

➤ Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 820/ONS-HŻŻ/2023

Cieszyn, 09.05.2023r.

(miejscowość i data)

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

Elżbieta Łacek mł. asyst. up. PPIS.057.2.16.2023

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 775)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 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu Integracyjnym nr 2 w Cieszynie ul. Trzanowskiego 4

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 5482404950

TEL. 338520609 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **wpis nr 0739/1204/07**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Aleksandra Stanieczek – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Mariola Plinta - intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w zakresie bezpieczeństwa żywności kompleksowa w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego wraz z oceną żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr PP/W/S/24/HŻŻ sprawdzony w PSSE Cieszyn w dniu kontroli – wynik pozytywny

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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

W przedszkolu prowadzona jest działalność w zakresie produkcji dań na bazie surowca podawanych w salach w naczyniach wielokrotnego użytku.

W przedszkolu łącznie żywionych jest ok. 80 dzieci, w dniu dzisiejszym 72 w 4 oddziałach. Dzieci otrzymują pierwsze śniadania, obiady oraz podwieczorki. Ponadto na drugie śniadanie podawane są owoce sezonowe, do dyspozycji dzieci podawana jest na salach woda z dystrybutora. Żywnienie opiera się na diecie podstawowej, stawka żywieniowa wynosi 8 zł.

Sprawdzono wszystkie pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane w piwnicy i na parterze budynku wolnostojącego, tj. w piwnicy: magazyn warzyw, pomieszczenie obróbki wstępnej i dezynfekcji jaj (dezynfekcja naświetlaczem UV), magazyn artykułów sypkich, suchych oraz urządzeń zamrażających i chłodniczych, na parterze: magazyn podręczny, pomieszczenie kuchenne z wydzielonymi stanowiskami pracy, w tym do mycia sprzętu kuchennego z wyparzarką, zapewniono zmywalnię naczyń stołowych ze zlewozmywakiem, wyparzarką. Stan sanitarno – porządkowy pomieszczeń i wyposażenia jest bez zastrzeżeń. Gotowe potrawy z pojemników rozdzielane są w salach na talerze. Brudne naczynia na wózkach dowożone są do zmywalni naczyń stołowych. Czyste naczynia przechowywane w szafach w kuchni. Dostawa żywności odbywa się do strony zaplecza kuchennego.

Zatrudnienie stanowią 4 osoby pracujące w kuchni. Do wglądu przedłożono orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych p. Katarzyna Małjurek (aktualne do 09.05.2024r.), p. Agnieszka Plinta (aktualne do 04.11.2024r.), p. Karina Paliga (aktualne do 30.09.2024r.) oraz p. Mariola Plinta (aktualne do 31.08.2024r.). Zapewniono pomieszczenie socjalne oraz WC i szatnię dla personelu. Do dezynfekcji powierzchni i rąk stosowany jest preparat Trisept.

W trakcie wyrywkowej kontroli nie stwierdzono żywności po upływie terminu przydatności do spożycia. Sprawdzono ponadto temperaturę termometrem służbowym w lodówce z artykułami nabiałowymi z +5°C, co jest zgodne z zaleceniami producentów.

Woda do obiektu doprowadzona jest z wodociągu publicznego. Przedstawiono dokumentację potwierdzającą jakość wody stosowanej w obiekcie - sprawozdanie z badań mikrobiologicznych nr OL-704/BŚ/575-01/2017/S z dnia 29.08.2017r., przeprowadzone w Laboratorium Badania Wody PSSE w Bielsku-Białej – zgodne z wymaganiami wody pitnej. Ścieki odprowadzone do kanalizacji miejskiej. Za wywóz odpadów komunalnych i segregowanych odpowiada firma Eko Stela. Nadzór nad szkodnikami prowadzony jest we własnym zakresie.

Ponadto do wglądu dokumentację systemu HACCP oraz prowadzone na bieżąco zapisy z przyjęcia towaru, kontroli temperatur w lodówkach, zabezpieczenia przed szkodnikami, dezynfekcji jaj, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i sprzętu, prac porządkowych, dezynfekcji jaj, kontroli obróbki termicznej w CCP1. Przedłożono opracowaną informację dla klientów dot. wykazu składników przygotowywanych dań z zaznaczonymi alergenami. Przeprowadzono ocenę jadłospisu za okres 17.04.2023r. – 28.04.2023r. na podstawie listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozp. Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. i stwierdzono, iż każdego dnia podawane są co najmniej 2 porcje mleka lub przetworów mlecznych, 1 porcję z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa i owoce w każdym posiłku, potrawy sporządzane są z naturalnych składników, do smażenia stosowany jest olej rzepakowy, potrawy smażone podawane są nie częściej niż 2 razy, ryba podawana jest co najmniej raz w tygodniu (ryba do obiadu w piątek, pasta rybna). Średnia kaloryczność wynosi ok. 1050kcal.

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

Wg załącznika ZF/PK/BŻ/01/01/01

Pkt I.2/ łuszcząca się i odpadająca farba na suficie w kuchni,

Pkt II.1/ brak do wglądu dokumentacji potwierdzającej jakość wody stosowanej w obiekcie, co narusza

- rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139/1 z dnia 30.04.2004r. ze zm.),
- ustawa z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. jedn. z 2020r. poz. 2021 ze zm.).

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

III. Ustalenia pokontrolne

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 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: pkt I.2 strona określi do 14 dni termin usunięcia nieprawidłowości

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt II.1/ do 14 dni przedłożyć brakującą dokumentację

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*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: pouczone o prawach i obowiązkach kontrolowanego oraz klauzuli informacyjnej RODO, przekazano podstawowe informacje dotyczące Radonu, jego skutków zdrowotnych oraz obowiązujących regulacji prawnych z tym związanych.

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.40

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA NR 2 / INTEGRACYJNEGO
W CIESZYNIE

mgr Aleksandra Staniączek

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE nr 2 - Integracyjne
ul. Ks. J. Trzanowskiego 4
43-400 CIESZYN, Tel. 85-206-09
NIP 548-10-64-570 REGON 072354816

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.05.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 09.05.2023r.

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA NR 7 - INTEGRACYJNEGO
W CIESZYNIE
mgr Aleksandra Stanieczek

.....
(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 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

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