

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)<sup>\*)</sup>**  
**(ORIGINAL/KOPIA \*)**

HŻ.Z.90853.51.2024

Kraków, 2024-10-16

(Miejscowość i data)

KONTROLA INTERWENCYJNA: Kontrola interwencyjna w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego u pensjonariuszy Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekłe Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie ul. Wielicka 267.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego ~~Wejewódzkiego/~~ Powiatowego/~~Granicznego~~<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Krakowie

, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, nr up. 134

Starszy Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, nr up. 126

(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 (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 416 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 572 z późn. zm.). 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>104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

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

**I. Zakład**

Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekłe Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie ul. Wielicka 267, 30-663 Kraków

(adres)

NIP: 6792026141 REGON: 351239953

TEL: 126584324, tel.: 512244388

(pełna nazwa, adres)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Krakowie  
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9  
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12-412-20-05

p. Łukasz Bartkowicz – dyrektor  
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)  
(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. – kierownik działu żywienia  
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

## II. Przeprowadzenie kontroli

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

**W trakcie prowadzonego postępowania wyjaśniającego ustalono:**

Lokalizacja zakładu: Kuchnia Główna usytuowana jest na parterze w budynku głównym zlokalizowanym przy ul. Wielickiej 267 w Krakowie.

Zakres prowadzonej działalności: produkcja posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba wydawanych posiłków): w dniu kontroli wyprodukowano ok. 532 posiłków w skład których wchodzi śniadania, obiady, kolacje, posiłki nocne.

Liczba pracowników na dzień kontroli: 17 osób pracujących w kontakcie z żywnością - przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych- wszystkie bezterminowe.

Pomieszczenia objęte kontrolą sanitarną: kuchnia centralna; pomieszczenie porcjowania posiłków; magazyn podręczny; magazyn pieczywa; pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa; magazyn warzyw i owoców; obieralnia warzyw okopowych; magazyn produktów suchych, magazyn jaj po procesach dezynfekcji; chłodnie ze wskaźnikiem temperatury; zmywalnia naczyń kuchennych; pomieszczenie szatni męskiej, pomieszczenie szatni damskiej, pomieszczenie toalety damskiej, pomieszczenie toalety męskiej, dodatkowe pomieszczenie toalety dla pracowników biurowych; pomieszczenie biurowe, pomieszczenie socjalne dla personelu.

Dodatkowo w trakcie czynności kontrolnych, przeprowadzono oględziny kuchenki oddziałowej na oddziale Psychiatrycznym- piętro II, gdzie pobrano również wymazy sanitarne z powierzchni blatu. Kuchenka oddziałowa wyposażona w pomieszczenie przyjęcia posiłków z kuchni centralnej oraz w pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych- stan sanitarno-higieniczny, czystość kontrolowanych pomieszczeń- w dniu kontroli bez zastrzeżeń.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): własne ujęcie wody tj.: studnia głębinowa oraz stacja uzdatniania wody. Woda do spożycia jest regularnie badana.

Sposób odprowadzania ścieków: miejska sieć kanalizacyjna.

Sposób postępowania z odpadami: odpady komunalne i pokonsumpcyjne usuwane są zgodnie z umową zawartą z firmą MPO. Zapewniono wystarczającą ilość zamkniętych koszy na śmieci.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Obiekt nie posiada własnych środków transportu.

### Informacje ogólne:

Według informacji od kierownika bloku żywienia obecnie w placówce przebywa ok. 532 pensjonariuszy spożywających posiłki przygotowywane w kuchni centralnej.

Posiłki przygotowywane są na terenie kuchni głównej są następnie transportowane wózkami jezdnyymi do kuchenek oddziałowych. Posiłki transportowane w naczyniach bemarowych drogami komunikacji wewnętrznej oraz porcjowane na naczynia wielokrotnego użycia w kuchenkach oddziałowych.

Kuchnia centralna odpowiada za jakość posiłków oraz temperaturę wewnątrz posiłków, drogę dystrybucji z kuchni centralnej do poszczególnych kuchenek oddziałowych. Posiłki wydawane są na punkty dystrybucyjne bezpośrednio po przygotowaniu.

Za porcjowanie posiłków odpowiadają pracownicy poszczególnych kuchenek oddziałowych.



31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 3  
tel. centr. 12 411 95 33, fax 12 412 20 05

codziennie, do Makuszyńskiego 3 przygotowywane dania w celu sprawdzenia stopnia doprawienia dania oraz jego smakowitości - żadna osoba z personelu nie zgłaszała objawów ze strony układu pokarmowo-jelitowego. Na dzień kontroli żadna osoba z personelu kuchennego nie przebywa obecnie na zwolnieniu chorobowym.

Wielkość produkcji na dzień:

14.10.2024 r. - 532 posiłków,

15.10.2024 r. - 531 posiłków,

16.10.2024 r. - 532 posiłków,

**Dokładne zachorowania u pensjonariuszy wystąpiły w dniach:**

- 14.10.2024 r. - 11 pensjonariuszy z dolegliwościami typu wymioty, biegunka, ból brzucha, nudności; diety z zakresu: 4 diety miksowane; 3 diety lekkostrawne; 3 diety podstawowe;

- 15.10.2024 r. - 2 pensjonariuszy z dolegliwościami typu: wymioty; diety z zakresu: 1 dieta miksowana; 1 dieta lekkostrawna.

Zachorowania u personelu:

- 14.10.2024 r. - 2 osoby z personelu z objawami: wymiotów, dreszcze, ból brzucha, podwyższona temperatura;

- 15.10.2024 r. - 1 osoba z personelu z objawami: ból głowy, nudności;

- 16.10.2024 r. - 1 osoba z personelu z objawami: wymioty, biegunka.

W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że jadłospis opiera się na założeniach diety lekkostrawnej tj. ograniczono potrawy smażone, preferowana obróbka termiczna potraw czyli gotowanie duszenie i dogrzewanie w piekarniku, ponadto z diety zostały w większości wyłączone surowe warzywa i owoce. Z warzyw na surowo jako dodatek do śniadania i kolacji podawane są jedynie sałata zielona, pomidor, ogórek zielony.

Według oświadczenia: - woda dostarczana jest z własnego ujęcia tj. studni głębinowej (stacja uzdatniania wody). Według oświadczenia woda do picia jest regulamie badana - ostatnie badanie wody z dnia 1.10.2024 r. - niekwestionowane. Zgodnie z informacją - nie podjęto decyzji o przepięciu ujęcia wody na wodę miejską.

**Zakupy prowadzone są od sprawdzonych dostawców (wyłonionych na drodze przetargu):** nabiał codziennie w dni pracujące; mięso i wędliny 3 x w tygodniu poniedziałek, środa, piątek; warzywa i owoce w poniedziałki i czwartki; jaja : 2 razy w tygodniu: w poniedziałek i czwartek. Produkty suche + oleje margaryny zamawia główny magazyn raz w tygodniu we środę, dostawa ziemniaków poniedziałek, środa oraz piątek. Pieczywo codziennie z wykluczeniem dni świątecznych, mrożonki według potrzeb - doraźnie - przedłożono do wglądu bieżące faktury VAT.

Sprzęt produkcyjny w dobrym stanie technicznym oraz higienicznym, czysty w miejscach trudnodostępnych, bez oznak uszkodzeń i ubytków w materiale (tworzywie), bez przypaleń.

Powierzchnie stykające się z żywnością - utrzymane prawidłowo, czyste, bez oznak zawilgoceń, powierzchnie suche. Zachowana jest segregacja produktów spożywczych przechowywanych w warunkach chłodniczych.

Powierzchnie urządzeń chłodniczych utrzymane czysto. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Segregacja asortymentowa zachowana. Środki spożywcze, gotowe dania i półprodukty prawidłowo zabezpieczone, opisane w sposób zapewniający identyfikację produktu. W pomieszczeniu nie stwierdzono przetrzymywania innych środków spożywczych, ani środków chemicznych (myjących, dezynfekcyjnych poza preparatami do dezynfekcji blatów - prawidłowo opisane).

Zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody przy każdym punkcie wodnym w zakładzie, umywalki dodatkowo wyposażono w środki do higienicznego mycia i osuszania rąk.

Personel w dniu kontroli pracował w rękawiczkach jednorazowych.

Odpady składowane w wydzielonych pojemnikach, w dniu kontroli pojemniki opróżnione, czyste.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

W dniu 16.10.2024 r. w trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej przeprowadzanej w przedmiotowym

zakładzie pobrano do badania 3 próbki sanitarne:

- 1 wymaz sanitarny z powierzchni podajnika na mydło przy umywalce do mycia rąk w kuchni centralnej zakładu;

- 1 wymaz sanitarny z wewnętrznej powierzchni półki urządzenia chłodniczego, w którym przechowywane jest mięso (kuchnia centralna);

- 1 wymaz sanitarny z powierzchni blatu do porcjowania posiłków w kuchence oddziałowej na Oddziale Psychiatrii- piętro II.

Próbki sanitarne pobrano z czystych, suchych powierzchni. Stan sanitarnohigieniczny pomieszczeń, wyposażenia nie budził zastrzeżeń.

Jednocześnie w trakcie kontroli pobrano do badania 3 próbki kontrolne żywności:

- 1 próba kontrolna żywności - pasta na śniadanie z diety podstawowej i lekkostrawnej z dnia 14.10.2024 r. w składzie: ser biały półtłusty, konserwa rybna (królewska sardynka w sosie pomidorowym);

- 1 próba kontrolna żywności – łazanki z mięsem z diety lekkostrawnej (łopatka wieprzowa bez kości, makaron) z dnia 14.10.2024 r.;

- 1 próba kontrolna żywności – sos pomidorowo-warzywny z diety lekkostrawnej (marchew, pietruszka, seler, olej, koncentrat pomidorowy, mąka, margaryna mleczna, śmietana), z dnia 14.10.2024 r.

Próbki sanitarne pobrano z czynnego urządzenia chłodniczego, powierzchnia z czysta, sucha, temp. wewnątrz urządzenia +4 st. C.

Na podstawie przedłożonych do wglądu jadłospisów z okresu: od 11.10.2024 r. do 16.10.2024 r., dokonano oceny prowadzonych procesów technologicznych ze szczególnym uwzględnieniem posiłków: zup i potraw zawierających mięso i jaja oraz surowe warzywa. Ponadto jaja, które dostarczane są do zakładu po procesie naświetlania u dostawcy.

Do procesów mycia i wyparzania używane są gotowe preparaty do mycia i dezynfekcji. Preparaty substancji chemicznych przetrzymywane są w wydzielonym pomieszczeniu przeznaczonym wyłącznie do tego celu, pomieszczenie zamykane.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: PPIS w Krakowie wyda stosowną decyzję po zapoznaniu się z zebrany materiał dowodowy.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termotorba z wkładami lodowymi, podłoża bakteryjne, wymazówki, termometr.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.202 r. nr 134/2024.

*(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: 1) jadłospisy; 2) protokół poboru prób żywności nr 602/HŻ/24.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień\*).

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

5. Uwagi, zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*) . Pan (i) wnosi / nie wnosi \*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Uwagi osoby kontrolującej: Przy kontroli interwencyjnej uczestniczył nowo zatrudniony pracownik: p. - młodszy asystent.

7. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 15:00.

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji. brak odmowy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

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

V M R  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

asystent  
mgr inż.

st. asystent  
mgr inż.

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

.....  
(podpisy świadków)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniach (-ach): od 16.10.2024 r. otrzymałem (-am) w dniu 16.10.2024 r.

Kierownik Działu Żywnienia

M. [signature]

.....  
L. [signature]  
(podpis i pieczęć 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 Krakowie 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