

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL/KOPIA*)

Nr 354/2017

Kraków, 2017-12-04

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Elżbieta Piłat, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.8.2017

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017, poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2017, poz. 1257).

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 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2016, poz. 1829 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 L165 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:

Centrum Administracyjne nr 1 w Krakowie, ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, ul. Św. Gertrudy 2/3,
31-046 Kraków

(adres)

NIP: 676-10-71-318 REGON: 000700482 PESEL:
TEL: (12) 422-41-67 FAX: E-MAIL: dd1@pro.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja MPWIS z dnia 22.06.2015 r. znak NZ.9020.171.1.2015

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Beata Stawiarska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Beata Stawiarska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano. -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarnohigieniczna przy produkcji i wydawaniu posiłków, ocena dokumentacji GHP/GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Placówka usytuowana jest na I piętrze kamienicy przy ul. Św. Gertrudy 2/3.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: W placówce prowadzi się działalność żywnościowo-żywnościową od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Produkcja posiłków tj. śniadań, obiadów, podwieczorków, kolacji dla 8 podopiecznych w wieku 9 - 18 lat. Posiłki przygotowuje opiekun, natomiast w weekendy - wychowawca. Opiekę nad dziećmi sprawuje 4 wychowawców.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Kuchnia z jadalnią.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudnionych 4 wychowawców + opiekun.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): Wodociąg miejski.

Sposób odprowadzania ścieków: Kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: W obiekcie prowadzi się segregację odpadów, odpady komunalne odbierane są przez MPO Kraków.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Nd.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W trakcie kontroli sanitarnej przedłożono orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych 5 pracowników.

Stan sanitarnohigieniczny nie budzi zastrzeżeń. W zakładzie przestrzegane są instrukcje z zakresu GHP i GMP. Na bieżąco prowadzony jest monitoring temperatur w lodówce. Stan sanitarnohigieniczny nie budzi zastrzeżeń. Zapewniono środki do higienicznego mycia i osuszania rąk, segregacja środków spożywczych w lodówce i szafkach – zachowana.

Rozpatrując działalność Placówki w kontekście spełnienia wymogów prawa żywnościowego a w szczególności art.21 Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - zapewniając bezpieczeństwo korzystających ze stołówki dzieci, w zakładzie funkcjonuje system, który pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń zdrowia i życia dzieci przebywających w Placówce. Elementem tego systemu jest wiedza o nadwrażliwości każdego dziecka na konkretnie spożywane składniki żywności oraz zapewnienie każdemu dziecku takich potraw, które nie wywołają u niego niepożądanych reakcji zdrowotnych. Informacje te

zbierane są przy przyjęciu dziecka do Placówki oraz w trakcie jego pobytu lekarz rodzinny oraz pielęgniarka przekazują personelowi Placówki informacje dotyczące diety konkretnego dziecka. W ten sposób realizowana jest zasada odpowiedzialności, która zgodnie z ar. 17 ust.1 rozporządzenia (WE)178/2002 spoczywa na podmiocie, który żywność, podał do spożycia konsumentowi nie informując go o możliwych negatywnych skutkach zdrowotnych.

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

NIE STWIERDZONO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr APK.057.2.8.2017 z dnia 2017-01-02

(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 oraz 68 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 NIE DOTYCZY

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:

Nie wnosi uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak.

6.Czas trwania kontroli: od : 11.00 do : 11.30

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.

Nd.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

DYREKTOR
Centrum Administracyjnego Nr 1 w Krakowie


mgr Beata Stawiarska

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)


.....

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

Centrum Administracyjne Nr 1
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków
tel./fax 12 422-41-67, tel. 12 422-38-6
e-mail: dd1@pro.onet.pl

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2017-12-04

otrzymałem (-am) w dniu 2017-12-04

DYREKTOR
Centrum Administracyjnego Nr 1 w Krakowie


mgr Beata Stawiarska

.....
(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 Małopolskiego 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 nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
 Nr 354/2017 z dnia 2017-12-04

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Centrum Administracyjne nr 1 w Krakowie, ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków
 Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, ul. Św. Gertrudy 2/3,
 31-046 Kraków

I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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 kontaktu z żywnością.	0	x	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	x	2		4		
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	1		2		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	1		2		
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	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	x	8		16		

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11			
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	3		5			
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56			
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4			
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1		2			
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9		17			
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3		7			
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10			
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4		8			
7	Znakowanie.	0	x	4		8			
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		4		8	x		
	Suma punktów		0		0		8		
	Suma punktów ogółem							8	
	Kategoria ryzyka			Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)			
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			NISKIE					

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ


III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.

DYREKTOR
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

mgr Beata Stawiarska
(podpis kontrolowanego)

Centrum Administracyjne Nr 1
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków
tel./fax 12 422-41-67, tel. 12 422-38-61
e-mail: dd1@pro.onet.pl


(podpis osoby kontrolującej)