

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Naczelny powiatowy inspektor sanitarny
43-400 CIESZYN
ul. Liburnia 2a
tel. 479 70 10, fax 479 71 73

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)

Nr 539/204/ONS-1122/16

Cieszyn, 04.03.2016r
(Miejscowość i data)

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

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

Teresa Kopicz, st. asystent, nr up. PPM/0131/4/5/16
(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/BZ/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

Żłobki Miejskie - Oddział nr 2 w Cieszynie
(pełna nazwa, adres)

ul. Moniuszki 13

p. Ewa Wójcieszki - dyrektorka Żłobka
(kierujący zakładem - imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład prowadzi działalność od swowca
(informacje dodatkowe o zakładzie)

do gotowej potrawy

p. Ewa Wojaszek - dyrektor

(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. Do stabilizacji zapisanych 127 dzieci w wieku od 22 tygodnia do 4 lat, prowadzono gastrospis dekadowy od 22.02 do 04.03.16r, 4 poritli, zestawy mieszanicowe, zawarte produkty będące żywotem petrowartościowego bratwa zwierzęcego, dodatki jarynowe, orzeź, mleko. Dla 3 dzieci nie przeprowadzono poritli, które zamierza mleko (pneumonia informacja przez rodziców na temat nietolerancji mleka). Poritli te przeprowadzono w kierunku oddziałości i gastrospisy dekadowe

i raporty magazynowe będą przesłane do ISSSE w Kutnie od dnia 22-4.03.16r celem objawienia wartości kalorycznej i odczynowej. Dokumentacja zdrowotna personelu (osoby) do celów sanitarno-epidemiologicznych - aktualna.

3. Wskazywanie powiększenia globuliny sferulicznej utraczonej, erytrocyty, we staniu srodkiem antybiotykowym tj.: cefuroksym, klarytrom, rif, ajax.

4. Produkty dostarczone przez tj.: pieczywo, mięso, do których dostarczone są żywności z oznaczeniem w składzie.

5. Gastrospisy przeprowadzone dekadowe z uwzględnieniem

mięso, składników pokarmu i produktów i substancji powodujących alergię lub reakcję nietolerancji.

6. Dobrana biała, anonimowa informacja ma temat: "niekierunki, wzrost i maży dzieci".

7. Dla dzieci nietolerujących mleka jest wyznaczona mieszka w kuchni oddziałowej, gdzie przygotowywane są porcje zastępcze za porcji równoważce mleka np. zupy, mleczne - kaszki na bazie "Bobonite", Stoiśko dezynfekowane całościowo.

8. Sprzedawca opracowany system HACCP, w którym jest informacja o przygotowaniu porcji dla dzieci nietolerujących mleka, personel przygotowujący porcje dla 3 dzieci jest przeszkolony.

9. W salitadzie przewidziana jest segregacja produktów przeznaczonych dla dzieci nietolerujących mleka.

10. Niezgodnie do przepisów zgi personel wyposażone przewidziane, policy oelwane cyste, do dezynfekcji butelek dla dzieci wyznaczona w kuchni oddziałowej sterylizator.

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: _____ *Kat. Greni nr 1, jaalospiny olehadou, raporty magazynowe, informacje dot. obici.*

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

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

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 *9:20* do *11:25*

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)

DYREKTOR
ZŁOBKÓW MIEJSKICH
w Cieszynie

ZŁOBKI MIEJSKIE
43-400 CIESZYN

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(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

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

DYREKTOR
ZŁOBKÓW MIEJSKICH
w Cieszynie

Ewa Wojaczek

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

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

Liczba dzieci zapisanych do placówki: *127*
 w tym z alergią / nietolerancją pokarmową: *3*
 z tego na gluten: *—* mleko: *3* 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: *Dieta⁴*
 - ręcznie
 - nie
- W przypadku odpowiedzi „tak” na pytanie 3, czy uzyskany wynik jest porównywany z normami IZZ?
 - 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: *Żywność ma wagę, zdrowie⁴*
 - 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
 - posiłki dostarcza firma cateringowa
 - posiłki przygotowują i przynoszą wyłącznie ich rodzice

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 oddzielną*)
 - c) nie
13. W/w stanowisko jest dezynfekowane:
- a) tak – preparat: *Caigrossept.....*
 - b) nie
14. W zakładzie przestrzega się segregacji surowców, aby zapobiegać kontaminacji alergenami żywności przeznaczonej dla dzieci cierpiących na alergię / nietolerancję 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 / nietolerancję 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 / nietolerancję 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