

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NS-HŻ-299/2020

Zielona Góra 28.02.2020r

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Zielonej Górze

Kierownika Sekcji HŻŻiPU Marcina Kozłowskiego nr up. 719 i 437/20 – przewodniczący zespołu,

Starszego asystenta Wioletę Kuczyńską nr up. 722 i 436/20 – członek zespołu

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 59)¹⁾, w związku z art. art. 67 §1 oraz 68 §1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 2096)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 10 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1292)^{1)**} 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:

Wydawalnia posiłków w Zespole Rehabilitacji Dzieci Młodzieży Niepełnosprawnej "Promyk" SPZOZ

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Głowackiego 8a, 65-301 Zielona Góra

(adres)

NIP 929-165-94-11

REGON 971285918

PESEL KRS 0000101864

TEL. 68 453-62-82

FAX 326-34-76

E-MAIL l.miesiaczyk@promyk.zgora.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu 1429/0409/06

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Magdalena Biniszewicz - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Łukasz Miesiaczyk – Kierownik ds. administracji

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem Państwowego

Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zielonej Górze

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli sprzęt biurowy

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

Czynności kontrolne rozpoczęto po okazaniu legitymacji i upoważnień

W placówce prowadzona jest działalność w zakresie wydawania posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) dostarczanych w formie cateringowej dla dzieci i młodzieży w wieku od 2,5 do 5 lat przebywającej w Ośrodku Rehabilitacji Diennej. Ilość posiłków jest uzależniona od indywidualnych zajęć rehabilitacyjnych w momencie kontroli żywionych było 9 osób. Posiłki są wydawane o godzinie 8 – śniadanie, 12 – obiad, 16 - podwieczorek. Stawka żywieniowa wynosi 10,50zł.

Posiłki produkowane i dostarczane do zakładu są przez firmę Robert Macek KUBUS, ul. Osiedlowa 17/51, 65-268 Zielona Góra. Jadłospis opracowywany jest przez firmę cateringową. Dokonano oceny jadłospisu opracowanego na okres od 24.02.2020r. do 28.02.2020r. – nie budził zastrzeżeń. Jadłospis wraz z wyszczególnionymi alergenami jest wywieszony w miejscu ogólnodostępnym przy sali rehabilitacji. Próbkę przechowywane są u ich producenta (według umowy na świadczenie usług cateringowych z dnia 19.01.2020r. nr 19/01/2020). Odpady pokonsumpcyjne gromadzone są w zamkniętym pojemniku i odbierane są codziennie przez firmę cateringową.

Przy wydawaniu posiłków zatrudnione są 2 osoby. Okazano badania do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu – bez zastrzeżeń. W trakcie kontroli personel ubrany był w kompletne ubranie ochronne (łącznie z nakryciem głowy). Odzież ochronna przechowywana jest w higieniczny sposób w pomieszczeniu w pobliżu kuchni.

Zakład składa się z:

- pomieszczenia kuchennego znajdującego się na I piętrze, które jest wykorzystywane gdy jest potrzeba do przygotowywania kanapek z gotowych półproduktów (pokrojony chleb, pokrojone komponenty do przygotowania kanapek - ser żółty, wędliny, warzywa) oraz miksowania posiłków obiadowych dla dzieci i młodzieży wymagającej karmienia rozdrobnionym posiłkiem, wyposażonego umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy, basen – podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej, wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne, blaty robocze, szafki do przechowywania sprzętu (blender), lodówkę, maszynkę do mięsa, taboret gazowy, 2 kuchenki gazowe. Posiłki transportowane są z pomieszczenia kuchennego do jadalni windą, na metalowym wózku.

- pomieszczenia do przebierania się personelu, w której zapewniono szafę na odzież, oraz na środki czystości, wentylację grawitacyjną, umywalkę. Pomieszczenie to stanowi przedsionek do toalety, w której zapewniono otwierane okno oraz miskę ustępową

- jadalni znajdującej się na parterze, w której zapewniono stoły, krzesła, zamkniętą szafę na czyste naczynia i sztućce, wentylację grawitacyjną, oświetlenie naturalne i sztuczne.

- zmywalni naczyń stołowych wyposażonej w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak jednokomorowy – podłączone do ciepłej i zimnej wody bieżącej pochodzącej z wodociągu miejskiego, zmywarko – wyparzararkę, blat roboczy, szafkę na środki czystości, wentylację grawitacyjną;

W zakładzie zapewniono przy punktach wodnych podłączona bieżąca zimna i ciepła woda, powierzchnie gładkie łatwo zmywalne, środki do higienicznego mycia i osuszania rąk. Personel posiadał czystą odzież ochronną.

Dokonano kontroli wszystkich pomieszczeń żywnościowych. Stan sanitarny i techniczny pomieszczeń i sprzętu w trakcie kontroli nie budził zastrzeżeń. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do higienicznego mycia i osuszania rąk.

W zakładzie przeprowadzono analizę zagrożeń na podstawie tzw. „drzewka decyzyjnego”. Analiza zagrożeń nie wykazała występowania krytycznych punktów kontroli w zakresie prowadzonej w zakładzie działalności, tj. na etapie: przyjęcia posiłków, rozdrabniania i przygotowywania kanapek, wydawania potraw, mycia naczyń stołowych. Analiza dokumentacji wykazała, iż w ostatnim okresie nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianych obszarach. Personel posiada wiedzę z nadzoru nad kontrolowanymi obszarami oraz stosowania działań naprawczych w przypadku stwierdzenia przekroczeń.

W dokumentacji GHP/GMP okazano do wglądu instrukcje:

- Wyposażenie techniczne, sprzęt kontrolno-pomiarowy
- Zabezpieczenie przed szkodnikami
- Mycie i dezynfekcja, utrzymanie porządku w zakładzie i jego otoczeniu
- Higiena i świadomość personelu
- Usuwanie odpadów i ścieków
- Kontrola jakości wody
- Przyjmowanie produktów żywnościowych
- Przechowywanie produktów spożywczych
- Przegląd i konserwacja urządzeń
- Szkolenia
- Postępowania z produktem niezgodnym

Okazano prowadzone na bieżące zapisy w: Rejestrze mycia i dezynfekcji pomieszczenia i sprzętu kuchni ogólnej, Rejestrze temperatur posiłków dostarczanych do zakładu, Rejestrze mycia i dezynfekcji pozostałych pomieszczeń i sprzętu, Karcie obserwacji pomieszczeń kuchennych i magazynów przed szkodnikami i gryzoniami.

W zakładzie obowiązuje zakaz palenia papierosów i e- papierosów – informacja wywieszona przy wejściu do zakładu.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt 1 zał. nr-

ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

na podstawie -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 21.12.2018 nr 751

(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 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

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.....

6. Czas trwania kontroli: od 12:45 do 13:45

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 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)

Zespół Rehabilitacji Dzieci i Młodzieży
Niepełnosprawnej "Promyk" SPZOZ

Kierownik ds. Administracyjnych

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

KIEROWNIK SEKTORA
NADZORU I KONTROLI
ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PU
mgr inż. Margo Kuczyńska
STARSZY ASYSTENT
mgr inż. Wioletta Kuczyńska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 28.02.2020
otrzymałem (-am) w dniu 05.03.2020

Zespół Rehabilitacji Dzieci i Młodzieży
Niepełnosprawnej "Promyk" SPZOZ

Kierownik ds. Administracyjnych
Łukasz Miesiaczyk

(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 Zielonej Górze 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
65-470 ZIELONA GÓRA
ul. Jasna 10, tel. 325 46 71

Pieczęć Państwowego Inspektora Sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr NS-HŻ-299/2020 z dnia 28.02.2020r

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

Wydawalnia posiłków w Zespole Rehabilitacji Dzieci Młodzieży Niepełnosprawnej "Promyk" SPZOZ,
ul. Głowackiego 8a, 65-301 Zielona Góra

**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 kontakt z żywnością.	0	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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	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	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

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 NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Zespół Rehabilitacji Dzieci i Młodzieży
Niepełnosprawnej "Promyk" SPZOZ

Kierownik ds. Administracyjnych
..... Łukasz Misiaczuk

(podpis kontrolowanego)

KIEROWNIK PŁYWCY
NADZORCA NISIEJ
ŻYWNOSCI ŻYWIENIA I PU
mgr inż. Małgorzata Kozłowska

STARSZY ASYSTENT
d/s Higieny Żywności Żywnienia I PU
mgr inż. Wioletta Kuczyńska

(podpis osoby kontrolującej)