ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Raciborska 39, 40-074 Katowice
tel. (032) 251 ... fax (032) 251-23-18
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ZPSAR 0911 / 11 / 15
Wpłynęło dnia 18.11.15
1 –
załącz. ... zał. ... pozostaje ...

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1748.12.NS-HŻŻiPU.2015

Cieszyn, dnia 19.11.2015 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

Eliza Wyszyńska - st. asystent, OPR.057.174.2014

(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 2015 r. poz. 1412.), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 z późn. 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 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 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2013 r. poz. 672 z późn. 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z poźn. 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:

Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wojska Polskiego 3; 43-400 Cieszyn
(adres)

NIP 548-265-03-99 REGON 242076790 PESEL ---------- TEL. 33 852 07 44 FAX 33 852 07 44
E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o nr ONS-HŻŻ/432-11180/1/2014 z dnia 03.11.2014 r. wydanej przez PPIS w Cieszynie
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

Kserokopia p. A. Kondur
18.11.15

2. Kierujący zakładem:

Mgr Anna Kozieł - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Rozenkiewicz – kierownik szkolenia praktycznego
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarno-techniczna obiektu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP/W/S/K/1/NS/HŻŻiPU

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

W obiekcie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca gotowej produktu dla dzieci w wieku szkolnym. Na kuchni zatrudnione są: intendent, 2 kucharzy oraz 4 nauczycieli zawodu. Posiłki przygotowują uczniowie w ramach zajęć lekcyjnych pod nadzorem nauczycieli. Wszyscy posiadają książeczki zdrowia wraz z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi. Orzeczenia lekarskie uczniów przechowywane są u kierownika szkoleń praktycznych. Przygotowywane są następujące posiłki: II śniadanie (kanapki z wkładką, mleko z płatkami) oraz II daniowy obiad dla uczniów szkoły – 160 osób; I i II śniadanie, II daniowy obiad, podwieczorek oraz kolacja dla uczniów mieszkających w internacie – 38 osób. W bloku kuchennym przeprowadzona została przebudowa i reorganizacja wszystkich pomieszczeń. Obecnie nie występuję krzyżowanie się dróg. Wszystkie pomieszczenia zlokalizowane są na jednym poziomie – pomieszczenia piwniczne uległy likwidacji. Obiekt uzyskał opinie sanitarną wydaną przez ŚPWIS w dniu 27.10.2014 r. odnośnie dopuszczenia do użytkowania pomieszczeń kuchni a następnie decyzję zatwierdzającą obiekt wydana przez PPIS w Cieszynie w dniu 03.1.2014 r.. W skład bloku żywienia obecnie wchodzą następujące pomieszczenia: zmywalnia naczyń, wydawalnia potraw, kuchnia właściwą, pomieszczenie obróbki mięsa, przygotowalnia jaj (wraz miejscem do naświetlania jaj i lodówka do przechowywania jaj), pomieszczenie chłodni, magazyn warzyw, pomieszczenie na odpady gastronomiczne, część socjalną wraz z sanitariatami i szatnią. W dniu kontroli ni stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych. Pomieszczenia utrzymane w czystości, sprzęt nowy i nieuszkodzony.
W ramach systemu HACCP przyjęto 2 punkty krytyczne: dezynfekcja jaj poprzez naświetlanie oraz przyjęcie dostaw. Przedstawiono zapisy prowadzone na bieżąco. Ponadto przedstawiono do wglądu: rejestry kontroli temp. w urządzeniach chłodniczych (lodówka mięso+ 1,4C, nabiał +6,4C, jaja +6,8C – zgodne ze wskazaniami pirometru), kontrola bieżących prac porządkowych, kontrola temp. wewnątrz produktu podczas gotowania, rejestr kontroli dostaw, rejestr dezynfekcji jaj oraz rejestr szkoleń. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 20.08.2015 r. oraz raport z ostatniej kontroli pułapek i karników deratyzacyjnych z dnia 25.09.2015 r. Obiekt chroniony w ramach DDD przez firmę: INSEKTO-FLIT Leszek Kozieł, ul. Hallera 42B, Cieszyn.
Przedstawiono do wglądu jadłospisy – zgodne z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach sytemu oświaty (...). Osoba tworząca jadłospisy korzysta z receptur zawartych w książce p. Sandry Kupc – „Receptury i jadłospisy obiadowe dla dzieci szkolnych". Posiłki urozmaicone, bogate w owoce i warzywa.
Pouczono o konieczności przestrzegania wymagań rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).
Na terenie obiektu przestrzegane są wymagania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. nr 10 poz. 55 z 1996 r. z późn. zm.). W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, odpowiednie znaki informacyjne umieszczone w widocznych miejscach.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego (na podstawie oceny stanu sanitarnego zakładu).

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

Nie stwierdzono uchybień sanitarno-technicznych

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 ----------
(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 dokonano wpisu na stronie 7 książki, nie wydano zaleceń pokontrolnych
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
6. Czas trwania kontroli: 10.45 – 13.00

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.
Protokół podpisano
Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR
Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
w Cieszynie
mgr Małgorzata Kozieł

..... *(podpis i pieczęć kontrolowanego)*

Zespół Placówek
Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
43-400 Cieszyn, ul Wojska Polskiego 3
tel.: 33 8520744
NIP 5482650399 Reg.242076790

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent
mgr inż. Eliza Wyszyńska
(podpis osoby kontrolującej)

Kierownik Szkolenia Praktycznego
Zespołu Placówek
Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
mgr Anna Rozenkiewicz
(podpis świadków)

,

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

DYREKTOR
Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 19.11.2015 r. otrzymałem w dniu 19.11.2015 r.

mgr Agnieszka Kozieł

.....
(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 Śląskiego 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

ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Raciborska 39, 40-074 Katowice
tel. (032) 351-23-15 fax (032) 351-23-18

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 1748.12.NS-422.PU.2015
z dnia 18.11.2015

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych ul. Wojska Polskiego 3, 43-400 Cieszyn

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

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	(wpisać ND kiedy nie dotyczy)
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	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	**Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży**	**0**	**16**	**32**	

[1)] *zaznaczyć właściwe*

1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	**Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**	**2**	**4**	
	Suma punktów	–	1	4	
	Suma punktów ogółem		5		
	Kategoria ryzyka	**Niskie (N)**	**Średnie (S)**	**Wysokie (W)**	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	V			

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZAWARTE SĄ W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR .... Z DNIA ....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY

....

....

....

[illegible]
[illegible]
mgr [illegible]
(podpis kontrolowanego)

Zespół Placówek
Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
[illegible]
tel. [illegible]
NIP [illegible] Reg. [illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
mgr inż. [illegible]
(podpis osoby kontrolującej)

[illegible]
Zespołu Placówek
Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
mgr [illegible]