

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 84/2019

Kraków, 2019-04-01

(Miejscowość i data)

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

Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywnienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 31/2019 Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywnienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 32/2019

(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 2019, poz.59), 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 2018, poz.2096 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 w Krakowie - Filia przedszkola przy ul. J.K. Przyzby 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Strąkowa 7, bb30-410 Kraków

(adres)

NIP: 6793056277 REGON: 121331832 PESEL:

TEL: 121331832 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja MPWIS z dnia 22.01.2015r. znak: NZ.9020.97.1.2015

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Tokarz - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu

p. Jolanta Mirek - Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa pomieszczeń żywienia, ocena higieny produkcji posiłków, ocena żywienia prowadzonego przez zakład - zgodności z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.(DZ. U. 2016 r., poz. 1154), ocena ryzyka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Pomieszczenia pionu żywienia zlokalizowane są w dwu oddziałowym przedszkolu w na parterze budynku wielorodzinnego.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Zakres działalności żywieniowej prowadzonej w 2 oddziałach Przedszkola nr 10 zlokalizowanych przy ul. J.K. Przyzby 1 w Krakowie obejmuje: przygotowywanie napojów i posiłków (I i II śniadań) z produktów po obróbce wstępnej, porcjowanych i wydawanie posiłków obiadowych w naczyniach wielokrotnego użytku, wyprodukowanych przez kuchnię placówki macierzystej

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): ok. 100 śniadań

Pomieszczenia objęte kontrolą: W obiekcie wydzielono dwa pomieszczenia: kuchenkę pomocniczą ze zmywalnią naczyń stołowych oraz jadalnię. Wyposażenie stanowi: lodówko-zamrażarka, lodówka, kuchnia elektryczna 4- palnikowa, maszyna myjąco-wyparzająca, zlewozmywak 1-komorowy, szafka na sprzęt pomocniczy, szafa przelotowa na czyste naczynia stołowe. Pomieszczenie połączone jest 2 okienkami z jadalnią wyposażoną w stoliki i krzesła dostosowane do wieku dzieci (posiłki spożywa 50 dzieci w 2 turach). Dostawa posiłków w pojemnikach transportowych odbywa się przez wejście i korytarz ogólnodostępny. Próby kontrolne posiłków odkładane i przechowywane są w placówce macierzystej.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudniony jeden pracownik posiadający orzeczenie z badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady gastronomiczne usuwane razem z komunalnymi mieszanymi.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Transport posiłków w termoportach odbywa się środkiem transportu spełniającym warunki przewozu zgodnie z przepisami dotyczącymi środków transportu żywności. Na podstawie umowy o świadczenie usług transportowych posiłki dowożone są z Przedszkola nr 10 przy ul. Strąkowej 7 do filii przy ul. J.K. Przyzby 1. W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład, którego wchodzi procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco.

Nie stwierdzono na stanie produktów zadeklarowanych jako GMO

Na podstawie jadłospisu dekadowego od 25.03.19 r. do 5.04.19 r. 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 potrawy smażoną, w drugim

również 1. 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.

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 22.11.2011 r.

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 grzywnien w drodze mandatu karnego nr 31/2019 z dnia 2019-01-03 *(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 uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: Na podstawie z art. 13 i art. 14 ust. 5 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – zwanego dalej „Rozporządzeniem (UE) 2016/679” oraz art. 4 ust 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 12:20 do 14:05

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.

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi uwag.

Starszy Intendent

Jolanta Mirek

.....
(podpis kontrolowanego)

B. Bielak *AM*

.....
(podpis osoby kontrolującej)

121831032
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 1
Im. Jana Pawła II
ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793056227
tel. 12 263-31-43, 12 267-82-6

1	Czystość pomieszczeń zakładów 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					

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 84/2019 z dnia 2019-04-01

Pieczątka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

**Samorządowe Przedszkole Nr 10 w Krakowie - Filia przedszkola przy ul. J.K. Przyzby 1
ul. Strąkowa 7,
30-410 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		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		

Nie odmówiono podpisania protokołu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy.

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
Beata Tokarz

.....
[Signature]

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
Starszy Intendent

.....
Jolanta Mirek

.....
(podpisy świadków)

121631632
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 1
im. Jana Pawła II
ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793056227
tel. 12 263-31-43, 12 267-82-1

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-04-01

otrzymałem (-am) w dniu 2019-04-01

Starszy Intendent

.....
Jolanta Mirek

.....
(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:

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
[Signature]
mgr Beata Tokarz

01.04.2019

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/

kierownika technicznego/ zastępcy)

*) - zaznaczyć właściwe