

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr SŻ.9020.78.2.2018

Rzeszów, 18.09.2018 r.
(Miejscowość i data)

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

Sabinę Błażewicz – mł. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upow. 150/K/WSSE/SŻ/18

Katarzynę Rut – mł. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upow. 113/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 2017 r., poz. 1261 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 2017 r., poz. 1257 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^{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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółówka internatu Zespołu Szkół Elektronicznych
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Dąbrowskiego 56, 35-036 Rzeszów
(adres)

NIP 813-240-44-48

TEL. (17) 854 28 96

E-MAIL: elektronikinternat@o2.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **88/18/2010**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Jerzy Dudzic – dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Paweł Sitek – kierownik internatu

(imię i nazwisko, stanowisko)

Aneta Wolanin – magazynier

Elżbieta Trojanowska - 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 placówkę jest Starosta Powiatu Rzeszowskiego. W bloku żywienia posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu tj.: śniadania, II śniadania - wydawane przy śniadaniu, obiady i kolacje dla 235 uczniów zamieszkujących internat. W bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób, intendentka oraz magazynierka - okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stawka żywieniowa wynosi 13 zł/osobę/dzień. Jadłospisy są układane przez intendenta w porozumieniu z magazynierem. Posiłki są wydawane w następujących godzinach: śniadanie: 6.15-7.30, obiad 11.30-13.00, i 14-15.40, kolacja 18.00 – 20.00. Ponadto w przypadku obiadów wyznaczono dodatkowe godziny wydawania: 10.00-10.10, 11.00-11.10, 16.40-17.10. Opracowano *Instrukcję bezpiecznych warunków dystrybucji gotowych posiłków*. W trakcie kontroli ustalono, że zgodnie z art. 44 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r., jest przekazywana informacja o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergie lub reakcje nietolerancji obecnych w posiłkach wprowadzanych do obrotu – informacja ta jest dostępna w sekretariacie internatu. Okazano do wglądu wykaz składników przygotowanych potraw, napojów i wyrobów gotowych wraz z wykazanymi alergenami. W stołówce opracowano systemy GMP/GHP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - wyodrębniono 3 punkty krytyczne tj. dostawa i przyjęcie surowca, przechowywanie w stanie zamrożenia i w warunkach chłodniczych, obróbka termiczna mięs w dużych kawałkach. Okazano do wglądu bieżące zapisy wynikające z ich funkcjonowania. Zakład jest zaopatrywany w wodę pitną z wodociągu miejskiego. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody z dnia 17.10.2013 r., Nr OLR.LHK.9052.2.1160.2013 wykonanego przez Laboratorium Higieny Komunalnej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie. Badana próbka wody w oznaczanym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. nr 61, póź. 417 ze zm.). Brak aktualnego wyniku badania wody zgodnego z wymaganiami 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). Okazano do wglądu pismo z dnia 29.08.2018 r. do PSSE w Rzeszowie dot. prośby o pobór wody i przebadanie pod względem bakteriologicznym i fizyko-chemicznym. Termin poboru wyznaczono na 19.09.2018 r. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez Pana Stanisława Babiarsza, 36-002 Jasionka 645 – zgodnie z umową zawartą w dniu 03.09.2018 r. nr 1/2018. 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).

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

1. Brak siatek w oknach zabezpieczających przed dostępem owadów w pomieszczeniach: obieralni warzyw oraz przygotowalni.
2. Zniszczona ława na osuszanie garnków w kuchni, o nierównej powierzchni, uniemożliwiającej łatwe czyszczenie. Ponadto ława ma niewystarczającą powierzchnię do skutecznego osuszania garnków.
3. Zniszczony ociekacz przy zlewozmywaku w kuchni, zbutwiały, nasiąknięty wodą.
4. Zniszczone stoły, o nierównej powierzchni uniemożliwiającej utrzymanie czystości w przygotowalni oraz magazynie jaj.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541).
Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.
w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. L 139 z 30.04.2004 r. str. 0001-0054 ze zm. -
Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 34, s. 319 ze zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 Arkusz oceny
zakładu żywienia zbiorowego z 18.09.2018 r., Nr SŻ.9020.78.2.2018, jadłospis za okres - 17-
21.09.2018 r. załącznik oceny jadłospisu - ocena prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w
odniesieniu do stosowanych jadłospisów.

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: *nie ustalono*.

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu.

Pan (i) wnosi /nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: **nie wnoszono uwag**.

6. Czas trwania kontroli: **od 9:00 do 10:45**.

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

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Paweł Sitek
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

mgr inż. Katarzyna Rut
MŁODSZY ASYSTENT
(podpis osoby kontrolującej)

mgr inż. Katarzyna Rut
(podpis osoby kontrolującej)

INTERNAT
Zespołu Szkół Elektrycznych
ul. Dąbrowskiego 56
15-1171 85-100-00
NIP 016-210-44-48 (1)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.09.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu 18.09.2018 r.

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Paweł Sitek
(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 Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr SŻ.9020.78.2.2018 z dnia 18.09.2018 r.

PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY (1)
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stółówka internatu Zespołu Szkół Elektronicznych
ul. Dąbrowskiego 56, 35-036 Rzeszów**

**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 wykorzystywany 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	2	8	
	Suma punktów ogółem				10
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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.9020.78.2.2018 Z DNIA 18.09.2018 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Paweł Sitek

Grzegorz Trojankowski
Amela Kaban

(podpis kontrolowanego)

Zespół Szkół im. J. Piłsudskiego
36-030 RZESZÓW, ul. Dąbrowskiego 26
tel. (0-17) 85-428-90
NIP 813-240-44-48 (1)

mgr inż. Katarzyna Rut

Sabrina Wicińska MŁODSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)

Ocena prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w odniesieniu do stosowanych jadłospisów (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. - Dz. U. z 2016 r., poz. 1154)								Tabela
Okres kontrolowany od 17.09.2018 r. do 21.09.2018 r.								Wynik oceny
Grupa środków spożywczych/wymagania	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek	Sobota	Niedziela	Z - zgodne NZ - niezgodne ND - nie dotyczy
w całodziennym żywieniu znajdują się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych - (§ 2 ust. 2 pkt 1)	Z	Z	Z	Z	Z	ND	ND	Z
posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierają produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, tłuszcze - (§ 2 ust. 2 pkt 2)	Z	Z	Z	Z	Z	ND	ND	Z
Zupy, sosy i inne potrawy								
zupy, sosy oraz potrawy sporządzone są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników - (§ 2 ust. 2 pkt 3)	Z	Z	Z	Z	Z	ND	ND	Z
Potrawy smażone								
do poniedziałku do piątku nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% - 2 ust. 2 pkt 4)	+	(krokiety)	brak	brak	brak	ND	ND	Z
Napoje przygotowywane na miejscu								
wartość cukrów nie więcej niż 10 g w 250 ml produktu gotowego do spożycia - (§ 2 ust. 2 pkt 5)	Z	Z	Z	Z	Z	ND	ND	Z

zgodne, Nz - niezgodne, Nd - nie dotyczy, „+” - obecność, „brak” - nieobecność

Nie zostawiaj pustego pola!!!

