

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 529/ONS.HŻŻiPU/2023
ONS.HŻŻiPU.9027.1.249.2023.RD

Rybnik, dnia 23.02.2023r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Dagmarę Rej – asystent nr upoważnienia 01312/34/22

Agnieszka Waluś – mł. asystent, nr upoważn.01312/40/22

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021r. poz. 195 z późniejszymi zmianami)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2022 poz. 2000 z późniejszymi zmianami)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⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 221)^{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:

..... Przedszkole nr 50
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
..... ul. Ul. Sztolniowa 29c, 44-251 Rybnik.....
(adres)

NIP: ... 642 319 65 80.....

TEL. ... 32 440 77 25 FAX---..... E-MAIL---.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

..... decyzji o zatwierdzeniu zakładów z dnia 29.09.2016r. nr ONS-HŻŻiPU.434.716.319.2016 ...
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

..... Gabriela Froelich – dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

..... Agnieszka Forczmańska – z-ca dyrektora przedszkola.....
(imię i nazwisko, stanowisko)
.....nie przywołano.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny PP/S/K/30/ONS/HŻŻiPU – sprawdzenie bieżące bez zastrzeżeń.

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

Kontrolowany zakład prowadzi działalność zgodną z decyzją o zatwierdzeniu zakładów wymienioną na str. 1 z 5 protokołu. Do placówki uczęszcza 250 dzieci w wieku 3-6 lat (10 oddziałów przedszkolnych) korzystających z posiłków (śniadania, obiady i podwieczorki) przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego podawanych w naczyniach wielorazowego użytku. Zakład przygotowuje również obiady dla ok. 220 uczniów SP nr 36 mieszczącej się w budynku obok placówki. Obiady dla SP nr 36 transportowane w pojemnikach termoizolacyjnych zbiorczych transportem zapewnianym przez szkołę. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowo - kanalizacyjnej. Woda bieżąca ciepła i zimna we wszystkich punktach wodnych wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk zapewniona. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu aktualne sprawozdanie z badania jakości wody wykorzystywanej w zakładzie, badanie wykonane przez PSSE Rybnik, sprawozdanie z badania nr ONS/MHK/185/21/1/z z dnia 03.08.2021r. – woda spełnia wymagania dla wody pitnej w zakresie mikrobiologii (Rozp. MZ z dnia 07.12.2017r. Dz. U. z 2017r. poz. 2294). Odpady komunalne gromadzone w zamkniętych, nieprzepełnionych pojemnikach, usuwane zgodnie z deklaracją złożoną w Urzędzie Miasta Rybnik. Resztki pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanych pojemnikach odbierane codziennie przez osobę prywatną do celów skarmiania zwierząt domowych. Zakład zabezpieczony przed szkodnikami, drzwi i okna szczelne, otwory wentylacyjne zabezpieczone kratkami, monitoring DDD prowadzony jest we własnym zakresie zgodnie z opracowaną instrukcją oraz przez firmę specjalistyczną DDD Ośrodek Szkolenia Usługi BHP, HACCP i DDD Leszek Misala, przedłożono protokół monitoringu, deratyzacji nr 01.01/2023 z dnia 24.01.2023r. – stwierdzono nadgryzienia wkładki na stanowisku trutek w strefie zewnętrznej placówki, w strefie wewnętrznej nie stwierdzono obecności szkodników, śladów ich działalności ani odchodów. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników żywych, martwych ani jakichkolwiek śladów ich działalności czy bytowania. W zakładzie zatrudnionych jest 9 pracowników bezpośrednio związanych z przygotowaniem posiłków, wszyscy są w posiadaniu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno - epidemiologicznych. Pracownice będące w zakładzie w trakcie produkcji w czystej odzieży roboczej, stan higieny pracownika bez zastrzeżeń. W zakładzie ponadto zatrudnionych jest 20 nauczycieli oraz 11 woźnych oddziałowych, z oświadczenia zastępcy dyrektora wszyscy w/w pracownicy są w posiadaniu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pomieszczenia zakładu w dobrym stanie sanitarno-technicznym, stan sanitarno-porządkowy zachowany, czysto. Powierzchnie będące w kontakcie z żywnością dezynfekowane są preparatem do szybkiej dezynfekcji o działaniu bakterio, wiruso i grzybobójczym wykorzystywanym zgodnie z zaleceniami producenta, w terminie przydatności do użycia. Naczynia stołowe, sztućce

myte i dezynfekowane są w dwóch zmywarko wyparzarkach gastronomicznych, czynnych, sprawnych. W trakcie kontroli dokonano wybiórczej lustracji środków spożywczych będących w obrocie, stwierdzono, że środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta oraz zasady FI-FO; nie stwierdzono obecności produktów po upływie terminu przydatności do spożycia czy po dacie minimalnej trwałości. Dokonano pomiaru temperatury w chłodni z nabiałem, odczyt temperatury z termometru służbowego wyniósł: + 3,9°C, był zgodny ze wskazaniem wyświetlacza elektronicznego urządzenia chłodniczego. Kontroli poddano jadłospisy tygodniowe wg zał. 1-3, stwierdzono spełnienie wymagań Rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. Dz. U. z dnia 1 sierpnia 2016r. w sprawie grup środków (...) w zakresie komponowania jadłospisów tygodniowych dzieci przedszkolnych, tj. w każdym tygodniu obecna jest porcja ryby, liczba potraw smażonych nie przekracza 2/tyg., codziennie występują dwie porcje produktów mlecznych, w każdym posiłku obecny jest dodatek warzyw/owoców. Jadłospis tygodniowy wraz z prawidłowo zaznaczonymi alergenami widnieje na tablicy ogłoszeń – miejscu dostępnym dla rodziców dzieci. Placówka przygotowuje posiłki dla dzieci z alergią/nietolerancją pokarmowa (diety eliminacyjne, np. bezmleczna, bez ryby, owoców cytrusowych i inne). Do protokołu dołączono Zał. nr 4 aktualny wykaz dostawców środków spożywczych. W zakładzie przestrzegany jest powszechny zakaz palenia wyrobów tytoniowych.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

Z arkusza oceny stanu sanitarnego:

Ad. pkt III 3.

Brak opracowanej dokumentacji z zakresu GHP/GMP/HACCP dotyczącej potraw przygotowywanych w ramach świadczenia usług cateringowych (obiady dla dzieci SP nr 36).

*Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 PEiR z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. ze zmianami.) – art. 4,5;

*art. 59 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 28 sierpnia 2006r. tekst jednolity z 2022r. poz. 2132 .

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu

ZF/PK/BZ/01/01/01, zał. 1-4.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w

ukarano nie 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 Nr

(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:

..... nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu nie wydano doraźnych zaleceń .

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:

..... Pani nie wnosi uwag i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, będzie wydana decyzja płatnicza.

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 14:00

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.

.....PO ODCZYTANIU PROTOKÓŁ PODPISANO

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....BRAK.....


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

Z-CA DYREKTORA PRZEDSZKOLA
NR 50 w Rybniku


Agnieszka Forczmańska

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

Asystent
PSSE w Rybniku


mgr Dorota Biej
(podpis osoby kontrolującej)

.....NIE PRZYWOŁANO.....

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....23.02.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu ...23.02.2023r.....

Z-CA DYREKTORA PRZEDSZKOLA
NR 50 w Rybniku


Agnieszka Forczmańska

.....
(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 Rybniku 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

**) skrócić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 529./ONS.HŻŻIPU/13 z dnia 23.02.2023

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

.....Przedkole nr 50, ul. Szkolna 29c, 44-251 Rybnik.....

**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)	Średni e(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 kontakt 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 (GHP, GMP, HACCP).	0	9 X	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwościami.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 X	25	50	
	Suma punktów	0	9	16	
	Suma punktów ogółem		25		
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ...529.../ONS.HŻŻIPU/...23..... Z DNIA ...23.02.2023.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Z-C.A DYREKTORA PRZEDSZKOLA
nr 50 w Rybniku

Asystent

PSS w Rybniku

Agnieszka Fortymańska
(podpis kontrolowanego)

mgr Dagmara Rej
(podpis osoby kontrolującej)

WYKAZ DOSTAWCÓW

1. Społem Powszechną Spółdzielnią Spożywców w Rybniku,
ul. Chrobrego 6, 44-200 Rybnik
2. Mariuszem Jaroszek, F.H.U Mariusz Jaroszek „Owoce Świata”
ul. Wyglendy 3/3, 44-200 Rybnik
3. Patyna Sławomir Artykuły Rolno- Spożywcze z siedzibą w
Katowicach 40-833, ul. Obroki 130
4. Zakłady Produkcji Spożywczej AMBI, M. Karkut i Wspólnicy
Spółka jawna ul. Składowa 11, 41-902 Bytom
5. MARO RM Sp. z o.o. z siedzibą w Katowicach 40-203
ul. Przemysłowa 8
6. FIRMA HANDLOWA "MAR-TAD" MARIA I TADEUSZ JĘDRUSIK
SPÓŁKA JAWNA Zabrze, adres: ul. Struzika 10A/11, 41-800 Zabrze
7. Zakład Wędliniarski Potrawa Danuta Potrawa
ul. Mariana Rejewskiego 17, 44-251 Rybnik