

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 23/2020

Kraków, 2020-03-06

(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. 47/2020, Beata Klupa, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywnienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 42/2020

(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 2020, poz. 256).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17Głównego 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 im. Jana Pawła II**

(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 do rejestru pod numerem 283/2018

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **pani Beata Tokarz - Dyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **pani Beata Tokarz - Dyrektor**

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola przeprowadzona w związku z pismem strony z dnia 24.02.2020 r. o zaopiniowanie wnioskowanej przez rodziców możliwości otwarcia części oddziałów w głównym budynku przedszkola w miesiącu sierpniu 2020 r. w czasie planowanego remontu kuchni.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

W trakcie kontroli Dyrektor przedszkola poinformowała, że na miesiące wakacyjne (lipiec i sierpień) zaplanowane są prace budowlane związane z montażem systemu wentylacyjnego i klimatyzacyjnego w kuchni przedszkolnej, obejmujące również montaż stacji sterującej na dachu przedszkola. Prace budowlane i montażowe będą wymagały wyłączenia pionu kuchennego z pracy. W związku z powyższym dyrektor wnioskował do Wydziału Edukacji o nieujmowanie placówki w harmonogramie dyżurów wakacyjnych. Wydział Edukacji wskazał filię placówki, znajdującą się przy ul. J. K. Przyzby 1 jako obiekt pełniący dyżur wakacyjny.

W fili znajduje się zaplecze żywieniowo-żywnościowe, które decyzją MPWIS z dnia 22 stycznia 2015 r. znak: NZ.9020.97.1.2014 zatwierdzone zostało do prowadzenia działalności w zakresie porcjowania i podawania w naczyniach wielokrotnego użytku posiłków: śniadań i przygotowywanych na miejscu z półproduktów i wyrobów gotowych, napojów ciepłych i zimnych; obiadów dostarczanych w formie cateringu przez placówkę macierzystą przy ul. Strąkowej 7. W związku z powyższym pracownik kuchni będzie z gotowych produktów i półproduktów przygotowywał śniadania i podwieczorki. Obiady oraz produkty do przygotowywania śniadań i podwieczorków będzie dostarczać firma cateringowa.

W budynku przedszkola przy ul. Strąkowej 7 podczas remontu, pomieszczenia kuchni będą zupełnie wyłączone z użytkowania, w związku z tym nie będzie dostępu do lodówek, umożliwiających bezpieczne przechowanie produktów żywnościowych, nie będzie też możliwości zmywania naczyń, gdyż przedszkole, poza kuchnią, nie dysponuje pomieszczeniem, w którym byłoby to możliwe. Ponadto w holu głównym, gdzie znajduje się szatnia dla dzieci mają być składowane przez firmę wykonującą remont metalowe elementy wielkogabarytowe do montażu wentylacji co uniemożliwia bezpieczne przemieszczanie się dzieci do sal.

Dyrektor przedszkola zwróciła uwagę, iż sugerowane przez rodziców skorzystanie z usług cateringu w zakresie wszystkich posiłków, również ze względu na niemożność przechowywania porcji w warunkach bezpiecznych, spowoduje przynajmniej dwukrotną konieczność dostawy, co znacząco podniesie koszty dyżuru wakacyjnego, eliminując możliwość skorzystania z niego rodzicowi mniej zamożnych. Nadal jednak nie będzie rozwiązana kwestia nieograniczonego korzystania przez dzieci z płynów (woda, herbata, soki), gdyż nie będzie możliwości umycia i wyparzenia szklanek, a w okresie wakacyjnym, przy panujących wówczas upałach, jest to warunek konieczny.

W przypadku całkowitego wyłączenia z eksploatacji pionu żywienia, brak możliwości zapewnienia warunków do mycia naczyń stołowych, porcjowania posiłków oraz spożywania ich w higienicznych warunkach.

Przebywanie dzieci w warunkach trwającego remontu stwarza realne zagrożenie dla zdrowia dzieci, wynikające z zapylenia i hałasu, generowanych podczas tak dużego remontu a także składowania metalowych elementów. Zgodnie z oświadczeniem Dyrektora do przedszkola uczęszczają dzieci z różnymi alergiami i z astmą oskrzelową, a tak utrudnione warunki pobytu są, w opinii dyrektora, szkodliwe również dla dzieci zdrowych (Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 października 2018 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach*).

Pomieszczenia pionu żywienia stanowią wydzieloną część parteru wolno stojącego budynku. W zakładzie 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.

Zaproponowane przez rodziców rozwiązanie dotyczące dyżuru wakacyjnego w trakcie trwającego remont nie zapewnia bezpieczeństwa żywności oraz higienicznych warunków spożywania posiłków przez dzieci i stanowi naruszenie wymaga określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004).

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr 47/2020 z dnia 2019-12-18 NIE DOTYCZY

(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 - 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

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 11:40 do 14:00

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)

121331832
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 10
im. Jana Pawła II
ul. Strakowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793066227
tel. 12 269-31-40, 12 267-82-00

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-03-06

otrzymałem (-am) w dniu 2020-03-06

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