

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr SZ.9020.96.1.2017

Rzeszów, 09.06.2017 r.
(Miejscowość i data)

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

M. B. – starszy asystent OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 7/K/WSSE/SŻ/17
S. S. – młodszy asystent OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 8/K/WSSE/SŻ/17
(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 2015 r., poz. 1412 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r., poz. 23 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. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r., poz. 1829**) 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:

Stółówka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej im. dr. Henryka Hanasiewicza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

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

NIP 813-26-41-556 TEL. 17 748 26 20 FAX 17 748 26 20 E-MAIL pow-rzeszow@wp.pl

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

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

3. Przedstawiciel zakładu: **M. S.** – pedagog, pisemnie upoważniona do zastępowania
dyrektora placówki
(imię i nazwisko, stanowisko)

H. C. – 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 użyto.**

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

Organem prowadzącym jest Prezydent Miasta Rzeszowa. W stołówce prowadzone jest całodienne wyżywienie od poniedziałku do piątku (śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje) dla 16 podopiecznych w wieku od 3 do 18 lat. Dodatkowo dzieci mają możliwość przygotowania II śniadania z produktów serwowanych na śniadanie. Posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu. Stawka żywieniowa na osobodzień wynosi 10,00 zł. W stołówce zatrudnionych jest 3 osoby oraz intendentka. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. W stołówce opracowano systemy GMP/GHP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Zapisy wynikające z systemu HACCP prowadzone są na bieżąco. Zakład jest zaopatrywany w wodę z wodociągu miejskiego. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody z dnia 12.06.2012 r. znak OLR.LHK.9052.2.494.2012 WSSE w Rzeszowie - badana próbka wody w oznaczanym zakresie (bakterie grupy *coli*, *Escherichia coli*) odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. (Dz. U. Nr 61, poz. 417 ze zm.) co w zakresie przebadanych parametrów jest zgodne z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r., poz. 1989). 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). Jadłospisy układane są przez intendentkę. W trakcie kontroli ustalono, że jest przekazywana informacja o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergie lub reakcje nietolerancji obecnych w posiłkach wprowadzanych do obrotu. Na tablicy przy okienku wydawczym dostępny jest jadłospis w którym uwzględniono powyższe informacje. 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 2017 r. poz. 957).

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 09.06.2017 r. Nr SŻ.9020.96.1.2017, jadłospis za okres 29.05-07.06.2017 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 grzywnien 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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej **brak**

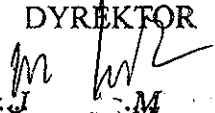
6. Czas trwania kontroli: od **9:00** do **11:00**.

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: **brak**

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

DYREKTOR

mgr J. M.
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

mgr inż. M. B.

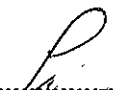
STARSZY ASYSTENT

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

mgr inż. S. S.

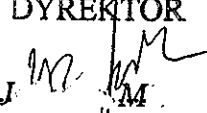
MŁODSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)


(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.06.2017 r.
otrzymałem (-am) w dniu 09.06.2017 r.

DYREKTOR

mgr J. M.
(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 o swobodzie działalności gospodarczej

.....

.....

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr SŻ.9020.96.1.2017 z dnia 09.06.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stołówka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej im. dr. Henryka Hanasiewicza ul. Unii
Lubelskiej 4, 35-016 Rzeszów**

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	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).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	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	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt

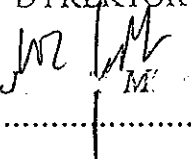
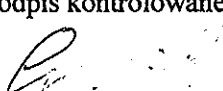
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

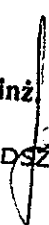
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR SŻ.9020.96.1.2017 Z DNIA 09.06.2017 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....
.....
.....

DYREKTOR

mgr J. M.
.....
(podpis kontrolowanego)


mgr inż. M. B.

STARSZY ASYSTENT
mgr inż. S. S.

MŁODSZY ASYSTENT
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Placówka Opiekunczo-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