

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 356/2018

Kraków, 2018-12-14

(Miejscowość i data)

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

Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.18.2018 Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.17.2018

(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 2018, poz.2096).

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 regułami 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: Zaplecze żywieniowe Szkoły Podstawowej Nr 65 w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Golikówka 52, 30-723 Kraków

NIP: 6792488309 REGON: 000709520 TEL: 126532376 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 16 marca 2017 r., znak: NZ.9020.268.1.2017, wpisany do rejestru pod nr 268/2010 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Lucyna Mendel -Brania - dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Lucyna Mendel Brania - dyrektor szkoły-

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

wyłączona jawność na podstawie

Uchwała RMK nr XCIII/2423/18, Zarządzenie Prezydenta
Miasta Krakowa nr 3928/2012

Załącznik nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 2

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa pomieszczeń żywienia, ocena higieny produkcji posiłków, ocena żywienia prowadzonego przez zakład - zgodności z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.(DZ. U. 2016 r., poz. 1154), 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: Jadalnia dla uczniów zlokalizowana jest na parterze budynku szkoły.

Zaplecze żywieniowe dla oddziałów przedszkolnych posiada osobne wejście z zewnątrz.

Aneks kuchenny składa się z pomieszczeń: przedsionka ze zlewozmywakiem, gdzie przechowywane są pojemniki transportowe należące do firmy cateringowej, wydawalni posiłków, zmywalni na czyni stołowych wyposażonej w gastronomiczną maszynę myjąco-wyparzającą, szafkę przelotową na czyste naczynia stołowe.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: porcjowanie na miejscu i podawania przy użyciu naczyń i sztućców wielokrotnego użytku posiłków dostarczanych w formie cateringu dla 50 dzieci w wieku 3 do 6 lat w oddziałach przedszkolnych;

– wydawania, wyporcjowanych do naczyń jednorazowego użytku posiłków obiadowych dostarczanych w formie cateringu dla 45 uczniów szkoły w wieku 7 do 15 lat.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): 150 posiłków dziennie dla dzieci z przedszkola oraz 30 do 45 dziennie dla uczniów szkoły.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Jadalnia, aneks kuchenny, pomieszczenia sanitarno- socjalne dla pracowników.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: stołówka zatrudnia 2 pracowników ,posiadających aktualne orzeczenia lekarskie z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: zakład prowadzi selektywną zbiórkę odpadów, odpady gastronomiczne- pokonsumpcyjne wraz z naczyniami jednorazowymi po posiłku obiadowym uczniów usuwane do pojemnika na odpady komunalne mieszane, natomiast po posiłkach w oddziałach przedszkolnych odbierane przez firmę cateringową.

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

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Żywnienie około 45 uczniów szkoły prowadzone jest przez:

_____ tj. wyporcjowane jednostkowo posiłki są dostarczane w pakietach przez firmę cateringową.

Posiłki do oddziałów przedszkolnych dostarczane są przez firmę _____ z siedzibą w _____

Pobrano jadłospisy dla szkoły i przedszkola z dekady od 03.12.2018 r. do 14.12.2018 r. do oceny w zakresie przestrzegania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Przedstawione umowy z firmami zewnętrznymi dostarczającymi posiłki nie zawierają zapisów zobowiązujących zleceniobiorców do stosowania wymogów ww. rozporządzenia.

Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w wywieszanych do wiadomości rodziców jadłospisach w sposób nieprawidłowy, co jest niezgodnie z art. 21

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 uchylenia 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.

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

2) jadłospisy dekadowy dla dzieci w przedszkolu i dla uczniów szkoły.

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 DOTYCZY

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono 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 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 11:50 do 14:15

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 DOTYCZY

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: NIE DOTYCZY

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dyrektor Szkoły

mgr Lucyna Mendel-Branie

.....
(podpisy świadków)

.....
[Signature]

Protokol
.....
(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 65
im. Czesława Janczarskiego
30-723 Kraków, ul. Golikówka 52
tel./fax (12) 653-23-73, tel./fax (12) 653-27-01
REGON 000709520, NIP 679-24-88-309

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2018-12-14
otrzymałem (-am) w dniu 2018-12-14

Dyrektor Szkoły

.....
mgr Lucyna Mendel-Branie
(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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 356/2018 z dnia 2018-12-14

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Punkt wydawania posiłków Szkoła Podstawowa Nr 65
Golikówka 52,
30-723 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		9		18		
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	1		2		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	1		2		
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		32		

1	Czystość pomieszczeń zakładów 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		5		
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 właściwości.	0		4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		4		8	x	
Suma punktów			0		0		8	
Suma punktów ogółem								8
Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)		
Ryzyko dla ocenianego zakładu		NISKIE						

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 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:

Dyrektor Szkoły

mgr Lucyna Mendel-Branie...

(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA, Nr 65

im. Czesława Janczarskiego

30-723 Kraków, ul. Golikówka 92

tel./fax (12) 653-23-73, tel./fax (12) 653-27-01

REGON 000709520, NIP 679-24-88-309

(podpis osoby kontrolującej)