

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL/KOPIA*)

Nr 312/2018

Kraków, 2018-11-14

(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

(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: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11 w Krakowie- stołowka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Aleksandry 17, 30-837 Kraków

(adres)

NIP: 679-313 --09 REGON: 365132227 PESEL: 000000000000

TEL: 126581544 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 9 marca 2018 r., znak: NZ.9020.167.1.2017, wpisany do rejestru pod numerem: 167/2017 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Marta Pszczoła - dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Marta Pszczoła - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Monika Migocka – st. intendent

(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 - 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: Stołówkę zlokalizowano w przyziemiu i na parterze wydzielonej części budynku szkolnego.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy, podawanie ich do konsumpcji na miejscu (posiłków obiadowych) dla 370 uczniów szkoły w wieku 7 do 16 lat oraz dostarczanie na zasadzie cateringu przygotowanych posiłków (śniadania, obiady i podwieczorki) do dla 75 dzieci w wieku 3-6 lat z oddziałów przedszkolnych usytuowanych w budynku dodatkowym ul. Aleksandry 19 w Krakowie Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): posiłków dziennie.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, jadalnia, oraz zaplecze sanitarno-socjalne dla pracowników.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: pion żywienia zatrudnia 5 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: : odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika na odpady biodegradowalne, odbierane przez firmę specjalistyczną na podstawie umowy

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

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Na podstawie jadłospisu dekadowego od 13.11.2018 r. do 23.11.2018 r. oraz raportów magazynowych oceniono żywienie prowadzone przez zakład 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.

Średnia ważona dziennego zapotrzebowania energetycznego dla grupy żywionej w przedszkolu wynosi 940 kcal (75%) 1254 kcal, w szkole wynosi 747 kcal, (35%) 2135 kcal.

Posiłki zawierają produkty grup środków spożywczych ujętych w przedmiotowym rozporządzeniu.

W żywieniu nie stosuje się koncentratów spożywczych za wyjątkiem naturalnych.

W pierwszym ocenianym tygodniu podano 1 potrawę smażoną, w drugim 2.

Wg oświadczenia napoje przygotowywane na miejscu są słodzone cukrem w ilości j. ozwolonej w rozporządzeniu.

Codziennie są podawane dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, porcja produktów zbożowych w każdym posiłku.

W każdym tygodniu była podawana porcja ryby.

Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisach 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 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.

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

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

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Mięso wieprzowe dostarczane jest przez FH DREKO, Kraków, ul. Wąwózowa 34B/a1 ostatnia faktura zakupu nr FV9133/0/20 z 13.11.2018 r. stanowi równocześnie HDI. 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, 2)jadłpis dekadowy

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawieupoważnienie 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 12:15 do 14:45

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)

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11

mgr Marta Pszczoła
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
Mipole Monique
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
w Krakowie
ul. Aleksandry 17, 30-837 Kraków

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2018-11-14

otrzymałem (-am) w dniu 2018-11-14

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
mgr Marta Pszczoła

.....
(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 312/2018 z dnia 2018-11-14

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11 w Krakowie
ul. Aleksandry 17,
30-837 Kraków

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

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 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		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						