

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2039.12.NS-HŻŻiPU.2014

Cieszyn dn. 17.12.2014 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego: Jolanę Śladki, st. asystenta, upoważ. nr ORP.057.171.2014 Marcina Lewandowskiego – st. asystent up. nr OPR.057.170.2014

(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 2011 r. nr 212 poz. 1263 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 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 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:

Stółówka Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Pl. Londzina 3, 43 - 400 Cieszyn

(adres)

NIP 548-11-95-438

REGON 00033138

PESEL

TEL. 033 858-18-70

FAX 033 858-18-70

E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru – poz. 483, na podst. decyzji nr ONS-HŻŻ-442.111/9/04 - z dn. 15.03.2004 r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lilianna Zemła - dyrektor ZSEG

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Leszek Pindur- Z-ca dyrektora ds. ekonomiczno-administracyjnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnego z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu obrotu żywnością – zakład żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr PP/W/S/K/3/NS/HŻŻiPU

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

Placówka prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy, w ramach działań dydaktycznych kierunków kształcenia kucharz, technik żywienia i gospodarstwa domowego, kelner. Posiłki przygotowywane są przez uczniów pod nadzorem osoby prowadzącej zajęcia (nauczyciela zawodu) w ramach ćwiczeń praktycznych zgodnie z programem nauczania. Wykorzystuje się surowce dostarczane ze specjalistycznych hurtowni, dowóz samochodami dostawców lub transportem własnym - Po zakończeniu ćwiczeń wyroby gotowe są spożywane na miejscu przez uczniów jak również przez osoby, które wykupiły obiady. Liczba przygotowywanych obiadów w dniu kontroli – 136. W dniu kontroli uczniowie oraz nadzorujący pracę uczniów nauczyciel, pracowali w odzieży roboczej - bez uwag. Placówka zatrudnia 15 nauczycieli zawodu, kształci się 323 w zawodach związanych z gastronomią. Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – aktualne, grupę dla której dokonano sprawdzenia stanowili uczniowie uczestniczący w zajęciach odbywających się w trakcie trwania kontroli.

Przechowywanie żywności zgodne z zaleceniami producenta. Dokonano pomiaru kontrolnego temperatury w urządzeniach chłodniczych termometrem osoby kontrolującej (PP/W/S/K/3/NS/HŻŻiPU) – pomiar zgodny z odczytem placówki. Przechowuje się próbki pokarmowe – słoiki opisane ze wskazaniem daty poboru, wagi, podpisu pobierającego, nazwy próbki. Temperatura zgodna z wymaganiami, potwierdzona odczytem jw.

Gospodarka odpadami realizowana jest na podstawie zawartej umowy z firmą: Zakład Gospodarki Komunalnej w Cieszynie Sp. z o.o. – deklaracja o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi z dnia 05.11.2013 r.

Woda dostarczana jest przez firmę: Wodociągi Ziemi Cieszyńskiej Sp. z o.o. – wynik badania wody z dnia 25.03.2014 r.

Monitoring p/szkodnikom prowadzony przez firmę: KARATOP SERWIS Piotr Topór Pogwizdów, ostatni przegląd 04.12.2014 r. Protokół okazano.

W ramach dokumentacji własnej opracowano procedury: zasady pobierania i przechowywania próbek pokarmowych, mycia naczyń stołowych, higieny i stanu zdrowia personelu, postępowania z żywnością z wadami jakościowymi, dezynfekcji drobnego sprzętu kuchennego, kwalifikacji i szkolenia pracowników, mycia i dezynfekcji jaj, dezynfekcji pomieszczeń kuchennych oraz instrukcje obsługi urządzeń produkcyjnych.

Przedstawiono do wglądu formularze wypełniane w ramach działania systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, wymaga uszczegółowienia w zakresie wskazania znaczenia konkretnych terminów, które są w użyciu (dobry, średni, zły, prawidłowy, pozytywny, negatywny itd.). O dokonaniu korekty informacja zostanie przekazana organowi kontrolującemu.

Zasady GHP, GMP, HACCP wymagają weryfikacji i aktualizacji – po wprowadzeniu zmian informacja o ich zakresie, zostanie niezwłocznie przekazana.

Stan techniczny pomieszczeń kuchennych zadowalający, podłogi i ściany wyłożone łatwozmywalnymi kafelkami, czyste. Sufity podwieszane, metalowe pomalowane farbą olejną. Okna plastikowe, zabezpieczone siatkami. Stwierdzono duże nagromadzenie pary wodnej, która skropiła się na płytach sufitowych, kafelkach ściennych i rurach przebiegających przez kuchnię. Na ścianach kuchni właściwej, ekspedycji, przygotowalni „wykwity” wilgoci. W pomieszczeniu magazynowym zacieki na ścianach powstałe po zalaniu budynku od zewnątrz, jako efekt dużych opadów (maj/czerwiec). Zgodnie z oświadczeniem Pana Leszka Pindur w czasie wakacji, były przeprowadzone prace remontowo-malarskie, jednakże po zalaniu zacieki pojawiły się ponownie. Do końca bieżącego roku zostaną one usunięte.

Zakład został uznany za zgodny z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, odpowiednie znaki informacyjne umieszczone w widocznych miejscach.

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

Zawarto w ustaleniach

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Brak załączników

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt-..... zał. nr -

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie-.....

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:

W opisie stanu faktycznego uwzględniono stwierdzone nieprawidłowości.

Dyrekcja placówki pismem przedstawi plan usunięcia stwierdzonych uchybień.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień ww. wymienionych

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.

Poinformowano

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) ~~wnosi~~ / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 14:40

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)

Z-ca DYREKTOR
d/s Ekonomiczno-Administracyjnych
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPOŁ SZKÓŁ
EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH
1th. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej
43-400 CIESZYN
Plac Londzina 3 - Tel./Fax (033) 858 1870-73
REGON 141333138, NIP 548-11-95-433

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.12.2014 r.

otrzymałem (-am) w dniu 17.12.2014 r.

Z-ca DYREKTORA
d/s Ekonomiczno-Administracyjnych
.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego nr 2039.12.NS-HŻŻiPU.2014 z dnia 17.12.2014 r.

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

Stołówka Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej,
Pl. Londzina 3, 43 - 400 Cieszyn

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	3	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.	1	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.	2	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	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	2	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).	1	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	1	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	ND
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	ND
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0			
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	5			

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 ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

NR 2039.12.NS-HŻŻiPU.2014 z dnia 17.12.2014 r.

Nie stwierdzono nieprawidłowości

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)