

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
Państwowy Inspektor Sanitarny
Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. (12) 411-05-33, fax 12-412-20-05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ.Z.9020.1.71.2024

Kraków, dnia 6 lutego 2024 r.
(miejscowość i data)

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

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności i Żywienia, nr. 126

(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 2023, poz. 338, z późn. zm.)¹⁾, 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 2023, poz. 775, z późn. zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾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 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz. 221)^{1)*)}, 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.

Stółówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
31-450 Kraków, ul. Ulanów 21a
(adres)

NIP: 9451410058 REGON: 350535879
 TEL: (12) 4116439 FAX: E-MAIL: bursa3@interia.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Małgorzata Pawłowska – kierownik internatu
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Małgorzata Pawłowska – kierownik internatu
(imię i nazwisko, stanowisko)

1) Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2) Każdorazowo należy wskazać obowiązujące rozporządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego, ocena posiadanej dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Pomieszczenia zakładu zlokalizowane są w poziomie parteru budynku wolnostojącego przy ul. Ułanów 21a w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego dania w ramach całodziennego wyżywienia.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): ilość osób korzystających z wyżywienia do 140 w wieku od 16 lat do 19 lat.

Pomieszczenia objęte kontrolą: jadalnia, wydawania posiłków, zmywalnia naczyń stołowych, kuchnia właściwa, magazyn artykułów spożywczych, obieralnia warzyw, WC dla personelu z przedsionkiem, szatnia dla personelu, Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 2 osoby - aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych ww. osób.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady usuwane są zgodnie z opracowaną procedurą oraz zgodnie z zawartą umową z firmą PreZero Małopolska sp. z o. o. z siedzibą w Krakowie ul. Kosiarzy 5a (odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne) odpady komunalne usuwane przez MPGiO sp z o. o. w Krakowie. 1 x w tygodniu

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

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP.

W skład dokumentacji wchodzi procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco. Zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami zgodnie z opracowaną procedurą.

Dostawa środków spożywczych do produkcji posiłków odbywa się na podstawie umów z firmami lokalnymi - lista dostawców w załączeniu protokołu. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie.

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

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych, zapewniono regały. Nie stwierdzono środków spożywczych przechowywanych bezpośrednio na posadzce. Nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Artykuły spożywcze pakowane jednostkowo przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta – zapewniono wystarczającą ilość urządzeń chłodniczych i zamrażarek. Stan sanitarno- higieniczny zakładu w trakcie kontroli sanitarnej nie budzi zastrzeżeń. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe).

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

II.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu

II. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł w oparciu o
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr (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 dotyczy
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia – 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: -
5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych.
6. Czas trwania kontroli: od 11:45 do 13:45.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: do protokołu pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

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

DYREKTOR BURSY

✓ *Margarita Pawłowska*
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 6.02.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 6.02.2024 r.

DYREKTOR BURSY

✓ *Margarita Pawłowska*
.....
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie powielany inaczey 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

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców