

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)

Nr 544/1204/DNS-M22/16

Cieszyn, 04.03.2016r
(Miejscowość i data)

Kontrola tematyczna w zakresie
(rodzaj kontroli, zakres itp.)
bezpieczeństwa żywności i żywienia.

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

Jesusa Kopic, st. asystent, nr up. PPS/0131/4/S/16
(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 2011 Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), 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 2013 r. poz. 267).

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 1 lipca 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 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) 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 165 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. Zakład

Złobki Miejskie - Dobocinat nr 1 w Cieszynie,
(pełna nazwa, adres)
ul. H. Trzaskowskiego 2

p. Ewa Wojaś - dyrektorka złobka
(kierujący zakładem - imię i nazwisko, stanowisko)
zakład żywienia zbiorowego prowadzący

działalność od surowca do gotowej potrawy

p. Ewa Wojaszek - dyrektor Złobka
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli - imię i nazwisko, stanowisko)

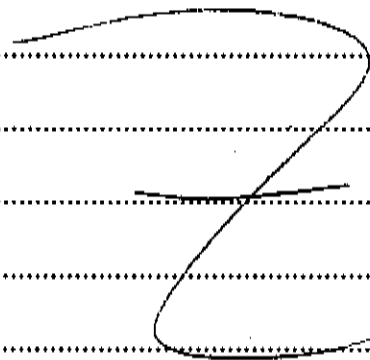
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

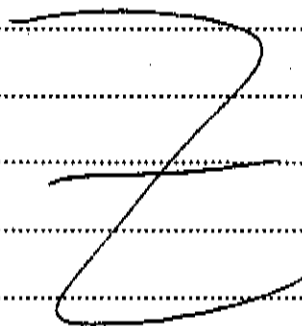
1. Pierwsza zapisaanaż dziecka do Złobka - 63
w wieku od 22 tygodnia do 4 lat, 3 dzieci
z nietolerancją pokarmową, 2 dzieci na mleko,
1 dziecko na gluten, informacje pieluskarz przes
medycos, dla tego dziecka parilli przywrone
medycie, które przekonywane są w mychikowej
hodowle, w kierunku odwiatowej Dla dzieci nietole-
rujących mleko także przeprowadzane w kierunku
odwiatowej dla 2 dzieci. Przedstawiono faktosyisy
od 22.02 do 04.03.16 oraz raporty magazynowe,
które zostały przesłane do WSE do katarak,
aleu obliczenia wartości kalorycznych i objętości
2. Wymagane powiększenia bloku żywienia
utrzymywane ręcznie, na stanie środki myjące-
dezynfekujące tj: caquexpt, bialkali, rizer, bif
3. Dokumentacja zdrowotna personelu (Kosobu)
obecność sanitarno-epidemiologicznych, aktualne.
4. Miałospis obchodów oprowadzane z uwzględnie-
niem rozporządzenia nr 168/11 z dn. 25.10.11r,
do populacji dostarczenia listy tj:
pienizki i miska, dostarczenie etykiety 2h
zabronienia
5. Sprawdzono opracowany system HACCP,

1. Wpisany prowadzenie na liście do prowadzenia
 takiej nowej informacji dot. przygotowania
 posilki dla dzieci niepełnosprawnych i ublika,
 personel przygotowywujący posiłki kamienne
 za ublika dla i dzieci zortat prowadzonych.
 2. W salach nie przestrzegano się segregacji produktów
 przeznaczonych dla dzieci niepełnosprawnych i ublika.
 4. Do dyspozycji brateli na stanie sterylizator,
 odzież ochronna personelu cypła, pranie białe,
 myjalka do rąk myjarko dezynfekcyjna pranie białe.
 8. Wypełnienie ratownicy nr 1 do protokołu
 precyzyjne dane w Bielanie Posterny Górki Wielkie,
 Amigo ochotawca p. Dawny Dekoniec - Makulski Mięso
 i „Jura-Lent” Wista, mięso włoś i mięso włoś,
 Amigo ciele p. Chwałek - Makulski Mięso i Dekoniec.



2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów

prawa:



3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty... *Matczernik nr 1, jadłospis zrytualny, napoje, instrukcja, informacje o st. oliwki*.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

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

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: *foli, nie mydło*.....

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od *12:00* do *14:00*.....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

ZŁOBKI MIEJSKIE

43-400 CIESZYN

DYREKTOR ul. Moniuszki 13 Tel. 033 8511 350
ZŁOBKÓW MIEJSKICH NIP 548-10-30-252 REGON 072357200
w Cieszynie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

R. Wójcicki

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.03.2016 r.
otrzymałem (-am) w dniu 04.03.2016 r.

ZŁOBKI MIEJSKIE
43-400 CIESZYN

ul. Moniuszki 13 Tel. 033 8511 350
NIP 548-10-30-252 REGON 072357200

DYREKTOR
ZŁOBKÓW MIEJSKICH
w Cieszynie

(data, 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 Cieszynie 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

ŻŁOBKI MIEJSKIE - oddział nr 1 43-400 CIESZYN ul. Moniuszki 13 Tel. 033 8511 350 ul. ks. Trzcanowskiego 2 NIP 548-10-30-252 REGON 072357200 Placówka – nazwa, adres (pieczęć)	Placówka jest: <input checked="" type="radio"/> a) państwowa <input type="radio"/> b) prywatna
--	--

Liczba dzieci zapisanych do placówki: *63*w tym z alergią / nietolerancją pokarmową: *3*z tego na gluten: *1*... mleko: *2*... jajko: *—*

Część „I” - wypełniana we wszystkich żłobkach

- Jadłospis przygotowywany jest w systemie:
 - tygodniowym
 - dekadowym
 - innym:
- Jadłospis przygotowywany jest przez:
 - dietetyka
 - personel kuchni
 - inną osobę:
- W obiekcie dokonuje się analizy jadłospisów pod kątem ich kaloryczności, pokrycia zapotrzebowania na składniki odżywcze, witaminy i minerały:
 - tak:
 - programem komputerowym: *Dieta 4*
 - ręcznie
 - nie
- W przypadku odpowiedzi „tak” na pytanie 3, czy uzyskany wynik jest porównywany z normami IŻŻ?
 - tak
 - nie
- Dzieci w obiekcie spożywają:
 - I. śniadanie
 - II. śniadanie
 - obiad
 - podwieczorek
- Informacja na temat obecności alergenów w żywności jest zamieszczona w menu:
 - tak
 - nie
- Podczas kontroli wymierzono grzywnę w postaci mandatu karnego:
 - tak, kwota: powód:
 - nie
- W efekcie kontroli będzie wydana decyzja administracyjna:
 - tak, powód:
 - nie
- Placówka bierze udział w programie mającym na celu poprawę jakości żywienia:
 - tak, nazwa programu: *Wzrost i zdrowie na miarę*
 - nie

Część „II” - wypełniana dodatkowo w przypadku, gdy do żłobka uczęszczają dzieci z alergią / nietolerancją pokarmową

10. Żywnienie dzieci z alergią / nietolerancją pokarmową:

- posiłki przygotowywane są w kuchni placówki (*2 dzieci, mleko*)
- posiłki dostarcza firma cateringowa
- posiłki przygotowują i przynoszą wyłącznie ich rodzice (*1 dziecko - gluten*)

11. Informacja na temat alergii / nietolerancji pokarmowej przekazana placówce przez rodzica / opiekuna dziecka

była poparta zaświadczeniem lekarskim:

a) tak

b) nie

12. W kuchni placówki wydzielone jest stanowisko używane wyłącznie do przygotowywania posiłków dla alergików:

a) tak – wydzielona część stołu roboczego

b) tak – osobne stanowisko, niepołączone z pozostałymi (kuchnia oddzielona)

c) nie

13. W/w stanowisko jest dezynfekowane:

a) tak – preparat: *Caqnosept*

b) nie

14. W zakładzie przestrzega się segregacji surowców, aby zapobiegać kontaminacji alergenami żywności przeznaczonej dla dzieci cierpiących na alergię / nietolerancje pokarmowe:

a) tak

b) nie

15. W zakładzie wdrożony jest system HACCP:

a) pełny

b) uproszczony

c) brak

16. W systemie HACCP znajduje się procedura / instrukcja przeznaczona dla personelu kuchni, dotycząca przygotowywania posiłków dla dzieci cierpiących na alergię / nietolerancje pokarmowe:

a) tak

b) nie

17. W placówce personel kuchni posiada do wglądu listę surowców, jakich nie wolno stosować przy przygotowywaniu potraw przeznaczonych dla dzieci cierpiących na alergię / nietolerancje pokarmowe:

a) tak

b) nie

18. Osoby przygotowujące jadłospis oraz personel kuchni zostały przeszkolone z zakresu alergenów znajdujących się w żywności i jest to potwierdzone pisemnie:

a) tak

b) nie