



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-742,13-08 wew. 123, faks 110
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@pis.gov.pl

SP21.081.1.2022

F/PK/BŻ/01/03
Data wydania: 2019-12-13
Strona .../....

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

Nr PSŻ. 9020.4.2.20212

Rzeszów, 4.02.2022 r.
(miejsowość i data)

**kontrola warunków obrotu żywnością w związku z pismem PPWIS znak sprawy
SŻ. 9020.3.3.2022.AB dot. interwencji rodzica**

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

Mirosław Kądziołka - starszy up. nr 057.34.2022

Maciej Czarnik – starszy asystent up. nr 057.35.2022

(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 (Dz. U. z 2019r., poz. 59), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020r., poz. 256 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 104/2017 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 oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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. z 2019r., poz. 1292) 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. Zakład

Szkoła Podstawowa nr 21 w Rzeszowie
35-303 Rzeszów, ul. Miodowa 6
(pełna nazwa, adres)

p. Renata Drozdowska – dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 813-375-49-43

Tel. 17 748 27 30

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Renata Drozdowska – dyrektor

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Kontrola została przeprowadzona w związku z interwencją przekazaną przez PPWIS, dot. zimnych i nieświeżych obiadów, wykorzystywania nieświeżych surowców do produkcji posiłków oraz nie przestrzegania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie (...) wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (jednostkach systemu oświaty).

W szkole nie prowadzi się produkcji posiłków. obiady dowożone są z firmy cateringowej: Barbara Tomkiewicz-Węglarz, 35-604 Rzeszów, ul. Słonecznikowa 17, środkiem transportu należącym do firmy cateringowej. Obiad do szkoły dostarczony jest w dwóch turach ok. godziny między 10:30 i około 11:30. Posiłki do obiektu przywożone są w termoboxach i termosach w szkole posiłki są przekładane do bemałów. Bemary umieszczane są w podgrzewaczu (ustawiona temp. podgrzewania 90°C) a następnie porcjowane i podawane uczniom w naczyniach stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w szkole. Pracownicy wydający posiłki mają odpowiednią odzież ochronną – fartuchy, czepki, maseczki zakrywające usta i nos.

W szkole jest żywionych 438 dzieci – stan przed wprowadzeniem nauki zdalnej. W dniu dzisiejszym przedstawiono do wglądu jadłospis z okresu 31.01.2022 r -4.02.2022 r., pracownik kuchni przyjmujący dostawę obiadu oświadczył że posiłki dostarczane przez firmę są zgodne z wcześniej przesłanym jadłospisem. Zgodnie z uzyskanymi informacjami od Dyrektora szkoły, jeden rodzic w połowie stycznia 2022 zgłaszał uwagę odnośnie zimnego obiadu Pani Dyrektor po tym zgłoszeniu wraz z pracownikami dokonała sprawdzenia działania bemałów, nie stwierdzono wtedy nieprawidłowości, było to tylko jedno zgłoszenie od jednego rodzica, więcej taka sytuacja się nie powtórzyła. Dokonano oceny jadłospisu z okresu 31.01.2022 r. - 4.01.2022 r. Jadłospis spełnia wymagania Rozporządzenia 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 zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach.

Ponadto dokonano oceny organoleptycznej posilku obiadowego, zapach i smak prawidłowy dla tego rodzaju posilku, barwa właściwa, posilek ciepły, podanej w odpowiedniej temperaturze – brak zastrzeżeń. Posiłki są świeże i ciepłe. W ramach procedur HACCP w kuchni prowadzi się pomiar i zapis temperatury posilku przy przyjęciu oraz podczas serwowania posiłków temp. dla zupy minimum 75°C, dla drugiego dania minimum 63°C – karta pomiaru kontrolnego temperatury posiłków, dodatkowo prowadzi się zapisy z mycia i dezynfekcji – zapisy prowadzone są na bieżąco.

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w dezynfekcji – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze), przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie dystrybucji dań gotowych. W szkole są opracowane procedury z związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19 w bloku żywienia – w wyniku wdrożenia procedury każda klasa z osobna spożywa posiłki w stołówce szkolnej (przedstawiono do wglądu harmonogram wydawania posiłków), po każdej zmianie są dezynfekowane stoliki na bieżąco.

Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia bez zastrzeżeń.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: -

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr OHŻŻ/A1/88/S

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)
w oparciu o

(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. Załączone dokumenty

- 1) **jadłospis za okres od 31.01.22 do 4.02.2022 r**
- 2) **umowa na świadczenie usług cateringowych z dnia 31.08.2021 r.**
3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: **dokonano wpisu**

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu ^{*)}.
Pan (i) wnosi/nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 79a, 35-040 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b , g, h, i, j RODO),
- b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: iod@psserzeszow.pl

7. Czas trwania kontroli: od **11:00** do **12:30**.

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.

protokół podpisano

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

.....
DYREKTOR
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
.....
(podpisy świadków)

.....
M. Upoliński
.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **4.02.2022 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **4.02.2022 r.**

DYREKTOR
.....
mgr Renata Drozdowska
.....
(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 Rzeszowie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/nie zatwierdzono^o wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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