

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL KOPIA* 280 podpis

Nr SZ.9020.98.1.2017

Rzeszów, 30.05.2017 r.
(Miejscowość i data)

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

[redacted] t. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 4K/WSSE/SZ/17

[redacted] asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 7/K/WSSE/SZ/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 2015 r., poz. 1412 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 2016 r., poz. 23 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. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r., poz. 1829^{**}) 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:

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 TEL. 17 862 81 07 FAX 17 862 81 07 E-MAIL *dd.sekretariat@poczta.onet.pl*

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *nr wpisu do rejestru – 97/18/2010*

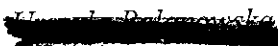

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

[redacted] dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

 – dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)
 – 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 użyto.....

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

Organem prowadzącym placówkę jest Prezydent Miasta Rzeszowa. W bloku żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych w Rzeszowie prowadzone jest całodziennie wyżywienie 36 wychowanków „Domu dla Dzieci DOBRAWA” (13 osób) oraz „Domu dla Dzieci MIESZKA” (23 osoby). Posiłki produkowane są od surowca do gotowej potrawy. W ramach całodziennego wyżywienia przygotowywane są: śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje. Posiłki główne spożywane są w jadalni zlokalizowanej przy kuchni. W „Domu dla Dzieci DOBRAWA” oraz „Domu dla Dzieci MIESZKA” dostępne są aneksy kuchenne, w których wychowankowie przygotowują sobie dodatkowe posiłki w formie edukacyjnej pod nadzorem opiekunów. Dla jednej z wychowanek w wieku 22 lat przygotowywane są posiłki w ramach diety eliminującej fenylalaninę. Stawka żywieniowa na osobę wynosi 7,42 zł. W bloku żywienia zatrudnione są 2 osoby oraz intendentka. Jadłospisy układane są przez intendentkę. Dla 3 niemowląt przygotowywane są mleka początkowe BEBIKO 1 w aneksie kuchennym przez pielęgniarki lub opiekunki. Mleko podawane jest w szklanych butelkach, wielokrotnego użycia. Butelki myte są w roztworze sody oczyszczonej, a następnie wyparzone. Smoczek są gotowane.

Opracowano system GHP/GMP oraz HACCP. Określono 3 CCP (CCP1 - przyjęcie towaru, CCP2 - obróbka termiczna (pieczenie, smażenie), CCP3 - magazynowanie surowców). Okazano bieżące zapisy wynikające z systemu HACCP.

Okazano do wglądu sprawozdanie z badań wody pobranej w kuchni, nr OLR.LHK.9052.2.462.2012 z dnia 22.05.2012 r., badanie wykonane w Oddziale Laboratoryjnym WSSE w Rzeszowie. Badana próbka w oznaczonym 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 perfringens łącznie ze sporami w 100 ml) są zgodne z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2015 r., Nr 1989).

Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez MPGK w Rzeszowie zgodnie z okazaną umową nr PD 0011 z dnia 02.01.2013 r. Przedstawiono ponadto deklaracje o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi dla „Domu dla Dzieci DOBRAWA” oraz „Domu dla Dzieci MIESZKA”.

W trakcie kontroli ustalono, że w jadalni wywieszony jest jadłospis dekadowy oraz książka zawierająca wykaz potraw z wyszczególnionym składem. W wykazie składników pogrubioną czcionką wyróżniono substancje powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

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 2017 r. poz. 957.).

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 30.05.2017 r. Nr SZ.9020.98.1.2017, jadłospisy dekadowe za okres 21.05-31.05.2017 r. dla diety normalnej oraz dla osoby z fenylketonurią

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*¹⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej *uwag nie wnoszono*

6. Czas trwania kontroli: od 9:00 do 12:00.


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.

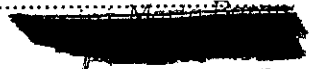
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*.....

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


DYREKTOR


.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)


.....
STARSZY ASYSTENT


.....
STARSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)


.....
(podpisy świadków)

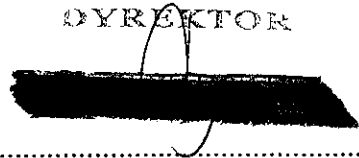
CENTRUM ADMINISTRACYJNE
do OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNICZO-WYCHOWAWCZYCH
w Rzeszowie

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

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.05.2017 r.
otrzymałem (-am) w dniu 30.05.2017 r.

DYREKTOR


.....
(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 o swobodzie działalności gospodarczej

PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY (2)

CENTRUM ADMINISTRACYJNE
do OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNICZO-WYCHOWAWCZYCH
w Rzeszowie

DATA WPLYWU
30. 05. 2017 *

L. dz. 280 Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
pobpis 4D
Nr SZ.9020.98.1.2017 z dnia 30.05.2017 r.

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Data wydania: 2017-05-08
Strona1...../.....3.....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

blok żywienia Centrum Administracyjnego do obsługi Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych
w Rzeszowie, obsługujące Dom dla Dzieci MIESZKO i Dom Dla Dzieci DOBRAWA

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

Zakres kontroli	OCENA ZAGROZENIA			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	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

1

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	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR SŻ.9020.98.1.2017 Z DNIA 30.05.2017 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR



(podpis kontrolowanego)

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



STARSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)



STARSZY ASYSTENT

