

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA

Nr SŻ.9020.123.1.2019

Rzeszów, 30.04.2019 r.

(Miejscowość i data)

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

J S - kierownika OHŻiŻ, nr upoważnienia 1/K/WSSE/SŻ/19
(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.)²²⁾ 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 regułami 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: stołówka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej im. dra. Henryka Hanasiewicza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Unii Lubelskiej 4, 35-016 Rzeszów
(adres)

NIP 813-26-41-556 REGON 000 248 875 PESEL

TEL. 17 748 26 20 FAX 17 748 26 20 E-MAIL pow-rzeszow@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 95/18/2010
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: J M - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: J M - dyrektor
A S - specjalista ds. kadr
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(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).

Organem prowadzącym Placówkę Opiekuńczo-Wychowawczą w Rzeszowie przy ul. Unii Lubelskiej 4 (dalej POW) jest Prezydent Miasta Rzeszowa. W stołówce POW prowadzone jest żywienie całodziennie od poniedziałku do niedzieli (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla 19 podopiecznych w wieku od 7 do 19 lat. Dodatkowo podopieczni mają możliwość przygotowania II śniadań z produktów wydawanych na śniadania. Posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu. Stawka żywieniowa całodzienna wynosi 12,10 zł na osobę. W stołówce zatrudnione są 3 osoby oraz intendentka. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

Opracowano systemy GMP/GHP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Określono 3 CCP (przyjęcie towaru, magazynowanie surowców urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, obróbka termiczna). Zapisy prowadzone są na bieżąco.

Informacja dla konsumentów o ewentualnej obecności w poszczególnych daniach substancji alergicznych, tj. o realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności podana jest w jadłospisie znajdującym się na tablicy ogłoszeń. Jadłospisy układane są przez intendentkę i szefową kuchni.

Warzywa i owoce dostarczane są z hurtowni/sklepów.

Zakład jest zaopatrywany w wodę z wodociągu miejskiego Rzeszowa. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody z dnia 12.06.2012 r. znak OLR.LHK.9052.2.494.2012 Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie Oddziału Laboratoryjnego w Rzeszowie - badana próbka wody w oznaczonym zakresie mikrobiologicznym (bakterie grupy coli, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens*) oraz fizykochemicznym (mętność, barwa, zapach w 25°C, przewodność elektryczna w 25°C, odczyn, azot amonowy, amonowy jon, glin) odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Nr 61, poz. 417 ze zm.). Brak jest aktualnego wyniku badania wody do 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).

Odpady komunalne, w tym pokonsumpcyjne gromadzone są w zamykanych pojemnikach i odbierane przez MPGK w Rzeszowie (okazano „Deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi” z 20.06.2013 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.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością z 30.04.2019 r. Nr SŻ.9020.123.1.2019 oraz jadłospis od 15.04.2019 r. do 24.04.2019 r.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie 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.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel 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: **brak uwag**

6. Czas trwania kontroli: 10¹⁵ - 13⁰⁰.

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: **nie dokonano**

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

KIEROWNIK
Oddziału Higieny Żywności i Żywienia
mgr/inż. J. S.

S A
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **30.04.2019 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **30.04.2019 r.**

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza
im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17
NIP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875

DYREKTOR

(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 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 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r., poz. 646 ze zm.)

PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY (1)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr SŻ.9020.123.1.2019 z dnia 30.04.2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stółka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Rzeszowie, ul. Unii Lubelskiej 4

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kie- dy 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	<u>0</u>	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	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>8</u>	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	<u>N</u>			

KRYTERIA OCENY:

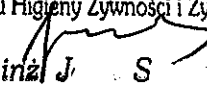
Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR SŻ.9020.123.1.2019 Z DNIA 30.04.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi.
.....
.....


.....
(podpis kontrolowanego)

KIEROWNIK
Oddziału Higieny Żywności i Żywienia

mgr inż. J. S.
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza
im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17
NIP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875