

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 546/ONS-HŻŻ/2024

Cieszyn, 26.03.2024r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie

Elżbieta Łacek st. asyst. up. PPIS.057.2.35.2024

(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 (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 775 z późn. zm.)²⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024r. poz. 236)^{1)***} 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

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

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Blok żywienia w Zespole ul. Wojska Polskiego 3 43-400 Cieszyn

(adres)

NIP 5482650399

TEL. 33/8520744 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja nr ONS-HŻŻ/432-11180/1/2014

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Kozieł - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Anna Rozenkiewicz – kierownik szkolenia praktycznego

(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Magdalena Sikora - intendentka

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w zakresie bezpieczeństwa żywności kompleksowa w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego wraz z oceną wyżywienia dzieci
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr PP/W/S/25/HZZ sprawdzony w PSSE Cieszyn w dniu kontroli – wynik pozytywny

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

W zakładzie prowadzona jest działalność polegająca na przygotowywaniu posiłków na bazie surowców, wydawanych w miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

Obecnie w kuchni przygotowuje się ok. 160 obiadów dla uczniów oraz 20 obiadów dla personelu placówki. W szkole dzieci spożywają posiłki w jadalni znajdującej się w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni. W obiekcie żywią się dzieci w wieku 7 do 25 lat.

Poza obiadami w kuchni przygotowywane są śniadania, podwieczorki i kolacje dla dzieci pozostających w internacie (25 osób) które mieszkają na II piętrze tego budynku. Posiłki obiadowe są wydawane na jadalni na przerwach obiadowych o godz. 12.20 i 13.20, śniadania dzieci z internatu spożywają na jadalni o godz. 7.00, podwieczorki o godz. 15.00 a kolacje o godz. 18.00. Ponadto windą towarową z kuchni przewozi się porcjowane posiłki dla 15 dzieci, które są spożywane w części jadalnej sali lekcyjnej.

Skontrolowano wszystkie pomieszczenia żywnościowe usytuowane na jednej kondygnacji, tj. pomieszczenie na odpady segregowane, magazyn produktów „suchych”, pomieszczenie porządkowe, magazyn warzyw i owoców, magazyn chłodni, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa, obróbki wstępnej warzyw i owoców, dezynfekcji jaj za pomocą naświetlacza UV, kuchnię oraz zaplecze socjalne dla pracowników, na które składają się WC, pomieszczenie socjalne i biurowe. Wydzielono szafki do przetrzymywania odzieży własnej i ochronnej z zachowaniem rozdziału.

Dla dostaw towarów znajduje się oddzielne wejście od strony pomieszczeń magazynowych. Stwierdzono, że zarówno w magazynie żywności jak i w urządzeniach chłodniczych oraz mroźniczych zachowano segregację asortymentową, sprawdzono temperaturę termometrem służbowym w chłodni z półproduktami wyniosła 0,5°C, zgodna z wymaganiami producentów żywności. W pomieszczeniach do obróbki znajdują się zlewozmywaki do mycia żywności, zainstalowano umywalki do mycia rąk.

W kuchni wydzielono i opisano stanowiska: obróbki warzyw i owoców, produktów mącznych, mięsa, przygotowania śniadań, stanowisko mycia i dezynfekcji sprzętu kuchennego ze zlewem i ociekaczem, stanowiska obróbki termicznej w tym trzon kuchenny pod wyciągiem, piec konwekcyjny, zamykane szafki do przetrzymywania sprzętu pomocniczego. Prawdłowo zapewniono osobne urządzenie chłodnicze do przetrzymywania próbek kontrolnych posiłków: ok. 150g przez 72 godz. W kuchni znajduje się również umywalka.

Posiłki wydawane są przez okienko bezpośrednio na jadalnię, natomiast zwrot brudnych naczyń zapewniono przez oddzielne okienko bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych (wyposażono pomieszczenie w zlewozmywak oraz zmywarko-wyparzararkę), które następnie podawane są przez szafę przelotową.

Na stanie do dezynfekcji do powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat Trisept Complex. Stan sanitarno - porządkowy pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia bez zastrzeżeń, pomieszczenia i wyposażenie znajdują się w dobrym stanie technicznym.

Dostawy towarów odbywają się oddzielnym wejściem od strony zaplecza kuchennego przez dostawców zewnętrznych. Do wglądu przedłożono faktury dostaw, np. z Firmy Jur-Gast we Włśle z dnia 29.02.2024r. nr 2629/MG/24 oraz z dnia 21.03.2024r. nr 3543/MG/24 zakupu mięsa i wyrobów mięsnych, faktury dostaw z firmy Rema oddz. Cieszyn z dnia 22.03.2024r. nr F/CS/002239/24 za nabiał oraz z firmy Pasja w Górkach Wielkich na dostawę pieczywa z dnia 22.03.2024r. nr A/2024/00319.

Personel kuchenny wynosi 2 osoby i intendent. Posiłki przygotowywane są również w ramach zajęć przez dzieci. Przedłożono do wglądu orzeczenia lekarskie, skontrolowano wrywkowo dokumentację zdrowotną: p. Renata Wierzbicka – ważne do 01.03.2026r., p. Beata Pawera – ważne do 04.05.2026r., p. Magdalena Sikora – ważne do 29.06.2026r., nauczycieli zawodu p. Luizy Przywary – ważne do 29.06.2026r., p. Małgorzaty Stodolskiej – ważna do 29.06.2025r. oraz uczniów Aleksander Królak – ważne do 25.08.2025r., Kacper Wolny – ważne do 28.08.2026r., Kamil Legierski – ważne do 27.02.2026r.

Zgodnie z przedłożoną do wglądu instrukcją zaopatrzenia zakładu w wodę woda do obiektu doprowadzona z wodociągu publicznego. Przedstawiono dokumentację potwierdzającą jakość wody stosowanej w obiekcie – sprawozdanie z badania wody w Laboratorium Wody w Pogórze z dnia 05.10.2023r. nr 1547, zgodne z wymaganiami wody pitnej. Zgodnie z opracowanymi procedurami badanie wody ustalono raz na rok. Ścieki odprowadzone do kanalizacji miejskiej. Odpady komunalne wywożone są przez firmę EkoStela z Cieszyna na bieżąco. Odpady kat. 3 wywożone są przez firmę Ekomed Gospodarka Odpadami Dąbrowa Górnicza ul. Przedziałowa 7b, przedłożono fakturę z dnia 07.02.2024r. nr 2024/02/486 oraz umowę odbioru odpadów z dnia 26.01.20216r.

Przedstawiono do wglądu opracowaną dokumentację GHP – karty monitorowania czynności określonych w dokumentacji systemu HACCP tj. rejestr kontroli dostaw CCP1, kartę kontroli temperatur w lodówkach i zamrażarkach CCP2, zapisy z dezynfekcji UV jaj, które są prowadzone na bieżąco. Nadzór nad kontrolą szkodników prowadzony jest przez firmę DDD INSEKTO-FLIT, ostatnia kontrola odbyła się 14.12.2023r., nie wykazała działań korygujących, kontrole odbywają się 5 razy do roku.

Sprawdzono jadłospis dekadowy za okres 26.02-08.03.2024 dotyczący posiłku obiadowego, zgodnie z listą wspomagającą ocenę żywienia (obiadu szkolnego) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. i stwierdzono, iż potrawy sporządzane są z naturalnych składników, potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu, do smażenia używa się olej rzepakowy, podawane napoje nie zawierają cukru. Ponadto każdego dnia podawane są co najmniej jedna porcja białka pełnowartościowego, warzywa lub owoce w każdym posiłku, co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu, co najmniej jedna porcja produktów węglowodanowych.

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

Wg załącznika ZF/PK/BŻ/01/01/01 stwierdzono:

pkt III.7/ brak opracowanego pełnego wykazu składników, w tym składników złożonych z wyróżnionymi alergenami dla produkowanych dań, co narusza
- ustawę z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. z 2023r. poz. 1448).
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015r. poz. 29 z późn. zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: zał. nr 1 ZF/PK/ BŻ/01/01/01, zał. Nr 2 – lista wspomagająca ocenę żywienia w szkole, jadłospis za okres 26.02 – 08.03.2024r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: -----

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o -----

(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: **brak**

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt wpisu dokonano, zaleceń nie wydano
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:

nieprawidłowości zostaną usunięte do 31.08.2024r.

5. Uwagi osoby kontrolującej: pouczone o prawach i obowiązkach kontrolowanego, klauzuli informacyjnej RODO

6. Czas trwania kontroli: od 09.50 do 13.50

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: -----

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

DYREKTOR
Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
w Cieszynie

mgr Agnieszka Kozieł

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

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

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.03.2024r.

otrzymałem (-am) w dniu 26.03.2024r.

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

DYREKTOR
Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczo-Rewalidacyjnych
w Cieszynie

mgr Agnieszka Kozieł

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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie 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