

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.3.6.1.2021.IR

Kędzierzyn-Koźle, dnia 15.03.2021 r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego³⁾ Inspektora Sanitarnego w Kędzierzynie – Koźlu
Iwona Rogala - asystent oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku, Nr 15/21,
które okazano

(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 2021, poz. 195¹⁾), w związku z art. 67§1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020 r. poz. 256 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⁾ nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie 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 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162. 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.

1. Zakład: Blok żywienia - Publiczne Przedszkole nr 9, 47-220 Kędzierzyn – Koźle, ul. Harcerska 16
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 7491094036

TEL 774834141 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis nr 189/HŻ-43331-2/07
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Izabela Sz waj gert - dyrektor podl. Gmina Kędzierzyn-Koźle, ul. Piramowicza 32

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Izabela Sz waj gert- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli urzędowa kontrola żywności z arkuszem oceny zakładu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli nie użyto

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

Blok żywienia prowadzi produkcję posiłków dla dzieci (zapisanych 98, aktualnie uczęszcza 75), stawka żywieniowa 7 zł. posiłki przygotowywane od surowca do potrawy gotowej. Liczba pracowników: 4 osoby z intendentką - przedstawiono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wydzielone pomieszczenia: produkcyjne (wyposażone w umywalkę do mycia rąk, stanowisko mycia mięsa, stanowisko mycia sprzętu kuchennego, szafki, blaty robocze) magazyn spożywczy, szatnia dla personelu z umywalką do mycia rąk, wc, pomieszczenie obróbki wstępnej jarzyn i jaj wyposażone w 2 zlewozmywaki- dezynfekcja jaj metoda termiczną, zmywalnia naczyń stołowych (maszyna myjąco-wyparzająca, zlewozmywak dwukomorowy), magazyn warzyw usytuowany w pomieszczeniu piwnicznym, aktualnie warzywa zakupowane na bieżąco. Środki myjące, dezynfekcyjne w tym do powierzchni mających kontakt z żywnością dostępne. Posiłki spożywane są na salach zabaw, stan techniczny stolików i krzeseł nie budzi zastrzeżeń. Dokonano oceny jakościowej jadłospisu za okres 08-12.03.21 r.- omówiono z p. intendencją. W posiłkach uwzględniono zawartość pełnowartościowego białka zwierzęcego, roślinnego, białka ryb. Śniadania urozmaicone, do każdego zestawu zaplanowano napój na bazie mleka lub zupę mleczną, pieczywo urozmaicone- podaje się chleb mieszany, żytni, graham, batony, ponadto w przygotowaniu śniadań uwzględnia się masło, dodatki białkowe w postaci wędliny, past, oraz dodatków warzywnych; II śniadania - dzieci dostają owoce, podwieczorki – urozmaicone- w postaci kanapek lub słodkiego deseru. Obiady: dwudaniowe- zupa, drugie danie oraz kompoty owocowe, przy komponowaniu drugich dań uwzględniono zróżnicowane dodatki stanowiące źródło węglowodanów złożonych: ryż, makaron, ziemniaki, potrawy mączne. Przedstawiono do wglądu receptury potraw z wyszczególnieniem składników mogących wywołać alergie lub reakcje nietolerancji, zgodną z §19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29), na podstawie art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Zakład wyposażony w procedury GHP, GMP, HACCP dostosowane do bieżącej działalności. Dokumentacja systemu HACCP- potrawy podzielono na grupy: np. zupy, dania mięsne, opracowane receptury, schematy technologiczne, na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń dla różnych grup produktów, np. mięso, warzywa, owoce, potrawy z jaj nie określono krytycznych punktów kontrolnych, tylko punkty kontrolne- prowadzone są monitoringi. Mięso wędliny, dostawca Firma Handlowo- Usługowa A. Szalaj, 47-232 Kędzierzyn – Koźle. W produkcji nie stosuje się mięsa z dziczyzny ani innych wyrobów zawierających to mięso. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami: Eko-Tox Nędza, ul. Krótka 3, do wglądu protokół z przeprowadzonej kontroli z dnia 13.01.2021 r. W całym zakładzie obowiązuje zakaz palenia.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. nr -
ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie¹⁾ 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 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 wpisu dokonano, zaleceń doraźnych nie wydano 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 zakładu²⁾.

Pan (i) wnosi /nie wnosi³⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej-

6. Czas trwania kontroli: od 13.15 do 14.15

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 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: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 9

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
.....

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Publiczne Przedsiębiorstwo Nr 9
ul. Harcerzaka 16, tel. 77 403 41 41
47-220 Kędzierzyn-Koźle
NIP 749-10-94-036
REGON 530560020

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 15.03.2021 r. otrzymałem (-am) w dniu 15.03.2021 r.

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 9

.....
(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 Kędzierzynie-Koźlu powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono⁴⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

¹⁾ zaznaczyć właściwe

²⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Kędzierzynie-Koźlu
ul. Anny 14

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.3.6.1.2021.IR z dnia
15.03.2021 r.

Pleczeń państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Blok żywienia - Publiczne Przedszkole nr 9, 47-220 Kędzierzyn – Koźle, ul. Harcerska 16

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu - funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt 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	

¹⁾ *zaznaczyć właściwe*

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	42	
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	
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 (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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV I	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	

