

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 336/2018

Kraków, 2018-11-30

(Miejscowość i data)

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

Marek Król, młodszy asystent, NZ, nr up. APK.057.2.18.2018

(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 2017, poz. 1261 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017, poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. 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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 poz. 646), oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L165 z 30.04.2004, str.1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t.45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Interwencyjna Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza dla Chłopców

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Naczelna 12, 31-421 Kraków

(adres)

NIP: 9451830116 REGON: 000194062 PESEL: TEL: 124156227 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: podstawie decyzji Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 07.03.2016 r., znak: NZ.9020.420.3.2016, wpisany do rejestru pod nr 420/2013.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Bożena Kozera - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Bożena Kozera - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa pomieszczeń żywienia, ocena higieny produkcji posiłków, ocena żywienia prowadzonego przez zakład, ocena ryzyka.

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 mieści się w wolno stojącym, dwupiętrowym budynku. Żywienie wychowanków odbywa się w aneksach kuchennych z jadalniami, w 2 grupach mieszkaniowych na 1 i 2 piętrze budynku.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy i podawanie ich do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użycia.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): w zależności od ilości wychowanków, w dniu kontroli 16.

Pomieszczenia objęte kontrolą: : jadalnie z aneksami kuchennymi wyposażonymi w kuchenki gazowe z piekarnikami, zlewozmywaki dwukomorowe, domowe zmywarki naczyń stołowych, lodówki oraz szafki kuchenne. Pracownicy placówki posiadają wydzielone miejsce do przebierania i toaletę.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: w każdej z grup jest zatrudniony opiekun posiadający wykształcenie gastronomiczne i aktualne orzeczenie lekarskie z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych, który wspólnie z wychowankami (maksymalnie 14 w każdej grupie) ustala jadłospis tygodniowy prowadzi zakupy i gotuje posiłki.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: odpady gastronomiczne usuwane do wydzielonego pojemnika, odbierane przez firmę specjalistyczną.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie dotyczy

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Żywienie wychowanków jest prowadzone w dwóch grupach mieszkaniowych liczących maksymalnie do 12 mieszkańców każda, zajmujących odpowiednio pierwsze i drugie piętro budynku. Dla każdej z grup zostały urządzone jadalnie z aneksami kuchennymi. Zatrudniono 2 opiekunów posiadających wykształcenie gastronomiczne, którzy w ramach zajęć usamodzielniających, wspólnie z wychowankami z każdej z grup mieszkaniowych, ustalają jadłospisy tygodniowe, dokonują zakupów środków spożywczych i przygotowują posiłki. W zakładzie nie prowadzi się magazynowania produktów spożywczych.

W trakcie przygotowywania posiłków stosowana jest rozdzielność czasowa między procesami technologicznymi (brudnymi i czystymi). Prowadzony jest na bieżąco monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych. Wszyscy wychowawcy i wychowankowie odbyli szkolenia z podstawowych zasad higieny. Każda z grup mieszkaniowych posiada opracowane podstawowe instrukcje dobrej praktyki higienicznej.

Skontrolowano sposób oznakowania środków spożywczych używanych do produkcji posiłków pod względem zgodności z ww. Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zgodnie z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011 r. placówka posiada wiedzę o alergiach i reakcjach nietolerancji na składniki pokarmowe wśród wychowanków na podstawie kart informacyjnych, obowiązującej procedury przyjęcia nowego wychowanka oraz badań

lekarskich.

Nie stwierdzono na stanie środków spożywczych zadeklarowanych jako GMO.

W ramach prowadzonego żywienia nie sporządza się posiłków opartych o diety specjalne.

W dniu kontroli w pomieszczeniach pionu żywienia nie stwierdzono nieprzestrzegania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

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 grzywien w drodze mandatu karnego nr APK.057.2.18.2018 z dnia 2018-01-04 nie wnosi*

(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 wnosi*

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*

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych

6. Czas trwania kontroli: od 12:40 do 14:40

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 wnosi*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nie wnosi*

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

DYREKTOR
IPOW dla Chłopców

mgr. Bożena Kozera

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Załącznik nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 4

[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

INTERWENCYJNA PLACÓWKI
OPIEKUNCO-WYCHOWAWCZ,
DLA CHŁOPCÓW
31-421 Kraków, ul. Naczelna 13
tel. 12 415 04 23, fax 12 415 04 29

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2018-11-30

otrzymałem (-am) w dniu 2018-11-30

DYREKTOR
IPOW dla Chłopców

mgr. Bożena Kozera

(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 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