

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Z.9020.662.2022

Kraków, dnia 2 grudnia 2022 r.

(miejsce i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Ewelina Szalańska, asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr. Up. 123

(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 2021, poz. 195, 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 (Dz. U. z 2022, poz. 2000 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 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, poz. 162) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółwka w bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego nr 1, Al. Marszałka Focha

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Ul. Rzeźnicza 4, 31-540 Kraków

(adres)

NIP: 6771909616 Regon: 000255480 tel. 794228101 e-mail: r.krzywda@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: HŻ.Z-1215/2020

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Teresa Płoszaj - dyrektor bursy
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Renata Kubińska- kierownik żywienia
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego wg arkusza oceny, oceną prowadzonej dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP, ocena żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowe stołówka zlokalizowana jest w poziomie przyziemia oraz parteru budynku bursy.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: zgodny z decyzją zatwierdzającą tj. przygotowywania posiłków: śniadań, obiadów, kolacji od surowca do gotowej potrawy, i podawania ich do konsumpcji w naczyniach stołowych

Liczba żywionych osób na dzień kontroli: 90 mieszkańców bursy w wieku od 15 do 19 lat (chłopcy i dziewczęta)

Liczba personelu: 4 osoby tj.: p. Barbara Suchan, p. Iwona Nadziejko, p. Urszula Małek, p. Ochwat Beata oraz kierownik żywienia- p. Renata Kubińska - wszyscy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanit.-epidem.

Pomieszczenia objęte kontrolą:

- w poziomie przyziemia: kuchnia, zmywalnia naczyń stołowych z maszyną myjąco-wyparzającą typu gastronomicznego, magazyn warzyw, magazyn art. Suchych wraz z urządzeniami chłodniczymi i mroźniczymi, pomieszczenie przygotowania śniadań, zaplecze socjalno-sanitarne,

- poziomie parteru: zmywalnia naczyń stołowych z maszyną myjąco-wyparzających typu gastronomicznego, jadalnia, pomieszczenie wydawania posiłków. Oba piętra skomunikowane windą towarową w zakresie przenoszenia posiłków.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę: wodociąg miejski

Sposób postępowania z odpadami: odpady selektywnie składowane; odpady pokonsumpcyjne gromadzone w zamkniętej beczce na zewnątrz budynku odbierane z częstotliwością dwa razy w tygodniu przez firmę PreZero (zgodnie z umową zawartą pomiędzy szkołą a przedmiotową firmą)

Zakład posiada/nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ inne: Zasada traceability- zachowana. Do produkcji posiłków stosuje się środki spożywcze nabywane od stałych dostawców. Lista dostawców w załączniku. Jaja dostarczane do zakładu jako wydezynfekowane. Wszystkie punkty wodne z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zaopatrzone w mydło, ręczniki papierowe do higienicznego suszenia rąk oraz środki do dezynfekcji rąk. Urządzenie chłodnicze, oraz mroźnicze utrzymane w czystości, stale monitorowane, wyposażone w system alarmujący w sytuacji awarii. Sprzęt produkcyjny, służący do produkcji posiłków- w dobrym stanie technicznym. Ogólny stan sanitarno-higieniczny zakładu bez zastrzeżeń. Dokonano wrywkowo przeglądu magazynowanych środków spożywczych- magazynowanie z zachowaniem segregacji, nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. Higiena personelu - bez zastrzeżeń, personel posiada czystą odzież roboczą (biały fartuch) oraz nakrycie głowy.

Gotowe posiłki wydawane są do konsumpcji w następujących okresach: śniadanie wraz z II śniadaniem od godz. 8.00 - 9.30, obiad z dodatkami w dniach od godz. 12.00 do 17.00, kolacja w dniach od godz. 18.00 do 20.15. Żywność

realizowane w placówce opiera się na diecie podstawowej oraz dla 4 dziewcząt – przygotowywane są posiłki w ramach diety wegetariańskiej. Za układanie jadłospisu odpowiada p. Renata Kubińska (kierownik żywienia). Przedłożono do wglądu dokumentację odnośnie średnioważonej normy na energię ze dla mieszkańców przedmiotowej bursy tj. 2780 kcal dziennego zapotrzebowania energetycznego - co jest zgodne z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanych przez NIZP-PZH (2020). Dokonano oceny żywienia na podstawie listy wspomagającej (załącznik do protokołu) jadłospisu z okresu: 28.11-02.12.2022 r. Posiłki są urozmaicone pod względem stosowanych środków spożywczych oraz technik kulinarnych, uwzględnia sezonowość. Ponadto ustalono, że śniadania i kolacje podawane są w formie szwedzkiego stołu (jadłospis zawiera wykaz produktów podawanych w ramach szwedzkiego stołu).

Dokonano oceny znakowania zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności- nieprawidłowości nie stwierdzono. Jadłospis udostępniony jest mieszkańcom bursy w wersji papierowej w jadalni. Ponadto jadłospis zawiera wyszczególnione alergeny.

Zakład posiada dokumentację Dobrych Praktyk oraz systemu HACCP z wyznaczonymi CCP tj.: monitoring temperatury urządzeń chłodniczych, mroźniczych, monitoring temperatury smażenia potraw mięsnych w dużych kawałach, monitoring temperatury wydawanych posiłków. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zakaz palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 2) lista pytań wspomagających do oceny żywienia w szkole, 3) jadłospis 28.11-02.12.2022 r., 4) lista dostawców środków spożywczych

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł w oparciu o upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2022 r. nr 116/2022

(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: -

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: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

Kierownik żywienia

asystent

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Renata Kubińska

mgr inż. Ewelina Szatańska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

**BURSA SZKOLNICTWA
PONADPODSTAWOWEGO NR 1**
Al. Marszałka Focha 39, 30-119 Kraków
tel./fax: 422-86-68, 421-62-98

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2 grudnia 2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 2 grudnia 2022 r.

Kierownik żywienia

Renata Kubińska

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie 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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
HŻ-Z.9020.662.2022 z dnia 2022-12-02

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka w bursie, ul. Rzeźnicza 4, Kraków

**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		11		22		
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	2		4		
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
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		42		
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		15		
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 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		25	50		ND
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8	16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0		25	50		ND
Suma punktów			0		0	16	
Suma punktów ogółem							16
Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu				ŚREDNIE			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ: HŻ-Z.9020.662.2022 z dnia 2022-12-02

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie dotyczy

Kierownik żywienia

Renata Kubińska

(podpis kontrolowanego)

asystem
Wielina Szatańska

(podpis osoby kontrolującej)