

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA*)

Nr 577.12.NS-HŻŻiPU.2019

Cieszyn dn.22.05.2019 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego: Jolanę Śladki, st. asystenta, upoważ. nr OPR.057.171.2014

(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 2019 r. poz. 59.) z w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 2096 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 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców oraz inne ustawy dotyczące działalności gospodarczej (Dz. U z 2018 r., poz. 650) 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:

Stołówka 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

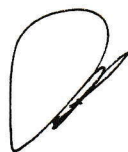
TEL. 033 858-18-70

FAX 033 858-18-70

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie nr ONS-HŻŻ-442.111/9/04 - z dn. 15.03.2004 r.

(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: urzędowa kontrola żywności związana z dokonaniem oceny stanu sanitarnego zakładu.

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

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

Zakres działalności placówki, jej zasady, wielkość produkcji, ilość pomieszczeń i ich rozkład bez zmian od czasu poprzedniej kontroli. W grudniu 2017 r. zakończono modernizację systemu wentylacyjnego kuchni wraz z wymianą glazury ściennej, poszycia sufitu, wymianą instalacji wodnej, kanalizacyjnej, elektrycznej i gazowej. Wygospodarowano pomieszczenie na schładzarkę szokową pozwalającą na szybkie obniżenie temperatury żywności do 3 st. C lub głębokiego zamrożenia do – 18 st. C i na pakowarkę próżniową.

Rozdział przechowywanych środków spożywczych - zapewniony, co zostało sprawdzone w trakcie kontroli. Są prowadzone zapisy dotyczące realizacji procedur GMP, GHP, HACCP, okazano wypełnione formularze prowadzonych zapisów odnośnie warunków przechowywania żywności wymagającej obniżonej temperatury, przeprowadzonych zabiegów dezynfekowania jaj, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, wydzielonego sprzętu, stanu przyjmowanej do magazynu żywności itd. Dokonano odczytu porównawczego temperatur w urządzeniach chłodniczych – bez uwag.

W dniu kontroli uczniowie oraz nadzorujący pracę uczniów nauczyciel, pracowali w odzieży roboczej - bez uwag.

Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – aktualne dla grupy odbywającej zajęcia w dniu kontroli. Część pracowników/uczniów posiada orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych ze wskazaniem daty następnego badania, część ma wpis w pracowniczych książeczkach zdrowia „zdolna bezterminowo”, bądź „zdolny” ze wskazaniem daty następnego badania.

Przechowywanie żywności bez uwag, kontrolny pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych termometrem osoby kontrolującej – odczyt zbieżny z odczytem placówki.

Przechowuje się próbki pokarmowe – pojemniki z tworzywa sztucznego opisane ze wskazaniem daty poboru, wagi, podpisu pobierającego, nazwy próbki. Temperatura nieco zawyżona w stosunku do wymagań, co wynikało jak oświadczyła nauczycielka zawodu, z wcześniejszego otwierania lodówki w celu usunięcia próbek dla których upłynął czas przetrzymywania.

Okna zaopatrzone we wbudowane na stałe siatki p/owadom.

Monitoring p/szkodnikom prowadzony przez firmę: KARATOP SERWIS Piotr Topór Pogwizdów, ostatni przegląd 07.02.2019 r. Protokół okazano.

Punkty wodne z bieżącą wodą zimną i ciepłą. Woda dostarczana jest przez firmę: Wodociągi Ziemi Cieszyńskiej sp. z o.o. Punkt poboru wody w kuchni szkolnej został wyznaczony przez PPIS w Cieszynie jako punkt kontrolny monitoringowy, z którego pobierana jest woda do badań laboratoryjnych z częstotliwością 1 raz w miesiącu. Według oświadczenia Zastępcy Dyrektora, nie było przypadku odstępstw od wymagań.

Gospodarka odpadami – w kompetencji gminy.

Kopie faktur zakupu środków spożywczych przechowywane w dokumentacji, jako realizacja zasady traceability.



Informacje o realizacji obowiązku przekazywania konsumentom danych o zawartości alergenów i o pełnym składzie posiłków zostaną przesłane drogą elektroniczną do dn. 31.05.2019 r.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu

II. 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. 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 II. 1 ustaleń - dokonano wpisu, zalecono uporządkowanie pomieszczenia.

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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag



5. Uwagi osoby kontrolującej

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

6. Czas trwania kontroli: od 9.45 do 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. Nie dotyczy
Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Z-ca Dyrektora ds. Ekonomiczno-Administracyjnych
Leszek Pindur
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
ZESPÓŁ SZKÓŁ
EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH
Im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej
43-400 CIESZYN
Plac Londzina 3 - Tel./Fax (033) 858 1870-73
REGON 000333138, NIP 548-11-95-438
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (ach) 22.05.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 22.05.2019 r.

Z-ca DYREKTORA
ds. Ekonomiczno-Administracyjnych
Leszek Pindur

(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 577.12.NS-HŻŻiPU.2019 z dn.22.05.2019 r.

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

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

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

**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	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 właściwości.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	8			
	Suma punktów ogółem	8			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 577.12.NS-HŻŻiPU.2019 Z DNIA 22.05.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....brak.....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)