

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA)*

Nr 247/2018

Kraków, 2018-09-17

(Miejscowość i data)

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

Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.17.2018 Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Procesów Nauczania, nr up. APK.057.2.18.2018

(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 z późn. zm.), 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 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 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 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 regulami 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:

Samorządowe Przedszkole Nr 10

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków

(adres)

NIP: 6793056277 REGON: 121331832-PESEL:

TEL: 122493149 FAX: 122493149 E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji MPWIS z dnia 15.01.2018 r. znak: NZ.9020.283.3.2014 wpisany 7 do rejestru pod numerem 283/2018

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Beata Tokarz - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Beata Tokarz - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa, przestrzeganie warunków sanitarnohigienicznych podczas produkcji i wydawania posiłków. Przegląd dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Pion żywienia zlokalizowany jest w wydzielonej części parteru wolno stojącego budynku.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: w obiekcie prowadzona jest działalność żywieniowo-żywnościowa w zakresie przygotowywania posiłków dla 338 dzieci w wieku 3 do 6 lat (śniadania, II śniadania, obiady) od surowca do gotowej potrawy i podawania ich do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użycia oraz dostarczania gotowych posiłków do własnych oddziałów przedszkolnych zlokalizowanych przy ul. Strąkowej 3a oraz przy ul. J.K. Przyzby 1.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): ok. 810 posiłków dziennie
Pomieszczenia objęte kontrolą: Pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, jadalnia oraz zaplecze sanitarno-socjalne dla pracowników.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Pion żywienia zatrudnia 8 pracowników, posiadają aktualne orzeczenia z badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): zakład podłączony do wodociągu miejskiego

Sposób odprowadzania ścieków: odprowadzenie ścieków do kanalizacji miejskiej

Sposób postępowania z odpadami: na podstawie umowy odpady gastronomiczne usuwane są jako biodegradowalne

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: W ramach cateringu do filii przy ul. Przyzby 1 posiłki dowożone są przez firmę: Wiesław Kosiński Sklep spożywczo-przemysłowy ul. Cegielniana 20A, 30-404 Kraków- posiada decyzję zatwierdzającą PPIS w Krakowie oraz wpis do rejestru środka transportu Fiat Doblo o nr rej. KR 8881K

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Na podstawie jadłospisu dekadowego od 10.09.2018 r. do 21.09.2018 r. oraz raportów magazynowych oceniono żywienie prowadzone przez stołówkę w zakresie przestrzegania 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. Posiłki zawierają produkty grup środków spożywczych ujętych w przedmiotowym rozporządzeniu.

W żywieniu nie stosuje się koncentratów spożywczych za wyjątkiem naturalnych.

W pierwszym ocenianym tygodniu podano dzieciom 1 potrawę smażoną, w drugim 1. Do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany zgodny z wymogami rozporządzenia.

Wg oświadczenia napoje przygotowywane na miejscu są słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej dozwolonej w rozporządzeniu.

Codziennie są podawane dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych. Warzywa lub owoce w

każdym posiłku. Porcja produktów zbożowych w każdym posiłku.

W każdym tygodniu była podawana porcja ryby.

W przedszkolu obliczona jest średnio ważona norma żywieniowa dla żywionej grupy dzieci wg. której 75% zapotrzebowania energetycznego wynosi 1004,73 kcal. Jadłospisy planowane są w systemie dekadowym z uwzględnieniem obliczonego zapotrzebowania energetycznego. Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisach zgodnie z Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 *Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r.)*

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Mięso wieprzowe dostarczane jest przez F.H. Kabanosik Robert Bobek, ul. ul. Forteczna 51, 30-437 Kraków ostatnia faktura z dnia 17.09.2018 r. nr 13702/18/FV faktura niniejsza stanowi równocześnie HDI

W ramach prowadzonego żywienia nie sporządza się posiłków opartych o diety specjalne. Skontrolowano sposób oznakowania środków spożywczych używanych do produkcji posiłków pod względem zgodności z ww. Rozporządzeniem(UE) nr 1169/2011 - nieprawidłowości nie stwierdzono. Nie stwierdzono na stanie produktów zadeklarowanych GMO. W obiekcie został wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na HACCP oraz procedury GHP i GMP. Rejestry prowadzone na bieżąco.

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.057.2.17.2018 z dnia 2018-01-04 (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) nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11:15 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.

Nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy

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

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
.....

.....


.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2018-09-17

otrzymałem (-am) w dniu 2018-09-17 121331832
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 10
im. Jana Pawła II
ul. Strakowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793056227
tel. 12 269-31-43, 12 267-82-00

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(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