

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.444.40. 678. 2016

Krosno, dnia 27.10.2016r.

(Miejscowość i data)

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

mł. asyst. Elzbieta Antoń nr upoważnienia 25

(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 (Dz. U. z 2015r., poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016r., poz. 23). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1, pkt 2 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2016r., poz. 1829.) 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 L 191 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:

Przedszkole Miejskie Nr 4, 38-400 Krosno, ul. Wyzwolenia 6 b

(adres)

NIP 684-25-72-823 REGON 180454158 PESEL ---

TEL. 13 4323950 FAX ---

E-MAIL pm4krosno@interia.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Miejski Zespół Szkół Nr 6 w Krośnie, ul. Kletówki 1

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Krystyna Gierlach - intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola w zakresie stanu techniczno - sanitarnego zakładu, higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr elektroniczny kod SŻ/A1/3/S*

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

Zakres prowadzonej działalności to produkcja posiłków „ od surowca do gotowej potrawy”.

Zatrudnienie – 4 osoby. Aktualnie żywionych jest 122 dzieci w przedziale wiekowym od 3 do 6 lat (3 latki – 15 dzieci, 4- o latki- 17 dzieci, 5-6 latki 90 dzieci). Przedszkole funkcjonuje w godz. od 7.00 do godz. 16.00. Dzieci korzystają z 4 posiłków tj śniadanie , II śniadanie, obiad i podwieczorek. Stawka żywieniowa wynosi 6,00 zł/dziecko. Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym na przechowywanie art. nabiałowych – temp pomiaru + 3,8C.

Rejestry z monitoringu punktów krytycznych i kontrolnych prowadzone na bieżąco i systematycznie.

Jadłospisy opracowywane są tygodniowo, wywieszane do ogólnej informacji dla dzieci i rodziców. Również umieszczona jest prawidłowa, wyczerpująca informacja na temat obecnych w produkowanej i serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

W czasie kontroli dokonano oceny zgodności cech fizyko-chemicznych środków spożywczych stosowanych w żywieniu dzieci z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Na całodienne wyżywienie składają się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych, a to:

- Do oceny wytypowano wybrane środki spożywcze, tj. Chrupki kukurydziane bez dodatku cukru masa netto 25 g, nr partii 206 S49, termin minimalnej trwałości 12/2016r. Producent Sante , A Kowalski Sp.J., ul. Jagiellońska 55 A, 03-301 Warszawa, zakupionych w ilości 50 szt do faktury VAT Nr 5215/16/6/2016 w hurtowni „OLIMP” w Krośnie przy ul. Podkarpackiej z dnia 14.10.2016r. wykorzystano 20 szt, poddano ocenie 5 szt, zaw. cukrów 0,0 g na 100 g produktu.

Sok 100 % TYMBARK 200 ml jabłko – brzoskwinia – zakupiono 96 szt do faktury VAT Nr 4992/1616/16 z dnia 29.09.2016 ., ocenie poddano 5 szt, zaw cukrów 1 g na 100 g produktu. Dystrybutor MWS Sp.z o.o., Sp.K., ul. Strefowa 13, 13-100 Tychy, termin minimalnej trwałości 07.2017r. nr partii 1960228006301.

Wafle ryżowe Prod. Sante , A Kowalski Sp.J., ul. Jagiellońska 55 A, 03-301 Warszawa, , termin minimalnej trwałości 03.10.2017r., nr partii produkcyjnej 2590224A, zakupiono 95 szt, poddano ocenie 5 szt do faktury VAT NR 5525.1616/16 w dniu 03.10.2016r. w hurtowni Olimp w Krośnie przy ul. Podkarpackiej , zaw. cukru 0 g na 100 ml produktu – spełniają wymagania zawarte w w/w przepisach prawa.

Dokonano oceny zgodności jadłospisów opracowywanych w placówce z wymaganiami Załącznika II rozporządzenia z dnia 26 lipca 2016r. nr 1154 w sprawie wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze za okres od 24.10.2016r do 28.10.2016r. (tabela w załączeniu).

W placówce dokonano wyliczenia dziennego zapotrzebowania energetycznego, tj. 1120 kcal. dla 122 dzieci.

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 odmówiono

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak uzupełnień

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

Miejski Zespół Szkół Nr 6
w KROŚNIE
PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 4
ul. Wyzwolenia 6 B, 38-400 Krośno
tel. 013 43 239 50

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

E. Andrusi

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.10.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.10.2016r.

Miejski Zespół Szkół Nr 6
w KROŚNIE
PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 4
ul. Wyzwolenia 6 B, 38-400 Krośno
tel. 013 43 239 50

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Krośnie 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

Wartość kaloryczna posiłku obiadowego podanego w stołówce Przedszkolnej w dniu 28.10.2016r. wynosi 440.35 kcal i stanowi 30,19 % zapotrzebowania energetycznego całodziennego.

Ponadto dodatkowo dzieciom wydawane są owoce(jablka) sponsorowane przez Agencję Rynku Rolnego.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono. nie stwierdzono naruszenia przepisów prawa

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **ZF/PK/BŻ/01/01/01**

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano **nie ukarano**
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie -----
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ----- nr -----
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono 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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 **brak uwag**

Protokół niniejszy na podstawie art. 61 § 1 ustawy z dnia 14.06.1960r Kodeks Postępowania Administracyjnego (Dz. U. z 2016r., poz. 23) jest / nie jest* jednocześnie zawiadomieniem o wszczęciu postępowania w administracji.

6. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 14.00

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr PSŻ.444.40.678.2016 z dnia 27.10.2016r.

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

Przedszkole Miejskie Nr 4 , 38-400 Krosno, ul. Wyzwolenia 6 b

**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.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	<u>4</u>	
	Suma punktów	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>4</u>	
	Suma punktów ogółem	<u>4</u>			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ PSŻ.444.40.678.2016 z dnia 27.10.2016r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

uwag nie wnosi

.....
.....

Giełkowski

(podpis kontrolowanego)

E. Puda

(podpis osoby kontrolującej)

Tabela 1

Ocena prawidłowości wdrożenia zasad żywienia w odniesieniu do stosowanych jadłospisów: żywienie całodzienne od poniedziałku do piątku							Wynik oceny
Okres kontrolowany od 17.10.2016r. do 22.10.2016r.							
Grupa środków spożywczych/wymagania	Pon.	Wt.	Środa	Czw.	Piąt.		
Ilość posiłków: żywienie całodzienne nie mniej niż 4 (zał. II ust. 1 pkt 3),	Z	Z	Z	Z	Z	Z	Z- zgodne Nz- niezgodn e
Produkty zbożowe lub ziemniaki							
Jedna lub więcej porcji w śniadaniu, obiedzie i kolacji (zał. II ust. 2 pkt 1 lit. d) (obecność zaznaczyć „Z”)	śniadanie	Z	Z	Z	Z	Z	Z
	obiad	Z	Z	Z	Z	Z	
	podwieczorek	Z	Z	Z	Z	Z	
nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej z tej kategorii w tygodniu, (zaznaczyć symbole „+” obecność takiej potrawy)- zał. II ust. 2 pkt 1 lit f	+	brak	brak	brak	brak	brak	Z
Warzywa							
Jedna lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym (wpisać nazwę warzyw) – zał. II ust. 2 pkt 2 lit. e	marchew	ogórki	dynia	brokuł	Kapusta pekińska		Z
Owoce							
Jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym, (wpisać nazwę warzyw) – zał. II ust. 2 pkt 3 lit. d	truskawki	jabłka	jabłka	maliny	gruszki		Z

Z- zgodne, Nz- niezgodne, Nd- nie dotyczy, „+” – obecność, „brak” nieobecność, Nie zostawiaj pustego pola!!!

Warzywa lub owoce						
w żywieniu całodziennym podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja może być zastąpiona przez sok w porcji nieprzekraczającej 200 ml, (<i>obecność zaznaczyć "Z"</i>) zał. II ust. 2 pkt 4 lit. a	Z	Z	Z	Z	Z	Z
dodatek warzyw lub owoców podaje się w każdym posiłku każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i całodziennym – w proporcji pomiędzy liczbą porcji warzyw i owoców w stosunku nieprzekraczającym trzech porcji warzyw na dwie porcje owoców (<i>ilość porcji warzyw / owoców</i>) zał. II ust. 2 pkt 4 lit. b	3/2	3/2	3/2	3/2	3/2	Z
Mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona						
jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia (<i>wpisać ilość porcji</i>) zał. II ust. 2 pkt 5 lit. b	4	4	3	3	4	Z
nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku (<i>obecność zaznaczyć „+”</i> – zał. II ust. 2 pkt 5 lit. e	+	brak	brak	brak	brak	Z
Mleko lub produkty mleczne						
co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych każdego dnia w żywieniu przedszkolnym i co najmniej trzy porcje w żywieniu całodziennym (<i>podać ilość porcji</i>) zał. II ust. 2 pkt 7 lit. b	2	2	2	2	2	Z

Z- zgodne, Nz- niezgodne, Nd- nie dotyczy, „+” – obecność, „brak” nieobecność, „Nie zostawiaj pustego pola!!!