



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08, wew. 121-123,
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.191.2024

Rzeszów, 18.10.2024r.
(miejscowość i data)

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

Bartosz Beres - st. asystent; upoważnienie nr 057.43.2024
(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 2023r., poz. 338), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r., poz. 775 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 2023r., poz. 221)**) 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Stółwka Internatu Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Naruszewicza 17, 35-055 Rzeszów

(adres)

NIP: 813-24-15-541

TEL: 17 748 35 00, 669 584 302 FAX: - E-MAIL: sekretariat@zsgrzeszow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 89/18/2010**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Marcin Purgacz – dyrektor Zespołu**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Katarzyna Leńczyk – wicedyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością, kontrola warunków żywienia**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr OHŻŻ/A1/101/S**

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

Organem prowadzącym Internat jest Gmina Miasto Rzeszów. W obiekcie żywionych jest około 110 osób. Stawka żywieniowa wynosi 19,50 zł za osobodzień.

W internacie prowadzi się żywienie całodziennie. Posiłki produkuje się od surowca do wyrobu gotowego. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w internacie.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne z częścią wydawczą, wyposażone w 2 patelnie uchylne, kuchenkę 6-palnikową, 2 kotły warzelne, 2 taborety 2-palnikowe, zlewozmywak, blaty robocze, szafki na sprzęt, dwa urządzenia chłodnicze; pomieszczenie zmywalni naczyń ze zmywarko-wyparzarką i zlewozmywakiem, szafą przelotową, wanną do mycia garów, umywalką do mycia rąk, pomieszczenie przygotowywania półproduktów i surówek wyposażone w stoły robocze, wilka, taboret do mięsa, regały; pomieszczenie obieralni warzyw wyposażone w maszynę płuczaco-obierającą, blaty robocze, zlewozmywak dwukomorowy. W podpiwniczeniu znajdują się trzy magazyny: magazyn warzyw okopowych, magazyn owoców i warzyw (naświetlacz do jaj, umywalka do rąk), magazyn produktów suchych (regały, chłodnia i mroźnia).

Towar do zakładu dostarczany jest z: MAXPOL (mięso), Hurtownia wielobranżowa Rajska (ogólne art. spożywcze, jajka), Jawit (mrożonki i ryby), Zianek w Dębicy (warzywa i owoce), Piekarnia Iza w Rzeszowie (pieczywo), Soprat w Zaczerniu (garmażerka), Jasienica Rosielna (nabiał).

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w Stołówce – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze) tj. mycie maszynowe naczyń (nabłyszczacz BARLON N; środek myjący MEIKO ACTIVE), płyn do mycia rąk MEDISEPT 410Soap, dezynfekcja rąk MEDICEPT Velodes Soft; dezynfekcja powierzchni VOIGT DEZOPL MED i PRESEPT+OLQV. W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: wypiek mięs, monitoringu temperatur, naświetlanie jaj, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu. W zakładzie przechowuje się próbki posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 15.10.2024r. – 18.10.2024 r. zgodnie z wymaganiami 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. Zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(WE) Nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności, przekazywane są szczegółowe dane dotyczące obecności w żywności składników alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji – informacja o alergenach dostępne są na tablicy ogłoszeń przy jadłospisie.

Ponadto kontrolę przeprowadzono w związku z interwencją dotyczącą uchybień sanitarnych przy produkcji posiłków. W trakcie kontroli stwierdzono że uczniowie są stale nadzorowani przez nauczyciela (jeden nauczyciel na jedną grupę uczniów - do 20 osób oraz na stałe zatrudniony personel kuchni – 3 osoby oraz magazyniera). Wg. oświadczenia Pani Marty Augustyn-Bieda – kierownika internatu dostęp do bemałów i kotłów oraz przy wydawaniu posiłków jest każdorazowo nadzorowany przez pracownika szkoły. Zwrócono szczególną uwagę na warunki higieniczne procesu produkcji, nie stwierdzając uchybień. Kuchnia jak i pozostałe pomieszczenia były zachowane w czystości, uczniowie jak i nauczyciele posiadali odpowiedni strój roboczy oraz rękawiczki. Dokonano oceny organoleptycznej produkowanych posiłków (zapach i wygląd) nieprawidłowości nie stwierdzając.

Przeglądnięto surowce i półprodukty pod kątem dat min. trwałości /terminie przydatności do spożycia – uchybień nie stwierdzając. Warunki przechowywania były zgodne z zaleceniami producentów.

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

.....
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano

nie karano

(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 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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak

6. Czas trwania kontroli: od **11.40** do **13:40**

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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

WICEDYREKTOR Zespołu Szkół Gospodarczych (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) mgr Katarzyna Leńczyk (podpisy świadków)	STARSZY ASYSTENT PSSP w Rzeszowie mgr inż. Bartosz Bereś (podpis osoby kontrolującej)
---	---

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **18.10.2024 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **18.10.2024 r.**

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkół Gospodarczych
.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
mgr Katarzyna Leńczyk

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*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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