



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08, wew. 121-123, faks 110
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@pis.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.5.2022

Rzeszów, 15.03.2022r.
(miejscowość i data)

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

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.32.2022

Mirosław Kądziołka - asystent up. nr 057.34.2022

(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 2021r., poz. 195), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Stołówka Internatu Zespołu Szkół Kształcenia Ustawicznego**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-225 Rzeszów, ul. Sucharskiego 4

(adres)

NIP: 813-10-21-900

TEL: (17) 748-12-11 FAX: - E-MAIL: sekretariat@zsku.rzeszow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 87/18/2010**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **p. Robert Barłowski - dyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Joanna Byjoś – specjalista ds. żywienia**

(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/A1/120/S**

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

Organem prowadzącym szkołę jest Gmina Miasto Rzeszów. W obiekcie żywionych jest ok. 230 dzieci. Stawka żywieniowa wynosi 17 zł.

W internacie prowadzi się żywienie całodzienne. 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, wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, 2 patelnie uchylne, 2 taborety, 2 kuchenki czteropalmnikowe, 3 kotły, dwa zlewozmywaki dwukomorowe, umywalka do mycia rąk, blaty robocze (przy części kuchennej znajduje się magazyn podręczny sprzętu kuchennego), wydawalnia posiłków z bemarami, pomieszczenie zmywalni naczyń ze zmywarko-wyparzarką i zlewozmywakiem, pomieszczenia magazynowe: 1. gospodarczy, 2. produktów suchych opakowanych, 3. warzyw, jajek, produktów rolnych, 4. z zamrażarkami (mięso, warzywa, ryby), 5. z chłodzią (nabiał, wędliny), 6. na środki czystości, sprzęt, 7. z pieczywem, lodówkami na warzywa, surówki i próbki; pomieszczenie do obróbki wstępnej, z miejscem do dezynfekcji jaj; pomieszczenie socjalne, szatnia z natryskiem, toaleta dla personelu.

W kuchni pracuje 5 osób oraz specjalista ds. żywienia – posiadają aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Towar do zakładu dostarczany jest z: hurtowni Mięś-Pol (mięso), hurtowni Rajska (warzywa, nabiał, przyprawy), hurtownia PRIMA (konserwy, produkty opakowane), hurtowni JAWIT (artykuły mrożone), piekarnia IZA (pieczywo, wyroby piekarskie i ciastkarskie), Kardamon, Manasterz (wyroby garmazeryjne).

W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków do dezynfekcji stosowanych w Stołówce – w obiekcie stosuje się środki o szerokim spektrum działania (grzybo-, bakterio-, oraz wirusobójcze), przypomniano o zasadach higieny które powinny być przestrzegane na każdym etapie produkcji dań gotowych. W szkole są opracowane procedury z związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: przyjęcie towaru, monitoringu temperatur, naświetlanie jaj, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu.

Przedstawiono do wglądu aktualny wynik badania wody z dnia 18.08.2020 r. wykonany przez Laboratorium MPWIK w Rzeszowie.

Próbki przechowywane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Dokonano oceny jadłospisu z okresu 14.03.2022 r. – 25.03.2022 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 – w formie pisemnej, wyszczególnione w jadłospisie wywieszanym do wiadomości uczniów na tablicy ogłoszeń.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

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 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:

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

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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie: www.psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od 10.30 do 12.10

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)

.....
(imię, nazwisko oraz podpis kontrolowanego) (1)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

mgr Robert Barłowski

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **15.03.2022 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **15.03.2022 r.**

.....
(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*) 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 Prawa przedsiębiorców