

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Z.9020.596.2022

Kraków, dnia 18 listopada 2022 r.

(miejscowość i data)

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

Danuta Zabdyr, Asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 137

(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 (t.j. Dz.U. z 2021 r. 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 (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 2000). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie 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 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021 r. 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:

Stółka w Samorządowym Przedszkolu nr 10 w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków

(adres)

NIP: 679-305-62-77; REGON: 121331832 tel.: 122493149

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji MPWIS z dnia 15.01.2018 r. znak: NZ.9020.283.3.2014

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Tokarz- dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Beata Tokarz- dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu wraz z oceną stopnia realizacji procedur wynikających z systemu HACCP, 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: Pion żywienia zlokalizowany jest w wydzielonej części parteru wolno stojącego budynku. Zakres prowadzonej działalności: 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: ok. 302 posiłków dziennie z każdego rodzaju. Rozkład posiłków: śniadania I, obiady dwudaniowe i podwieczorki- uzależnione jest to od ilości dzieci w przedszkolu.

Liczba pracowników na dzień kontroli: pion żywienia zatrudnia pracowników: p. Jolanta Mirek, p. Marek Koziaara, p. Renata Mielec, p. Marzanna Bakalarz, Aneta Orzechowska, p. Ula Orzechowska, p. Dorota Jędrajczyk, p. Krystyna Zielant, posiadających aktualne orzeczenia lekarskie z badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych- przedłożono do wglądu.

Pomieszczenia objęte kontrolą sanitarną: pomieszczenia produkcyjne tj.: kuchnia, pomieszczenie obróbki warzyw i owoców, pomieszczenie dezynfekcji jaj wyposażony w naświetlarkę UV; zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenia magazynowe (produktów suchych i nietrwałych mikrobiologicznie oraz magazyn warzyw okopowych), pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie sanitarne dla pracowników, pomieszczenie szatniowe.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): miejska sieć wodociągowa.

Sposób odprowadzania ścieków: miejska sieć kanalizacyjna.

Sposób postępowania z odpadami: odpady gastronomiczne usuwane do pojemnika na odpady biodegradowalne, odpady komunalne usuwane do kontenerów na śmieci, w obiekcie zapewniono odpowiednią ilość zamykanych pojemników na śmieci- odbiór śmieci realizuje firma MPO- na podstawie umowy.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: W ramach cateringu do fili 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:

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 procedura i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco. Na podstawie jadłospisu dekadowego od 07.11.2022 r. do 18.11.2022 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. Średnia ważona zapotrzebowania energetycznego dla grupy żywionej wynosi 1317 kcal, z czego 75% wynosi 988,41 kcal. Pokrycie zapotrzebowania na energię i wartości odżywcze dla grupy żywionej jest obliczane dla wszystkich posiłków podawanych dzieciom. Przedstawiono dzienne rozliczenie wartości energetycznej i składników odżywczych dostarczanych w posiłkach podawanych dzieciom - średnia dziesięciodniowa odpowiada ww. obliczonym średnim ważonym. Posiłki zawierają produkty grup środków spożywczych ujętych w przedmiotowym rozporządzeniu. W żywieniu nie stosuje się koncentratów spożywczych za wyjątkiem naturalnych. Do smażenia jest używany olej rzepakowy- Kujawski. 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. Jako porcje mleka podawane były: kakao z mlekiem, twarożki z białego sera, ser żółty, jogurty naturalne, koktajle, zupy mleczne. W każdym tygodniu była podawana porcja ryby tj.: miruna. W żywieniu dzieci wykorzystywane są produkty z pełnego przemiału tj.: kasze, makarony. Podawane są rośliny strączkowe. 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 uchylenia 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. Skontrolowano znakowanie produktów spożywczych pod względem zgodności z wymaganiami ww. rozporządzenia. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie- przedłożono faktury Vat. Mięso wieprzowe, mięso białe dostarczane: przez F.H. Kabanosik Robert Bobek, ul. ul. Forteczna 51, 30-437 Kraków ostatnia faktura z dnia 18.11.2022 r. nr FV/21046/2022 faktura niniejsza stanowi równocześnie HDI. Rodzicom udostępniony jest wykaz składników w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami, gramaturę posiłków i ich kaloryczność. Jadłospis dostępny dla rodziców poprzez wywieszenie go na tablicy ogłoszeń. W trakcie kontroli ustalono, że do produkcji posiłków używane są jaja surowe po zastosowaniu procesów mycia i dezynfekcji (lampa UV). Wg. informacji uzyskanej od p. Dyrektor placówki dostawy realizowane są na bieżąco. W ramach zabezpieczenia przed szkodnikami- opracowana jest Procedura Dobrej Praktyki Higienicznej- nie stwierdzono obecności szkodników, insektów, ani śladów ich bytowania. Zgodnie z procedurą GHP, monitorowaniem obecności szkodników zajmują się pracownicy zgodnie z opracowaną instrukcją zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. W zakładzie zapewniono grawitacyjną. Stan techniczny i higieniczny placówki w trakcie kontroli sanitarnej bez zastrzeżeń. Obiekt posiada opracowane, wdrożone procedury systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco. Zapisy z wyznaczonych punktów CCP1 (przyjęcie surowców), CCP2 (temperatura urządzeń chłodniczych i mroźniczych) prowadzone są na bieżąco. W zakładzie nie stwierdzono krzyżowania się dróg czystych i brudnych. Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.

W trakcie kontroli dokonano wrywkowego przeglądu masy towarowej- w trakcie kontroli sanitarnej nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych. Ponadto w trakcie czynności kontrolnych przeprowadzono ocenę organoleptyczną środków spożywczych- zapach, tekstura i wygląd nie budził zastrzeżeń oraz był typowy dla danych grup środków spożywczych. Zachowano ciągłość łańcucha chłodniczego podczas przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. W zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych oznaczonych GMO lub nonGMO. Nie stwierdzono w zakładzie przechowywania nadmiernej ilości masy towarowej produktów spożywczych.

Higiena personelu- bez zastrzeżeń. Nie stwierdzono noszenia biżuterii, która mogłaby stanowić ryzyko zanieczyszczenia żywności. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe). Powierzchnie ścian, podłóg i sprzętu zapewniono jako gładkie i łatwo zmywalne. Punkty świetlne w pomieszczeniu produkcyjnym zabezpieczono osłonami chroniącymi żywność przed rozpryskiem szkła.

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

1. Łuszcząca się farba, z widocznymi zaciekami na suficie w pomieszczeniu kuchni;
2. Uszkodzona, łuszcząca się farba na ścianie w pomieszczeniu kuchni.

Zgodnie z pkt 1 rozdz. I zał. II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych „Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.” oraz zgodnie z pkt 1 lit. b rozdz. II zał. II ww. rozporządzenia, „Powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie”; zgodnie z pkt. 1 lit. c rozdz. II zał. II ww. rozporządzenia „Sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzet napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek”.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością; 2) klauzula informacyjna; 3) upoważnienie do przeprowadzenia kontroli sanitarnej, 4) zawiadomienia.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1.01.2022 r. nr 130/2022 (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: Zgodnie ze Stroną p. Beatą Tokarzką- ustalono, że uchybienia natury sanitarno-technicznej zostaną usunięte do dnia: 31 grudnia 2023 r.
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień: nie dotyczy. Dokonano wpisu do książki kontroli przedsiębiorcy.
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: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń.
5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego. Adres elektroniczny do celów kontaktowych: danuta.zabdyr@sanepid.gov.pl
6. Czas trwania kontroli: od 8:00 do 10:30.

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.
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

Beata Tokarz
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
asystent
mgr inż. Danuta Zabdyr
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18 listopada 2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu 18 listopada 2022 r.

121331832
SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE Nr 10
im. Jana Pawła II
ul. Strąkowa 7, 30-410 Kraków
NIP 6793056227
tel. 12 269-31-43, 12 267-82-00

Dyrektor
Przedszkola Nr 10
mgr Beata Tokarz

.....
(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 egzemplarzach 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