

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr SŻ.9020.125.1.2019

Rzeszów, 01.03.2019 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego Inspektora Sanitarnego

[REDAKOWANE] – st. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 4/K/WSSE/SŻ/2019
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 ze 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 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 10 i ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r., poz. 646 ze zm.) ** oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: blok żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Rzeszowie – Dom dla Dzieci „MIESZKO“, Dom dla Dzieci „DOBRAWA“ i Dom dla Dzieci „BOLESŁAW“

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów

(adres)

NIP 813264146 TEL. 17 862 81 07 FAX 17 862 81 07

E-MAIL dd.sekretariat@poczta.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 97/18/2010.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **[REDAKOWANE]** – dyrektor.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **[REDAKOWANE]** – dyrektor.....

[REDAKOWANE] – specjalista intendent.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością**.....
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie stosowano**

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

Z dniem 1 stycznia 2014 r. Zespół Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych – Dom dla Dzieci i Młodzieży „MIESZKO” w Rzeszowie uchwałą Nr LXIV/1183/2013 Rady Miasta Rzeszowa z dnia 3 grudnia 2013 r. przekształcił się w 3 odrębne miejskie jednostki budżetowe:

- Centrum Administracyjne do Obsługi Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych i w placówki opiekuńczo – wychowawcze pod nazwą:
- Dom dla Dzieci „MIESZKO”,
- Dom dla Dzieci „DOBRAWA”.

Natomiast uchwałą Nr LXVI/1572/2018 Rady Miasta Rzeszowa z dnia 16 października 2018 r. przekształcono Placówkę Opiekuńczo-Wychowawczą Domu dla Dzieci „MIESZKO” poprzez wydzielenie z niej placówki opiekuńczo-wychowawczej pod nazwą Dom dla Dzieci „BOLESŁAW” oraz nadano statut nowo powstałej placówce, Domu dla Dzieci „BOLESŁAW”, który funkcjonuje od 01.01.2019 r. na bazie pomieszczeń będących w dyspozycji placówki.

Centrum zapewnia wspólną obsługę ekonomiczną - administracyjną i organizacyjną placówek opiekuńczo-wychowawczych Domu dla Dzieci „MIESZKO” i Domu dla Dzieci „DOBRAWA” oraz Domu dla Dzieci „BOLESŁAW”. Pracą Centrum kieruje dyrektor Centrum, który jest zarazem dyrektorem obydwu placówek i kieruje nimi przy pomocy wychowawców koordynatorów.

Dom dla Dzieci „MIESZKO” jest placówką opiekuńczo-wychowawczą łączącą zadania placówki socjalizacyjnej i interwencyjnej z ilością miejsc 14 przy ul. Nizinnej 30/2A (decyzja Wojewody Podkarpackiego z dnia 27.11.2018 r.). Na dzień kontroli w „MIESZKU” przebywa 14 wychowanków w wieku od 10 miesięcy do 17 lat. Dom dla Dzieci „DOBRAWA”, ul. Nizinna 30/1, ul. Nizinna 30/2B jest również placówką całodobową typu socjalizacyjnego przeznaczoną dla 14 wychowanków powyżej 10 roku życia, aktualnie przebywa w niej 14 podopiecznych w wieku od 7 lat do 23 lat. Dom dla Dzieci „BOLESŁAW”, ul. Nizinna 30/2B jest placówką opiekuńczo-wychowawczą typu socjalizacyjnego dla dzieci w wieku od 4 do 16 lat.

Stawka wyżywienia przypadająca na 1 dziecko wynosi 8,08 zł brutto. Są to koszty wsadu do kotła.

Posiłki produkowane są od surowca do gotowej potrawy. Warunki produkcji i obrotu żywnością skontrolowano w kuchni, zmywalni sprzętu produkcyjnego, zmywalni naczyń gastronomicznych, magazynie produktów suchych i w magazynie chłodniczym. Kuchnia wyposażona jest w dostateczną ilość urządzeń, maszyn, sprzętu pomocniczego dla zapewnienia produkcji posiłków.

Naczynia gastronomiczne myte są i wyparzane w maszynie myjąco-wyparzającej z automatycznym dozowaniem środka myjącego. Wyparzone pojemniki przechowywane są na półkach regałów. Do utrzymania w czystości powierzchni w kuchni i zmywalni sprzętu produkcyjnego używany jest preparat ECO-DES. Kuchnia przechowuje próbki kontrolne przygotowanej żywności w odrębnej lodówce. Przechowywanie prawidłowe. Temperatura we wszystkich urządzeniach chłodniczych jest monitorowana i zapisywana. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Zaopatrzenie w środki myjące i dezynfekcyjne w wystarczającej ilości.

Dzieci spożywają posiłki na jadalni, mniejsze dziecko w wieku 10 miesięcy karmione jest preparatami do początkowego żywienia niemowląt: BEBIKO 1, BEBILON pepti 2 DHA które przygotowywane jest w aneksie kuchennym przez pielęgniarkę, wychowawcę lub opiekunki. Mleko podawane jest w szklanych butelkach wielokrotnego użytku, które są wstępnie myte w roztworze sody oczyszczonej, a następnie wyparzane. Smoczki są gotowane. Dzieciom od 1-3 lat są karmione przez wychowawców lub opiekunki na grupie. Dzieciom podawanych jest pięć posiłków (I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) w godzinach:

- śniadanie I – 7.00 w dni świąteczne 8.00,
- II śniadanie – przygotowywane do szkoły, a mniejsze dzieci o 10.00,
- obiad – dzieci będące na miejscu 13.00, dzieci szkolne i przedszkolne spożywają posiłki w szkole i przedszkolu,

- podwieczorek – 15.30
- kolacja – ok. 18.00.-18.30.

Przy planowaniu produkcji potraw (np. zup) przyjęto normatyw dla warzyw na podstawie wiedzy przekazanej w toku nauki zawodu:

- marchew - 30 g
- seler – 10 g
- pietruszka – 10 g
- por – 5 g
- koncentrat pomidorowy 30% - 15 g. Ustalono z kierownikiem Działu Żywnienia, że 15 g koncentratu odpowiada 90 g świeżych pomidorów (pomidory o zawartości ekstraktu 5%)
- jabłka (w kompcie) – 100 g
- ilość warzyw w pastach/sałatkach (rybnych, mięsnych) – 30 g
- ilość warzyw w potrawach z dodatkiem warzyw (risotto) wynosi 100 g.

Stosowany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

Naczynia stołowe przeznaczone myte są i wyparzane w maszynie myjąco – wyparzającej z automatycznym dozowaniem środka myjącego.

Sprawdzono sposób informowania o alergenach i substancjach powodujących reakcję nietolerancji znajdujących się w posiłkach. Każde dziecko po przyjęciu do placówki jest diagnozowane przez lekarza i placówka ma informacje od lekarza w przypadku stwierdzenia ewentualnych alergii pokarmowych czy nietolerancji pokarmowych. Na dzień kontroli żadne dziecko nie wymaga specjalnego postępowania dietetycznego. Opracowano Specyfikację produktów serwowanych w ramach żywienia dzieci i młodzieży w Centrum Administracyjnym z wyszczególnieniem alergenów i substancji powodujących nietolerancję. Niniejsza książka dostępna dla podopiecznych podzielona jest na grupy potraw, np. zupy, potrawy mięsne, alergeny wskazane przy każdym daniu poprzez pogrubioną i podkreśloną czcionkę. Jadłospis umieszczony jest na tablicy w jadalni.

Warzywa i owoce dostarcza Zbigniew Sadecki, ul. Mazowiecka 63, 35-324 Rzeszów. Okazano fakturę na dostawę m.in. buraków, kapusty białej, marchwi, ziemniaków, natki pietruszki, koperku i szczypiorku z dnia 01.02.2019 r. nr FV 3/02/2019. Wędlinę dostarcza ORZEŁEK sp. z o.o., ul. bp. Józefa Sebastiana Pelczara 6C/8, 35-312 Rzeszów oddział przy ul. Trembeckiego 5, faktura z dnia 20.02.2019 r. nr FVC/5198/19/005/Z-RC.

Opracowano systemy GHP/GMP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). W ramach funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP określono: CCP 1 – przyjęcie towaru, CCP2 – obróbka termiczna potraw oraz CCP 3 – magazynowanie surowców. Okazano bieżące zapisy z CCP 1 i CCP 3 – uwag nie wnoszono. Aktualnie nie przygotowujemy potraw w dużych ilościach.

W zakładzie resztki pokonsumpcyjne żywności są zrzucane przed myciem do wydzielonego, zamykanego zbiornika i są traktowane jako odpad komunalny. Okazano umowę nr PD 0011 z 02.02.2013 r. z Miejskim Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej – Rzeszów sp. z o.o., w zakresie odbioru odpadów komunalnych. Niejadalne części żywności (odpady kuchenne) wytwarzane w toku procesu technologicznego (obierki i inne) są gromadzone w wydzielonym pojemniku i traktowane jako odpad komunalny.

Zakład zaopatrywany jest w wodę z wodociągu miejskiego w Rzeszowie. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 190/PW/PM/2018 z dnia 15.06.2018 r. wykonane przez Pracownię Wody i Pracownię Mikrobiologii MPWiK sp. z o.o. w Rzeszowie (próbka wody pobrana z kuchni) – badana próbka wody w oznaczanym zakresie – parametry barwa, mętność, jon amonowy, odczyn pH, przewodność elektryczna właściwa, glin oraz parametry mikrobiologiczne (liczba *Escherichia coli*, liczba bakterii z grupy *coli*, liczba enterokoków kałowych, ogólna liczba mikroorganizmów) – odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).

Skontrolowano losowo wybrane orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników:

- Danuta Koszela – data ważności 30.09.2019 r.
- Danuta Watras – 07.12.2019 r.,
- Dariusz Rykała – 30.09.2019 r.

Zakład oznakowany jest zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1446 ze zm.).

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

.....nie stwierdzono nieprawidłowości.....
Co stanowi naruszenie:
.....nie dotyczy.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością z dnia 01.03.2019 r. Nr SŻ.9020.125.1.2019, jadłospis dekadowy za okres 01-10.03.2019 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt
ukarano.....nie ukarano.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości
(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: **nie ustalono**

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

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 **uwag nie wnoszono**

6. Czas trwania kontroli: **od 10¹⁵ do 13³⁰**.

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: **nie nanoszono poprawek i uzupełnień**
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

CELESTYNA
DIREKTOR
mgr Urszula Polanowska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

[Redacted signature and stamp]

[Redacted signature and stamp]

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

CELESTYNA
DIREKTOR
mgr Urszula Polanowska
ul. Niebiosa 31/1, 35-003 Rzeszów
t. 17 / fax 17 802 51-07

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **01.03.2019 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **01.03.2019 r.**

DIREKTOR

mgr Urszula Polanowska

(podpis i pieczęć 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 Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/
nie zatwierdzono¹⁾ 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 Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr SŻ.9020.125.1.2019 z dnia 01.03.2019 r.

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

blok żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo-
Wychowawczych w Rzeszowie
– Dom dla Dzieci „MIESZKO“, Dom dla Dzieci „DOBRAWA“ Dom dla Dzieci
„BOLESŁAW“

**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	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	<u>N</u>			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR SŻ.9020.125.1.2019 Z DNIA 01.03.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....nie wnoszono uwag i zastrzeżeń.....
.....
.....

DYREKTOR

mgr Urszula Rolańska

.....
(podpis kontrolowanego)

IM ADAMOWSKI
DOKŁADY

17.05.2017
17.05.2017

STARSZY ASYSTENT

.....
(podpis osoby kontrolującej)