

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ/KOPIA\*)

HŻ.Z.9020.826.2023

Kraków, 21.11.2023 r.

(miejsowość i data)

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

Aleksandra Kowalska, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności i Żywnienia, nr up. 100

(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.), 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.). 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 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, poz. 162) 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:

**Internat Zespołu Szkół Łączności Internacie Zespołu Szkół Łączności,**

**ul. Monte Casino 31, 30-377 Kraków**

Stołówka w internacie, ul. Nowaczyńskiego 2, 30-377 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

prowadzona przez: Zespół Szkół Łączności, ul. Monte Casino 31, 30-77 Kraków

NIP: 9441014272 REGON: 000183207 TEL: 122662927 FAX:- E-MAIL: internat@tl.krakow.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)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

3. Przedstawiciele zakładu: Pani Agata Szpyt – kierownik internatu  
Pani Urszula Nowak – intendent  
(imię i nazwisko, stanowisko)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego zakładu, oceny posiadanej dokumentacji w zakresie GHP, GMP, systemu HACCP, oraz oceny jakości 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: przedmiotowa stołówka usytuowana jest na parterze budynku internatu Zespołu Szkół Łączności w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: działalność żywnościowo-żywnościowa: produkcja posiłków (I i II śniadanie, I i II danie obiadowe, podwieczorek, kolacja) od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): produkcja posiłków dla 165 wychowanków internatu w zakresie wiekowym od 14 lat do 19 lat. Dziennie wydawanych posiłków jest: około 850 posiłków łącznie.

Pomieszczenia objęte kontrolą: pomieszczenie kuchni ze stanowiskami produkcyjnymi, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie wydawania posiłków, magazyn artykułów spożywczych suchych, magazyn warzyw nieokopowych i owoców, chłodnia i mroźnia, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa i ryb, pomieszczenie socjalne, pomieszczenie przechowywania pieczywa, piwnica: magazyn warzyw okopowych, pomieszczenie do przechowywania jaj.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 4 pracowników

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: zgodnie z zawartymi umowami

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

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

Pomieszczenie kuchni wyposażone jest w stanowiska produkcyjne oraz stanowisko wydawcze: wyposażone w blaty technologiczne, szafki, regały, piec konwekcyjno-parowy, patelnie elektryczne, kuchenki gazowe, umywalkę do mycia rąk, zlew jednokomorowy. Pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa i ryb wyposażone w zlew dwukomorowy. Pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych wyposażone w zlew jednokomorowy. Zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w maszynę myjąco-wyparzącą i zlew dwukomorowy. Jadalnia wyposażona w stoliki i krzesła (około 70 miejsc konsumpcyjnych). Dostawy odbywają się oddzielnym wejściem przed otwarciem stołówki. Stołówka jest czynna od godz. 5:30 do godz. 21:00. Dla wychowanków podawane są posiłki następująco: I śniadanie godz. 6:30-7:45 (stół szwedki), II śniadanie – we własnym zakresie przygotowywanie śniadania, obiad dwudaniowy godz. 12:00-16:00, podwieczorek serwowany jest do obiadu, kolacja godz. 18:30-19:45. Posiłki spożywane są na naczyniach stołowych. Wychowankowie mają możliwość otrzymania tzw. repety (obiad) oraz otrzymanie artykułów spożywczych dodatkowo tj. pieczywo, herbata, kawa, kompot, woda, owoce. Zachowano jednokierunkowość w obiegu naczyń stołowych. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się poprzez okienko zwrotu brudnych naczyń do zmywalni naczyń stołowych. Za przygotowywanie i podawanie posiłków odpowiadają pracownicy stołówki internatu tj. p. Iwona Janiec (kucharka), p. Barbara Fraś, p. Anna Marjon, p. Elżbieta Suder (pomoce kuchenne). Za opracowywanie jadłospisów odpowiada intendentka stołówki tj. p. Urszula Nowak. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych ww. pracowników kuchni wraz z intendentką. W zakładzie opracowany i wdrożony system HACCP na podstawie

przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – przyjęcie dostaw artykułów spożywczych, CCP2 - monitoring urządzeń chłodniczych i mroźniczych, CCP3 – obróbka termiczna (potrawy mięsne). W zakładzie przestrzegane są instrukcje GHP i GMP – na bieżąco prowadzony jest monitoring urządzenia chłodniczego i mroźniczego, zachowana jest segregacja artykułów spożywczych w urządzeniu chłodniczym i mroźniczym. Zapewniono środki czystości do higienicznego mycia i suszenia rąk. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono ciepłą i zimną wodę. Dostawy artykułów spożywczych odbywają się tj. pieczywo (codziennie), nabiał (dwa razy w tygodniu), mięso (codziennie), artykuły spożywcze suche (raz w tygodniu), warzywa i owoce (raz w tygodniu). Załączono wykaz dostawców (załącznik ). Wszystkie punkty świetlne w pomieszczeniach przedmiotowej stołówki zabezpieczono osłonami przed rozpryskiem szkła. W czasie kontroli dokonano przeglądu masy towarowej w pomieszczeniach stołówki internatu nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. W czasie kontroli dokonano oceny stosowania Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. Posiłki zawierają wyszczególnione składniki w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami, dokumentacja w tym zakresie przechowywana jest w zakładzie. Jadłospis dla wychowanków wywieszony jest na tablicy ogłoszeń w holu internatu. Do przedmiotowej stołówki dostarczane są jaja po naświetlaniu (dezynfekcja UV). Przedłożono do wglądu i załączono do protokołu dokument HDI (załącznik nr 3). Przedłożono do wglądu i załączono do protokołu dokument HDI (załącznik nr 3). Przedłożono do wglądu protokół z okresowej kontroli przewodów systemów kominowych i wentylacyjnych z dnia 25.05.2023r. Nr protokołu: 1/25/05/2023 – bez zastrzeżeń. Higiena osobista pracownika – zachowana. Odzież wierzchnia i robocza pracowników przechowywana jest w oddzielnej zamkniętej szafie. W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, a także nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono: ---**  
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu 2. Wykaz dostawców artykułów spożywczych 3. Dokument HDI (jaja)

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... ukarano ....., grzywną w drodze mandatu ..... karnego seria ..... numer ..... w wysokości..... w oparciu o .....

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2022r. nr 93/2022.

*(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: ---

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych tj. dokonano wpisu

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\*): nie dotyczy

Pan (i) wnosi /nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

6. Czas trwania kontroli: 10:40-13:00

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:-

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**Paweł Kucharczyk**

KIEROWNIK INTERNATU  
ZESPOŁU SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI

.....  
(podpisy świadków)

**mgr Agata Szpyt**

.....  
mf. asystent

**mgr Izabela Aleksandra Kowalska**

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 21.11.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.11.2023r.

**ZESPÓŁ SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI**

im. Obrońców Poczty Polskiej w Gdańsku

ul. Monte Cassino 31, 30-337 Kraków

tel. 12 266 39 82, faks 12 267 65 42

REGON 00018327

**D Y R E K T O R**

**Zespołu Szkół Łączności**

**Paweł Kucharczyk**

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

**Zespół Szkół Łączności**

**INTERNAT**

ul. A. Nowaczyńskiego 2

30-338 Kraków, tel. 12 266-2

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 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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej  
HŻ.Z.9020.826.2023 z dn. 21.11.2023r.

*Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Internat Zespołu Szkół Łączności Internacie Zespołu Szkół Łączności,  
ul. Monte Casino 31, 30-377 Kraków**

Stołówka w internacie, ul. Nowaczyńskiego 2, 30-377 Kraków

prowadzona przez: Zespół Szkół Łączności, ul. Monte Casino 31, 30-77 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)		
<b>I Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>		<b>11</b>		<b>22</b>		
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		
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>		<b>16</b>		<b>42</b>		
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		
<b>III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>		<b>28</b>		<b>56</b>		
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 –producenci -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów	0		25	50		
IV	Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25	50		
Suma punktów			0	0		16	
Suma punktów ogółem							16
Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu				x			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ HŻ.Z.9020.826.2023 z dn. 21.11.2023r.

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

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Łączności

*Paweł Kucharczyk*

(podpis kontrolowanego)

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

KIEROWNIK INTERNATU  
ZESPOŁU SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI

*mgr Agata Łzyt*

ml. asystent  
*mgr inż. Aleksandra Kowalska*

(podpis osoby kontrolującej)

**ZESPÓŁ SZKÓŁ ŁĄCZNOŚCI**  
im. Obrońców Poczty Polskiej w Gdańsku  
ul. Monte Cassino 31, 30-337 Kraków  
tel. 12 266 39 52, faks 12 267 65 44  
NIP 944 10 14 272 REGON 000183207