

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr OBŻ/3099/AD/2025

Gdańsk, 01.10.2025 r.
(miejscowość i data)

Kontrola tematyczna-ocena warunków higieniczno-sanitarnych

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku

Alicję Dawidowicz-starszego asystenta, nr up. jednorazowego 3241/OBŻ/2025

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1, pkt 3, 3a i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2024 r., poz. 416), w związku z art. 67§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 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.04.2023r. 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 (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze 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

1. Zakład:

**Zakład usług cateringowych zlokalizowany w Domu Opieki Społecznej Polanki, ul. Polanki 121,
80-280 Gdańsk**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP: 5832120113

TEL. 504095627

FAX -----

MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku z dnia 08.10.2024 r. znak OBŻ.9025.4.68.2024.UŻ.3

2. Kierujący zakładem:

Agnieszka Naborczyk
prowadząca działalność gospodarczą zarejestrowaną pn.:
Handel Hurtowy Art. Rolno-Spożywczy "APENA" Agnieszka Naborczyk
ul. Polna 6
83-032 Skowarcz
(imię i nazwisko, stanowisko)
(imię i nazwisko, stanowisko)
Nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Wioleta Block, Danuta Szpejna – pracownicy upoważnieni telefonicznie przez właścicielkę**

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

1. Działalność w obiekcie prowadzona jest na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku z dnia 08.10.2024 r. znak OBŻ.9025.4.68.2024.UŻ.3 w zakresie przygotowywania i serowania posiłków w oparciu o pełną produkcję bez obróbki brudnej warzyw dla pensjonariuszy Domu Opieki Społecznej Polanki. Potrawy i napoje serwowane w naczyniach tradycyjnych.
2. W zakładzie żywionych jest 100-120 osób dziennie. Według oświadczenia, posiłki produkowane są wyłącznie dla pensjonariuszy DPS oraz uczestników klubu samopomocy (brak klientów zewnętrznych).
3. W zakładzie wydzielono pomieszczenia:
 - kuchnię właściwą wyposażoną w piec konwekcyjny, kuchnię gazową 4-palnikową, dwustanowiskowy taboret gazowy, okap wentylacyjny, umywalkę do mycia rąk, zlew głęboki, regał odstawczy,
 - pomieszczenie wydawcze z szafą na czyste naczynia stołowe,
 - kuchnię zimną wyposażoną w zlew dwukomorowy oraz umywalkę do mycia rąk, zapewniono blaty robocze, urządzenia chłodnicze,
 - magazyn suchy wyposażony w regały,
 - magazyn spożywczy wyposażony w urządzenia mroźnicze, urządzenia chłodnicze oraz podesty na warzywa,
 - zmywalnię naczyń stołowych wyposażoną w zlew jednokomorowy, zmywarko-wyparzarzkę do naczyń stołowych, szafę przelotową,

- zaplecze socjalno-sanitarne dla personelu z szatnią wyposażoną w szafki odzieżowe, kabiną WC z umywalką do mycia rąk oraz kabiną z natryskiem,
- toaletę dla personelu z przedsionkiem gdzie zapewniono umywalkę do mycia rąk,
- szafę na sprzęt porządkowy i środki czystości wydzieloną w wewnętrznym korytarzu komunikacyjnym,
- pomieszczenie gospodarcze.

Posiłki wydawane są w stołówce w naczyniach tradycyjnych.

4. Pomieszczenia zakładu utrzymane w dobrym stanie higieniczno-sanitarnym, stan techniczny i higieniczny pomieszczeń sprzętu-bez zastrzeżeń. Powierzchnie ścian, sprzętu, sufitów, podłóg łatwe do utrzymania w czystości. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono wodę zimną i ciepłą oraz środki do higienicznego mycia i osuszania rąk (mydło w płynie, ręczniki papierowe). Powierzchnie mające kontakt z żywnością dezynfekowane za pomocą preparatu o działaniu biobójczym – Medisoft APC 100, w terminie przydatności do użycia.
5. Podczas kontroli uzyskano informację, że w związku z trwającymi od kilku miesięcy pracami renowacyjnymi w obrębie instalacji wodnej na obszarze przy DPS przez Gdańskie Wodociągi, we wrześniu odnotowano incydent przerwy w dostawie wody bieżącej. W związku z powyższym przedsiębiorstwo - Gdańskie Wodociągi, zapewniło beczkowozy z wodą przeznaczoną do użytku placówki. Dodatkowo przedsiębiorca we własnym zakresie zapewnił wodę konfekcjonowaną (baniaki 5L). W dniu kontroli przedmiotowy problem nie występuje – wszystkie skontrolowane punkty wodne zaopatrzone są wodę bieżącą ciepłą, zimną oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk, mydło w płynie, ręczniki papierowe. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody z dnia 09.09.2024 r. nr 2024/002542. Niezależnie od powyższego, zalecono przeprowadzenie badania wody po zakończeniu ww. prac.
6. W trakcie kontroli oceniono higienę produkcji i sprzedaży żywności – pracownicy zachowują higienę rąk, stosują rękawiczki jednorazowego użytku, mają czystą odzież ochronną (spodnie, koszulka/ fartuch, obuwie, rękawiczki jednorazowego użytku).
7. W zakładzie w urządzeniach chłodniczych a także na regałach żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami umieszczonymi na etykiecie producenta. Półprodukty oznakowane datą otwarcia/terminem przydatności do spożycia danego środka spożywczego. Etykiety półproduktów/ wyrobów gotowych przechowywane do momentu zużycia danego środka spożywczego. Żywność zabezpieczona przez zanieczyszczeniem wtórnym folią spożywczą/ przechowywana w zamkniętych pojemnikach.

8. Okazano do wglądu dokumenty z dostaw środków spożywczych:

- Pieczywo – dostawa z dnia 30.09.2025 r. Piekarnia Cukiernia Ryszard Kraskowski
- Wędliny – dostawa z dnia 07.10.2025 r. Podolski Logistics „Bartek”
- Warzywa – dostawa z dnia 30.09.2025 r. Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Rolfroz
- Jaja naświetlane promieniowaniem UV (z HDI) – dostawa z dnia 29.09.2025 r. KOKO sc,
- Produkty mleczne - zakup w dniu 01.10.2025 r. Jeronimo Martins.

9. W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytności – okazano do wglądu dokument z przeprowadzonej dezynsekcji obiektu nr 6/05/2025/D (DDD Lider Konrad Gleński) – brak uwag.

10. W obiekcie zapewniono zamykane pojemniki na odpady komunalne. Zgodnie z procedurą pojemniki na śmieci opróżniane są po wypełnieniu każdego dnia i przenoszone do pojemników usytuowanych na zewnątrz zakładu-utylizacja odpadów w ramach umowy najmu.

11. Procedury systemu HACCP oraz GHP/GMP opracowane i wdrożone prawidłowo, dostosowane do zakresu prowadzonej działalności. Okazano do wglądu rejestry kontroli temperatur w chłodziarkach, rejestry dostaw, rejestry szkoleń – brak uwag.

12. Okazano do wglądu orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników:

Ewelina Naborczyk – ważne do zmiany pracodawcy/stanowiska pracy,

Agnieszka Naborczyk – data następnego badania 17.04.2026 r.,

Eioleta Tusk – ważne do zmiany pracodawcy/stanowiska pracy,

Danuta Szpejna – data następnego badania 05.02.2027 r.

Grażyna Sławińska – data następnego badania 31.01.2026 r.

Natalia Karpińska – data nast. Badania 04.07.2026 r.,

Svitlana Sliusarenko – ważne do zmiany pracodawcy/stanowiska pracy,

Wioleta Block – ważne do zmiany pracodawcy/stanowiska pracy,

Anita Żywicka – ważne do zmiany pracodawcy/stanowiska pracy

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: **Brak nieprawidłowości w dniu kontroli**

Wyposażenie użyte podczas kontroli: **Termometr urzędowy PSSE Gdańsk I/TG-K/4297**

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: **nie karano**

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o art.

- (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego 63/25

(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. Załączone dokumenty: **Obowiązek informacyjny (RODO)**

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): **Ustalono telefonicznie z przedsiębiorcą, że stawi się w siedzibie PPIS w Gdańsku w najbliższym możliwym terminie (06.10.2025 r.) celem okazania dokumentacji – orzeczeń lekarskich pracowników, dokumentów z dostaw żywności i odbioru protokołu kontroli sanitarnej.**

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: Nie dokonano wpisu do książki kontroli, brak książki

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *). **Brak uwag**

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: **Nie wnosi**

6. Uwagi osoby kontrolującej: **tel. 58 320 08 23, e-mail alicja.dawidowicz@sanepid.gov.pl**

7. Czas trwania kontroli: 11:00-12:00, 14:20-14:40

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

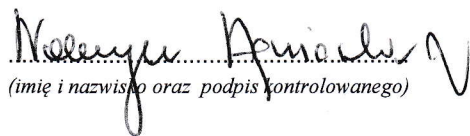
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji:

Nie odmówiono podpisania protokołu

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

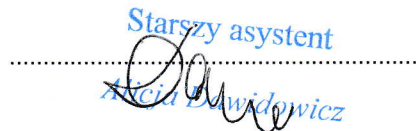
Brak poprawek i uzupełnień

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


(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Handel Hurtowy Art. Rolno-spożywczych
„APENA” Agnieszka Naborczyk
83-032 Pszczółki Skowarcz, ul. Polna 6
tel.(058) 683 92 97, kom. 502 204 650
NIP 593 212 01 13

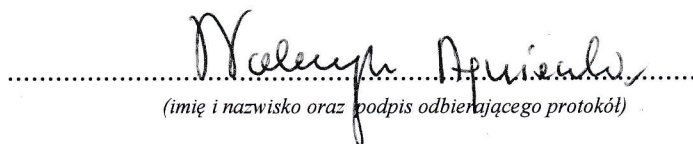
(podpisy świadków)

Starszy asystent

Alicja Dawidowicz

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.10.2025 r.
otrzymałem (-am) w dniu 06.10.2025 r.


(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 Gdańsku 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)