

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr SŻ.9020.98.1.2016

Rzeszów 17.05.2016 r., 20.05.2016
(Miejscowość i data)

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

[REDAKTOWANE] st. asystenta OHŻiŻ, nr upoważnienia 2/K/WSSE/SŻ/15

[REDAKTOWANE] – st. asystenta OHŻiŻ, nr upoważnienia 7/K/WSSE/SŻ/15

(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), 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).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 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 2015 r., poz. 584) 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 191 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: blok żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych w Rzeszowie, obsługujące „Dom dla Dzieci MIESZKO” i „Dom dla Dzieci DOBRAWA”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów.....

(adres)

NIP 8132641467

REGON 180141761

PESEL _____

TEL. 17 862 81 07

FAX 17 862 81 07

E-MAIL dd.sekretariat@poczta.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 97/18/2010.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **[REDAKTOWANE]** – dyrektor.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **[REDAKTOWANE]** – dyrektor.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

[REDAKTOWANE] – specjalista 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 stosowano**.....

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

W bloku żywienia Centrum Administracyjnego do Obsługi Placówek Opiekuńczo – Wychowawczych w Rzeszowie prowadzone jest całodienne żywienie 40 wychowanków „Domu Dziecka MIESZKO” (26 osób) oraz „Domu Dziecka DOBRAWA” (14 osób). W ramach całodziennego wyżywienia przygotowywane są śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje. Dla jednej z wychowanek przygotowana jest dieta eliminująca fenyloalaninę. Przedłożono do wglądu jadłospis ułożony dla osoby chorej na fenylketonurię za okres 11.05.2016 r.- 20.05.2016 r. Posiłki sporządzane są w kuchni wspólnej dla obu domów, w której pracuje 3 osoby. Natomiast dodatkowo w bloku żywienia pracują 2 osoby, w tym jedna na stanowisku specjalisty do spraw administracyjnych – gospodarczych, a druga na stanowisku specjalisty intendenta. Stawka żywieniowa kształtuje się na poziomie 7,44 zł na osobę. Jadłospisy układane są przez specjalistę intendenta. Dla dzieci poniżej 1 roku życia przygotowane są na bieżąco mieszanki mleczne na bazie mleka w kuchence mlecznej „Dla Domu Dziecka MIESZKO”. Główne posiłki wychowankowie spożywają w jadalni, usytuowanej przy kuchni. W „Domu dla Dzieci MIESZKO” oraz „Domu dla Dzieci DOBRAWA” funkcjonują aneksy kuchenne, w których wychowankowie przygotowują sobie dodatkowe posiłki w formie edukacyjnej pod nadzorem opiekunów.

W ramach systemu HACCP wyodrębniono trzy punkty krytyczne tj. CCP1 – przyjęcie towaru, CCP-2 obróbka termiczna (pieczenie , smażenie), CCP-3magazynowanie surowców. Okazano bieżące zapisy wynikające z systemu HACCP.

Okazano do wglądu sprawozdanie z badań z dnia 22.05.2012 r., nr OLR.LHK.9052.2.462.2012 Wojewódzkiej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Rzeszowie Oddziału Laboratoryjnego w Rzeszowie-badana próbka wody w oznaczanym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007 r. (Dz. U. Nr 61, poz. 417 ze zm.), niemniej jednak parametry badane (bakterie grupy coli w 100 ml, Escherichia Coli w 100 ml, Clostridium perfringes łącznie ze sporami w 100 ml) są zgodne z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r., poz. 1989).

Przedłożono do wglądu protokół z dnia 19.05.2016 r. z oględzin zmywarki FAGOR wykorzystywanej w zmywalni w kuchni, zgodnie z którym temperatura wody myjącej wynosi 55 °C, a temperatura wody wyparzającej 90°C.

W trakcie kontroli ustalono, że w jadalni wywieszony jest jadłospis dzienny zawierające informacje w zakresie posiłków i potraw wchodzących w skład poszczególnych dań, w których podano do wiadomości konsumentów informacji o wykazie składników w tym informacji o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie powodujących alergię lub reakcje nietolerancji obecnych w posiłkach wprowadzanych do obrotu , a wymaganych art. 44 ust. 1 lit. A rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Obiekt 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 1996 r., nr 10, poz. 55 ze zm)

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 17.06.2016 r. Nr SZ.9020.98.1.2016, jadłospis za okres od 11.05.2016 r.

do 20.05.2016 r. , jadłospis dla osoby chorej na fenylketonurię za okres od 11.05.2016 r., do 20.05.2016 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 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/przedstawiciel 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: **brak uwag**

6. Czas trwania kontroli: 17.05.2016 r. 10⁰⁰ – 12⁰⁰, 20.05.2016 r. 10⁰⁰-12⁰⁰.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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: **nie dokonano**
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR

CENTRUM ADMINISTRACJI
do OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKI NIEZAWISZAJĄCEJ
w Rzeszowie
(podpis przebieg kontrolowanego)

ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów
tel./fax 17 862-81-07

STARSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.05.2016 r., 20.05.2016
otrzymałem (-am) w dniu 20.05.2016 r.

CENTRUM ADMINISTRACYJNE
dla OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNICZO-WYCHOWAWCZYCH
w Rzeszowie

ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów
tel./fax 17.862.81.07.....

DYREKTOR

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

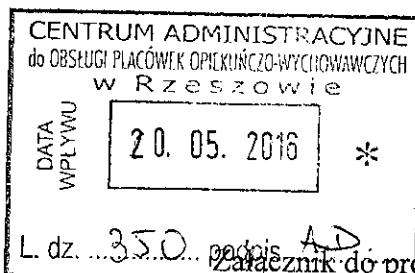
Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

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



Nr SŻ.9020.98.1.2016 z dnia 17.05.2016 r., 20.05.2016 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ**¹⁾

**blok żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo –
Wychowawczych w Rzeszowie, obsługujące „Dom dla Dzieci MIESZKO” i „Dom
dla Dzieci DOBRAWA”**

ul. Nizinna 30/1, 35-303 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 wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami - przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	<u>0</u>	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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).	<u>0</u>	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
8	Znakowanie.	<u>0</u>	1	2	
IV	Profil działalności - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>4</u>	
	Suma punktów ogółem:		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	<u>N</u>			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR SŻ.9020.98.1.2016 Z DNIA 17.05.2016 r., 20.05.2016 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi

.....

.....

CENTRUM ADMINISTRACYJNE
DLA OBSŁUGI PIACÓWEK OPIEKUNICZO-WYCHOWAWCZYCH
w Rzeszowie
ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów
tel./fax 17 862-81-07

DYREKTOR

(podpis kontrolowanego)



STARSZY ASYSTENT



(podpis osoby kontrolującej)