

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr 589.12.NS-HŻŻiPU.2018

Międzywicie, dnia 09.05.2018 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Agnieszka Dłubak – st. asystent opr.057.216.2014

(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 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 49 a ust. 1 i 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646) 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 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:

Ośrodek Pomocy Dziecku i Rodzinie – Dom Dziecka w Międzywiciu (pion żywienia)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

43-430 Skoczów, ul. Malinowa 4

(adres)

NIP 548 153 87 43

TEL. 33/858 40 20 FAX 33/858 40 46 E-MAIL osrodekmiędzywicie@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji zatwierdzającej zakład nr ONS-HŻŻ-432-11839/1/2015 z dnia 27.04.2015 r. wydanej przez PPIS w Cieszynie.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Małgorzata Ratajczak – dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa planowana w zakresie bezpieczeństwa żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP/W/S/K/2/NS/HŻŻiPU

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

Kuchnie (trzy kuchnie w tym w dwóch posiłki przygotowywane pod nadzorem opiekunów) zlokalizowane są w budynku podłączonym do sieci wodnokanalizacyjnej miejskiej. Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja naturalna i mechaniczna. Zapewniony stały dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne zaopatrzone w środki czystości (mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku). Sprzęt i wyposażenie w dobrym stanie technicznym, czyste. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze sprawne, zaopatrzone w przyrządy pomiarowe. Temperatura w urządzenia w chwili kontroli prawidłowa. Zastawa stołowa bez uszczerbków. Woreczki do przechowywania żywności posiadają oznakowanie, że są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Segregacja towaru zachowana. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia. Stan sanitarny dostateczny. W placówce w dniu kontroli przebywa 15 dzieci w wieku od 6 do 18 r. życia. Jadłospisy przygotowywane są przez intendenta w przedszkolu Publicznym nr 4 w Skoczowie (filia w Międzyzwiązcu) oraz zaopatrzenie w środki spożywcze potrzebne do przygotowywania posiłków zapewnia placówka przedszkolna. Okazano do wglądu umowę na świadczenie wyżej wymienionych usług. Posiłki (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek oraz kolacja) przygotowywane są przez dzieci pod nadzorem opiekuna. Obiady przygotowywane są tylko w soboty i niedzielę, natomiast od poniedziałku do piątku wszystkie dzieci mają opłacone posiłki w szkołach. W przypadku gdy szkoła nie zapewnia posiłków, korzysta się z usług firmy cateringowej – stołówka „MAJA” Skoczów, ul. Ciężarowa 51.

W zakładzie stosuje się Rozporządzenie 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 w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz rozporządzenie parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Na terenie zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu w tym e papierosów.

Okazano do wglądu dokumentację GHP oraz HACCP (uproszczony).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego

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 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 ustaleń

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/ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 13.15

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:

.....

.....

.....

DYREKTOR
OPDiR - Dom Dziecka
w Międzywiciu

OŚRODEK POMOCY DZIECKU I RODZINIE
DOM DZIECKA
Międzywice, ul. Młotowska 4, 43-430 Skoczów
tel.: 33 858 40 20; fax 33 858 40 46
NIP 548 - 15 - 38 - 743

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

Agnieszka Dłubak
mgr Agnieszka Dłubak

(podpis osoby kontrolującej)

.....
Małgorzata Ratajczak
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.05.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu 09.05.2018 r

DYREKTOR
OPDiR - Dom Dziecka
w Międzywiciu

Małgorzata Ratajczak

(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 Śląskiego Państwowego Powiatowego 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 589.12.NS-HŻŻiPU.2018
z dnia 09.05.2018 r.

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

Ośrodek Pomocy Dziecku i Rodzinie

– Dom Dziecka w Międzywiciu (pion żywienia)

43-430 Skoczów, ul. Malinowa 4

**I. 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.	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	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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	ND
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów		4		
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		5		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR 589.12.NS-HŻŻiPU.2018 Z DNIA 09.05.2018 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: BRAK

DYREKTOR
OPDiR - Dom Dziecka
w Międzywiciu

Małgorzata Ratajczak
(podpis kontrolowanego)

Oddział Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Agnieszka Dłubak
(podpis osoby kontrolującej)