

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 4/2020

Kraków, 2020-01-17

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Elżbieta Piłat, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywnienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 43/2020

(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 2019, poz.59)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018, poz. 2096 z późn. zm.)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⁾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 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 poz. 646)^{1)***)}, 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Centrum Administracyjne nr 1, Kraków ul. Dunajewskiego 5

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza ul. Zyblikiewicza 5/111,
31-029 Kraków
(adres)

NIP: 676-10-71-318 REGON: 000700482 PESEL:
TEL: (12) 422-41-67 FAX: E-MAIL: dd1@pro.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja MPWIS z dnia 22.06.2015 r., znak NZ.9020.174.1.2015.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Beata Stawiarska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Beata Stawiarska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola warunków sanitarnohigienicznych w zakładzie, ocena instrukcji GHP/GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Placówka usytuowana jest na III piętrze kamienicy przy ul. Zyblikiewicza 5/111 w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność żywnościowo-żywnościowa w zakresie od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Produkcja posiłków (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla ok. 10 podopiecznych w wieku 16-19 lat.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Kuchnia z jadalnią, magazyn art. spożywczych z urządzeniem chłodniczym.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudnionych 4 wychowawców, okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): Wodociąg miejski.

Sposób odprowadzania ścieków: Kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: W obiekcie prowadzi się segregację odpadów, odbiorem odpadów zajmuje się MPO Kraków.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Nd.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W zakładzie przestrzegane są instrukcje GHP i GMP,

na bieżąco prowadzony jest monitoring urządzeń chłodniczych oraz zapisy z monitoringu, zachowana jest segregacja artykułów spożywczych w lodówce i zamrażarce, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Zapewniono środki czystości do higienicznego mycia i osuszania rąk. Stan sanitarnohigieniczny w obiekcie bez zastrzeżeń.

Wychowawcy wraz z podopiecznymi układają jadłospis i dokonują zakupów. Posiłki przygotowywane są przez wychowawców przy udziale podopiecznych.

Rozpatrując działalność Placówki w kontekście spełnienia wymogów prawa żywnościowego a w szczególności art. 21 Rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - zapewniając bezpieczeństwo podopiecznym korzystającym z posiłków, w obiekcie funkcjonuje system, który pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń zdrowia i życia osób przebywających w Placówce. Elementem tego systemu jest wiedza o nadwrażliwości każdego podopiecznego na konkretnie spożywane składniki żywności oraz zapewnienie każdemu takich potraw, które nie wywołają u niego niepożądanych reakcji zdrowotnych. Informacje te zbierane są przy przyjęciu dziecka do Placówki. W ten sposób realizowana jest zasada odpowiedzialności, która zgodnie z art. 17 ust. 1 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 spoczywa na podmiocie, który żywność podał do spożycia konsumentowi nie informując go o możliwych negatywnych skutkach zdrowotnych.

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

NIE STWIERDZONO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr 43/2020 z dnia 2019-12-18

(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. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

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

Nie wnosi uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak.

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 12:00

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nd.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

DYREKTOR
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

mgr Beata Stawiarska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Elżbieta Riat

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Centrum Administracyjne Nr 1
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków
tel./fax 12 422-41-87, tel. 12 422-33-91
e-mail: ad1@pro.onet.pl

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-01-17

otrzymałem (-am) w dniu 2020-01-17

DYREKTOR
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

mgr Beata Stawiarska

(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 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

MAŁOPOLSKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
 31-202 Kraków, ul. Prądnicka 76
 tel.: 12 416 21 24, 12 420 64 30, 12 254 95 00
 fax: 12 416 20 93

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
 Nr 4/2020 z dnia 2020-01-17

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Centrum Administracyjne nr 1, Kraków ul. Dunajewskiego 5,
 Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza ul. Zyblikiewicza 5/111,
 31-029 Kraków

**I. 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)		Wysokie (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 kontaktu z żywnością.	0	x	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.	0	x	2		4		
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	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.	0	x	8	16		
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5	11		
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	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).	0	x	2	4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1	2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9	17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3	7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5	10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4	8		
7	Znakowanie.	0	x	4	8		
IV 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		25	50		
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25	50		
Suma punktów			0	0	16		
Suma punktów ogółem							16
Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)	Wysokie (W)		
Ryzyko dla ocenianego zakładu				ŚREDNIE			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.

DYREKTOR
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

.....
mgr Beata Pawlowska
(podpis kontrolowanego)

Centrum Administracyjne Nr 1
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków
tel./fax 12 422-41-67; tel. 12 422-38-61
e-mail: dd1@pro.onet.pl

.....
Elżbieta Piłet
(podpis osoby kontrolującej)