

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.3.8.1.2021.AD

Kędzierzyn - Koźle, dnia 05.03.2021 r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) 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. 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 11 , 47-224 Kędzierzyn- Koźle, ul. Mikołaja Reja 14

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

NIP 7491063633

TEL. 774723574

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 195/HŻ-43331-8/07

(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)

3. Przedstawiciel zakładu: Elżbieta Synyszyn - dyrektor

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

(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).

W bloku żywienia produkowane są i wydawane posiłki (śniadanie - 8,30, obiad - 11.30, podwieczorek - 14.15 dla 59 dzieci w wieku od 3 do 9 lat, stawka żywieniowa 6 zł. Liczba pracowników: 3 osoby orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne, dostępne do wglądu, odzież ochronna prawidłowa. Pomieszczenia zakładu: obieralnia ze stanowiskiem dezynfekcji jaj, naświetlacz UV, pomieszczenie produkcyjne (stanowiska mycia: naczyń kuchennych, mięsa, mycia rąk, urządzenia grzewcze, sprzęt produkcyjny i pomocniczy, blaty robocze, szafki zamykane), magazyny artykułów spożywczych (artykułów łatwopsujących się wyposażony w urządzenia chłodnicze, artykułów nie wymagających warunków chłodniczych wyposażony w regały, warzyw), zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w zlewozmywak dwukomorowy, maszynę myjąco - wyparzającą z szafą przelotową do kuchni, jadalnia wyposażona w stoliki, krzesła. Ponadto wydzielona szatnia z umywalką do mycia rąk, toaleta dla personelu z umywalką do mycia rąk. Towar identyfikowalny, wędliny przechowywane prawidłowo, zgodnie z zaleceniem producenta; mięso zakupywane jest w pobliskim sklepie. Bieżący stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń kuchennych oraz ich wyposażenia zachowany. Przedstawiono do wglądu instrukcje dobrej praktyki higienicznej: higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w obrocie żywnością procesów mycia i dezynfekcji (zapisy temperatur z urządzeń chłodniczych), zaopatrzenia w wodę, kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami (w zakresie własnym), kwalifikacji i szkoleń pracowników, konserwacji maszyn i urządzeń; procedurę dotyczącą postępowania z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej (odpady kat. 3 oddawane do Schroniska dla Bezdomnych Zwierząt w Kędzierzynie-Koźlu, ul. Gliwicka), usuwania odpadów i ścieków. Dokumentacja systemu HACCP - przeprowadzono analizę zagrożeń dla różnych grup produktów, brak krytycznych punktów kontrolnych. Dokonano oceny jakościowej jadłospisu dekadowego za okres 08.03.2021 r.- 12.03.2021 r. Śniadania: uwzględnione jest mleko w postaci napojów - kawa z mlekiem, kakao, podawano pieczywo mieszane oraz dodatki białkowe - twarożek, wędliny, pasta rybna, pasta jajeczna, dodatki warzywne tj. ogórek kiszony, szczypiorek, ogórek i owocowe; podwieczorki - uwzględnia się preferencje smakowe dzieci - podawane są kasza manna, gofry, kisiel, galaretka, kanapki; obiady - dwudaniowe; podawane są zupy (urozmaicone). II dania: zestawy obiadowe ułożone z uwzględnieniem białka pełnowartościowego w tym z ryby, węglowodanów złożonych (ziemniaki, makaron), dodatków warzywnych w postaci sałatek i surówek, warzyw duszone podawanych na ciepło, do picia podawane są kompoty z owoców mrożonych. 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 wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia dzieci i młodzieży 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). Przedstawiono wykaz składników zgodny 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 z późn.zm.), 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. Teren wokół zakładu utwardzony, czysty. W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia. Ryzyko zakładu żywienia zbiorowego – 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, jadłospis

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, pouczono 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 8.00 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)

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

.....
.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

Aleksandra
Kubelawska

Strona ... 11 / 11

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-a. 05.03.2021 r.

otrzymałem (-am) w dniu 05.03.2021 r.

Przedsiębiorstwo Produkcyjne S.p. z o.o.
ul. Reja 14
42-200 Kędzierzyn-Koźle
t. 77 472 35 74
NIP 781 17 44 81, REGON 141630003.....
(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 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

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.3.8.1.2021.AD z dnia
05.03.2021 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 11, ul. Mikołaja Reja 14,
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)	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	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

		X			
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:



(podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

