

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL/KOPIA*)

Nr HŻ.Z.9020.1.48.2024

Kraków, dnia 26 stycznia 2024 r.

(miejscowość i data)

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

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności i 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 2023, poz. 338, z późn. zm.)¹⁾, 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 2023, poz. 775, 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 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz. 221)^{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:

Stołówka w Zespole Szkół Specjalnych Nr 14 w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Os. Sportowe 28, 31-966 Kraków

(adres)

NIP: 6781306291 REGON: 000700542

TEL: 12 6443417 FAX: - E-MAIL: zss14@mjo.krakow.pl

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: HZZ.PG-422/1/678/2007 z dnia 26 stycznia 2024 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Stanisław Wydra - Dyrektor Zespole Szkół Specjalnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Stanisław Wydra - Dyrektor Zespole Szkół Specjalnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego wg arkusza oceny, ocena prowadzonej dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Pomieszczenia zakładu zlokalizowane są w poziomie parteru i piwnicy budynku wolnostojącego na os. Górali 8 w Krakowie. Dzieci w trakcie długiej przerwy przechodzą z budynku na os. Sportowym 28 w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy (obiady).

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): 160 dzieci w wieku od 7 lat do 24 lat.

Pomieszczenia objęte kontrolą: kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń kuchennych, zmywalnia naczyń stołowych, wydawalnia posiłków, magazyn art. spożywczych z chłodniami, piwnica: szatnia i WC dla personelu, magazyn produktów suchych, magazyn warzyw okopowych, pomieszczenie z lodówką na próby żywności, obieralnia warzyw i owoców.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 3 osoby personelu kuchennego (wraz z intendentem), posiadające aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych ww. osób.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady usuwane są zgodnie z opracowaną procedurą oraz zgodnie z zawartą umową z firmą PreZero Małopolska sp. z o. o. z siedzibą w Krakowie ul. Kosiarzy 5a (odpady poprodukcyjne i konsumpcyjne) odpady komunalne usuwane przez MPGiO sp z o. o. w Krakowie. 1 x w tygodniu

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Obiady wydawane są od godziny 11.00 do 13.30. Zakład posiada opracowane procedury dot. GHP/GMP oraz procedury na podstawie systemu HACCP w zakresie prowadzonej działalności. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu bieżące zapisy monitorowania punktów krytycznych, określonych w opracowanej dokumentacji HACCP, na potrzeby prowadzonej działalności: temperatura przechowywania środków spożywczych w lodówkach i zamrażarkach, pomiar temperatury wewnątrz dużych kawałków mięsa oraz dostawy towarów.

Jadłospisy dostępne są dla rodziców wywieszone na tablicy ogłoszeń (z zaznaczonymi składnikami powodującymi alergię lub nietolerancję pokarmową) oraz na stronie internetowej szkoły. Udostępnione są również rodzicom składniki przygotowywanych potraw. Dostawa środków spożywczych do produkcji posiłków odbywa się na podstawie umów z firmami lokalnymi, na bieżąco. Jaja dostarcza firma Iglotex Dystrybucja Polska Sp. z o.o. (przedłożono dokument HDI dla jaj).

Zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami zgodnie z opracowaną procedurą.

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych, zapewniono regały. Nie stwierdzono środków spożywczych przechowywanych bezpośrednio na posadzce. Nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Artykuły spożywcze pakowane jednostkowo przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta – zapewniono wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych i zamrażarek.

Stan sanitarno- higieniczny zakładu w trakcie kontroli sanitarnej nie budzi zastrzeżeń.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe). Powierzchnie ścian, podłóg i sprzętu zapewniono jako gładkie i łatwo zmywalne.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ... NIE DOTYCZY ... zał. nr ukarano (imię, nazwisko, stanowisko) grzywną w drodze mandatu karnego ... w wysokości zł (nr mandatu karnego) na podstawie (podstawa prawna) upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr (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: NIE DOTYCZY.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień – 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^{*)}: brak.

Pan (i) wnosi /nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego dot. przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 08:00 do 10:00.

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: NIE ODMOWIONO.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: BRAK.

ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH NR 14 (podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

im. prof. Marii Grzegorzewskiej
31-966 Kraków, os. Sportowe 28
tel. 12-644-34-17, 12-644-53-47.

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

DYREKTOR

Zespołu Szkół Specjalnych nr 14

mgr Stanisław Wydra
(podpis świadków)

st. asystent

mgr inż. Barbara Cindas

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26 stycznia 2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 26 stycznia 2024 r.

DYREKTOR

Zespołu Szkół Specjalnych nr 14

mgr Stanisław Wydra
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
HŻ.Z.9020.1.48.2024 z dnia 2024-01-26

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka w Zespole Szkół Specjalnych Nr 14 w Krakowie

Os. Sportowe 28, 31-966 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	Profil działalności –producenti -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów	0		25		50		ND
IV	Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8		16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25		50		ND
	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: HZ-Z.9020.1.48.2024 z dnia 2024-01-26

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie dotyczy

DYREKTOR
Zespołu Szkół Specjalnych nr 14

(podpis kontrolowanego)
mgr Sławomir Wydra

ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH NR 14
im. prof. Marii Grzegorzewskiej
31-906 Kraków, os. Sportowe 28
tel 12 644-34-17, 12 644-53-47

st. asystent

mgr inż. Barbara Ułas.....
(podpis osoby kontrolującej)