woreczkach jednorazowego użycia z Baru-Kawiarni w Termach Cieplickich, gdzie poddane są obróbce wstępnej.

3. Obróbka termiczna w zakładzie obejmuje: smażenie frytek, pieczenie mięsa kebab, grillowanie mięsa, opiekanie / zapiekanie np. bułek, tortilli. Stanowiska technologiczne wyposażone są w urządzenia do obróbki termicznej np. opiekacz do kebaba, grill, opiekacz/toster grill, frytkownicę, piecyk do zapiekanek. Urządzenia do obróbki termicznej ustawione są na blacie produkcyjnym. Nad stanowiskiem obróbki termicznej znajduje się okap. Dodatkowe wyposażenie: umywalka do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak do mycia sprzętu pomocniczego, nalewak do piwa, urządzenia chłodnicze: dwie zamrażarki szufladowe i jedna chłodziarka.

4. Stan techniczny dobry - podłogi, ściany, sufity gładkie, szczelne i łatwe do utrzymania w czystości; drzwi gładkie o powierzchni łatwo zmywalnej nie absorbującej zanieczyszczeń. Pomieszczenie posiada odpowiednią wentylację mechaniczną i grawitacyjną. Wszystkie powierzchnie (stoły, regały) mające bezpośredni kontakt z żywnością są w stanie nieuszkodzonym, łatwe do utrzymania w czystości i porządku.

5. Osoba biorące udział w produkcji i obrocie (1) posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, higiena osobista zachowana, odzież ochronna prawidłowa, czysta.

[Handwritten signature]

6. Zakład zaopatrzone jest przyłącze do sieci wodno-kanalizacyjnej z budynku Termy Cieplickie, posiada dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda doprowadzona z sieci wodociągu miejskiego. Informację o wyniku badania wody ujęto w protokole nr 363/BŻ/22 z dnia 30.05.2022r.

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. 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. Ochrona zakładu przed szkodnikami prowadzona jest 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.

9. 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). 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 takie jak: warzywa krojone, surówki; sosy, potrawy z kebabem (kebab w bułce, zawijany placek, zestawy); frytki/zapiekanek; mięso z grilla; napoje ciepłe i 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:

- CCPI – przechowywanie półproduktów i gotowych wyrobów

-poziom docelowy – wartość wymagana dla mrożonych półproduktów i gotowych wyrobów temp. $\leq -18^{\circ}\text{C}$, (granice tolerancji $+1^{\circ}\text{C}$), wartość krytyczna temp. powyżej -17°C ; dla łatwopsujących się półproduktów i gotowych wyrobów temp. od $+2^{\circ}\text{C}$ do $+5^{\circ}\text{C}$ (granice tolerancji $\pm 1^{\circ}\text{C}$), wartość krytyczna temp. poniżej $+1^{\circ}\text{C}$ oraz powyżej $+6^{\circ}\text{C}$. 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 nie wykazała nieprawidłowości, zapisy dokonywane jeden raz dziennie przed rozpoczęciem pracy co jest zgodne z procedurą monitorowania warunków przechowywania.

10. 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 grzywnien 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, pouczono 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 13.40 do 14.55

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)

.....
 (skontrolowanego)

 WY CIEPLICKIE spółka z o.o.
 ul. Park Zdrojowy nr 5
 58-560 JELENIA GÓRA
 NIP 511 272 70 06 REGON 021897376
 KRS 0000430598

 (podpisy świadków)

.....
 MŁODSZY ASYSTENT

 Anna Król
 (podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

.....
 (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