

Pieczątka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA)*

Nr 341/2019

Kraków, 2019-11-29

(Miejscowość i data)

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

Elżbieta Piłat, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 18/2019

(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), 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.).

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 Szkół Łączności

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Monte Casino 31,
30-337 Kraków

(adres)

NIP: 9441014272 REGON: 000183207 PESEL:
TEL: (12) 266 39 52 FAX: E-MAIL: brak@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Obiekt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Nr wpisu 274.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Paweł Kucharczyk - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Agata Szpyt - Kierownik Internatu

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Urszula Nowak - Intendent

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola warunków sanitarnohigienicznych przy produkcji i wydawaniu posiłków, ocena dokumentacji systemu HACCP, GHP/GMP, ocena żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: blok żywienia usytuowany na parterze oraz w części piwnicznej internatu.

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

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Produkcja posiłków: śniadania, II śniadania, kolacje dla ok. 170 uczniów oraz obiady dla ok. 180 uczniów.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Na parterze: kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, wydawalnia posiłków, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa i ryb, obieralnia, magazyn z lodówkami i zamrażarkami, magazyn art. spożywczych suchych, magazyn warzyw i owoców, szatnia i WC dla personelu kuchni. W piwnicy: pomieszczenie do dezynfekcji jaj, magazyn warzyw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudnionych 5 pracowników.

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

Sposób odprowadzania ścieków: Kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: Odpady gastronomiczne odbierane są przez SUEZ Małopolska Sp. z o.o. Kraków.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Nd.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład, którego wchodzi procedura i instrukcje GHP/GMP. W ramach systemu HACCP wyznaczono 2 CCP na etapie monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych oraz obróbki termicznej.

Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco.

Zachowana jest segregacja produktów spożywczych przechowywanych w warunkach chłodniczych. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Nie stwierdzono magazynowania produktów zadeklarowanych jako GMO.

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Mięso wieprzowe dostarczane jest przez Zakłady Mięsne "SZUBRYT", ul. Węgrzynek 50, 33-395 Chełmiec, ostatnia faktura

zakupu z dnia 25.11.2019 r. nr WZ-27358 stanowi jednocześnie Handlowy Dokument Identyfikacyjny o nr i dacie wystawienia faktury VAT.

Stan sanitarnohigieniczny obiektu bez zastrzeżeń, higiena pracownika prawidłowa, personel pracuje w czystej, kompletnej odzieży ochronnej.

Jadłospis dekadowy za okres 4.11. - 18.11.2019 r. poddano ocenie spełnienia wymagań Rozporządzeniem 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 (Dz.U. z 2016 roku poz. 1154), tj.:

- a) Potrawy smażone podano 4 razy w dekadzie.
- b) Do smażenia używany jest olej rzepakowy - spełnia wymagania rozporządzenia co do zawartości kwasów jednonienasyconych i kwasów wielonienasyconych.
- c) Warzywa lub owoce prawidłowo występują w każdym posiłku.
- d) Każdego dnia prawidłowo podawano porcje produktów zbożowych (m.in. pieczywo, kasza jęczmienna, makarony, ziemniaki, płatki śniadaniowe, ryż).
- e) W żywieniu nie stosuje się koncentratów spożywczych za wyjątkiem naturalnych, napoje słodzone są cukrem w ilości określonej w rozporządzeniu tj. 10 g cukru w 250 ml produktu gotowego.
- f) W dekadzie podano 2 porcje ryby.
- g) W dekadzie dwie porcje mleka lub produktów mlecznych były podane przez 10 dni.
- h) Posiłki zawierają produkty z grup środków spożywczych wskazanych w rozporządzeniu tj.: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze, w ocenianej dekadzie nie podano produktów zawierających orzechów.

Skontrolowano oznakowanie środków spożywczych używanych do produkcji pod względem zgodności z Rozporządzeniem (UE) Nr 1169/2011 - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W jadłospisie prawidłowo zaznaczono substancje lub produkty powodujące alergie lub substancje nietolerancji, zgodnie z wymaganiami zawartymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 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, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

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) jadłospis 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 podstawie

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr 18/2019 z dnia 2019-01-02

(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:

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 10:15 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.

KIEROWNIK INTERNATU
ZESPOŁU SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI

(podać numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Akryt
mgr Agata Szpyt

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Elżbieta Piłot

..... Zespół Szkół Łączność:

INTERNAT

ul. A. Nowaczyńskiego 2

30-336 Kraków, tel. 12 266-29-27

(podpis osoby kontrolującej)

N. Nowak Urmiła

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-11-29

otrzymałem (-am) w dniu 2019-11-29

KIEROWNIK INTERNATU
ZESPOŁU SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI

Akryt
mgr Agata Szpyt

.....
(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 341/2019 z dnia 2019-11-29

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOSCIĄ

Zespół Szkół Łączności
Monte Casino 31,
30-337 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 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 właścicielskie.	0	x	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:

Brak
KIEROWNIK INTERNATU
ZESPOŁU SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI

Agata Szpyt
.....mgr Agata Szpyt.....
(podpis kontrolowanego)

Zespół Szkół Łączność
INTERNAT
ul. A. Nowaczyńskiego 2
30-336 Kraków, tel. 12 266-29-27

Elbieta Piat
.....Elbieta Piat.....
(podpis osoby kontrolującej)