

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.3.5.1.2021.AD

Kędzierzyn - Koźle, dnia 24.02.2021 r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Kędzierzynie - Koźlu
Anna Dudziak - st. asystent oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku, Nr 14/21,
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. 2021 poz.195.¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 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. 2021 r. poz. 162¹⁾*) 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 8, ul. Dmowskiego 5, 47-224 Kędzierzyn – Koźle.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 7491517703

TEL. 774832174 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 192/HŻ-43331-5/07.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Gmina Kędzierzyn - Koźle, ul. Grzegorza Piramowicza 32, 47-200 Kędzierzyn - Koźle

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

3. Przedstawiciel zakładu: Alina Kazimierska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

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 od surowca do gotowej potrawy dla 76 dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat (śniadania wydawane 08.30, obiady 11.30, podwieczorki 14.00. Stawka żywieniowa: 7,00 zł. Posiłki spożywane w salach zabaw. Liczba pracowników: 3 osoby (Ewa Jurek, Wencel Wioletta, Magdalena Kuriata). Pomieszczenia bloku żywienia: magazyn warzyw, owoców i jaj usytuowany w pomieszczeniu piwnicznym; na parterze budynku: magazyn artykułów spożywczych, obieralnia warzyw ze stanowiskiem dezynfekcji jaj zlokalizowana przy pomieszczeniu produkcyjnym wyposażona w zlewozmywak dwukomorowy, pomieszczenie produkcyjne (umywalka do mycia rąk, stanowisko mycia naczyń kuchennych, mięso myte w wydzielonej misce - opracowana procedura, szafki, blaty robocze, urządzenie chłodnicze), zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w maszynę wyparzającą, zlewozmywak dwukomorowy, szafka na odzież ochronną wydzielona przy pomieszczeniach produkcyjnych - szatnia oraz toaleta dla personelu wspólne dla całego personelu przedszkola. Opracowane instrukcje dobrej praktyki higienicznej - w tym higieny osobistej i stanu zdrowia, kwalifikacji i szkoleń pracowników, mycia i dezynfekcji, zabezpieczenia przed szkodnikami (w zakresie własnym), zaopatrzenia w wodę, usuwania odpadów i ścieków (odpady kat. 3 usuwane są przez Obiekt podłączony jest do wodociągu miejskiego, odpady komunalne odbiera firma (na podstawie deklaracji z Związkiem Międzygminnym Czysty Region, ul. Portowa 47, 47-205 Kędzierzyn-Koźle). System HACCP - przedstawiono do wglądu dostępną dokumentację: podział produktów na grupy, wykaz receptur, schematy produkcyjne oraz przeprowadzoną analizę zagrożeń dla schematu technologicznego produkcji klopsa, zupy ogórkowej - nie stwierdzono punktów krytycznych. Prowadzi się zapisy temperatur z urządzeń chłodniczych, zapisy dotyczące mycia i dezynfekcji urządzeń, wyparzania jaj - metoda termiczna.

Jadłospis dzienny dostępny dla rodziców. Dokonano oceny jakościowej jadłospisu za okres 22.02.2021 r.- 26.02.2021 r.- omówiono z przedstawicielem zakładu. Śniadania urozmaicone, do każdego zestawu zaplanowano napój na bazie mleka tj. mleko, kawa mleczna lub zupę mleczną, pieczywo urozmaicone - oprócz pieczywa zwykłego podaje się chleb mieszany, razowy, graham, żytni, masło, dodatki białkowe w postaci: pasztet pieczony, pasta z białego sera, ser dojrzewający, wędliny oraz dodatków warzywnych w postaci: szczypiorku, rzodkiewki, papryka czerwona oraz owoce; podwieczorki - przy planowaniu uwzględnia się preferencje żywionych dzieci tj. podaje się kanapki, ksiel, budyń, jogurty; obiady dwudaniowe - urozmaicone, drugie dania zawierają białko pełnowartościowe, węglowodany złożone w postaci ziemniaków, kasza, makaron; do drugich dań podawano dodatki warzywne w postaci surówek i sałatek, jako napój do obiadu podawano kompoty wieloowocowe. Mięso i wyroby mięsno wędliniarskie dostarczane ze sklepu mięsno - wędliniarskiego w Kędzierzynie - Koźlu, ul. Kośnego wł. A. Szałaj. oraz z pobliskiego sklepu spożywczego.

Zgodnie z 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

w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) do smażenia używany jest jedynie olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; natomiast zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników). Surowce używane do produkcji posiłków identyfikowalne, nie używa się do produkcji potraw dziczyzny lub jej przetworów. Przedstawiono do wglądu dokumentację zawierającą informacje na temat produkowanych wyrobów 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 (...) zawierającą: wykaz składników z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

W zakładzie obowiązuje zakaz palenia papierosów. Ryzyko zakładu średnie.

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 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 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 zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi /nie wnosi^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej-

6. Czas trwania kontroli: od 08.00 do 09.30

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)

Alina Kazmierczak
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
 Alina Kazmierczak

[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE Nr 8
 ul. Romana Dmowskiego 5
 47 - 230 Kędzierzyn - Koźle
 Reg. 530560C13 ; NIP 749-15-17-703
 tel. / fax 77 483 21 74

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-a. 24.02.2021 r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.02.2021 r.

Alina Kazmierczak
 (imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
 Alina Kazmierczak

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 zatwierdzono* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

*1) zaznaczyć właściwe

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.3.5.1.2021.AD z dnia
24.02.2021 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywienia - Publiczne Przedszkole nr 8, ul. Dmowskiego 5, 47-224 Kędzierzyn - Koźle.

**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)	Średni e (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	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	

V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
Kazmierka
 mgr Elina Kazmierska

.....
 (podpis kontrolowanego)

Kazmierka

.....
 (podpis osoby kontrolującej)