

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 263/ONS.HZZiPU/2024

Rybniku 23.03.2024

Inazw Sprawy: ONS-HZZiPU-3024, 1.358.2024 (miejscowość i data)
Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Funkcjonariusza publicznego Sabinę Stachon-

asystent, nr 01312/33/22

(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 2023 poz. 338 z późn.zm.)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 2023 r. poz. 775 z późn.zm.)²⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr³⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn.zm.)⁴⁾ 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:

Blok żywienia w Przedszkola nr 13

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 1-go Maja 223, 44-206 Rybnik

(adres)

NIP 642 314 815

TEL. 32 42 24 800 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Demaja nr ONS/HZZiPU/434/

2-364/09 z 13.04.2009

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Joanna Cichecka - Dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Cichecka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach

urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr siłobony nr PP/H/S/2/

32/ONS.HZZiPU - sprawdzenie bieżące bez uwag.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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

N kontrolowanym bloku żywienia żywności jest obecnie 113 dań w wieku 0,5-6 lat. W praktyce są przygotowywane potrawy od surowca do wyrobu gotowego w postaci śniadania, obiadów 2-daniowych, podnieśników.

Podczas kontroli pomieszczenia bloku żywienia utrzymane czysto, sprzątnięte i wyposażenie w dobrej kondycji technicznej, wysty. Proces mycia i dezynfekcji są prowadzone na bieżąco - do wyglądu odwołano rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu z rozchianiem na wykonany proces oraz typ urządzenia, pomieszczenia. Rejestr prowadzony na bieżąco, ręcznie.

Do dezynfekcji stosowany płyn "Trisept Complex".

Na wyposażeniu obecne w dostatecznej ilości płyny chemii gospodarskiej do mycia, odfusowania.

Higiena personelu zapewniona. Personel obecny w występnym odzieży ochronnej, naczyniach głowy, przestrzegania podstawowych zasad higieny. Waktach osobistych obecne aktualne zalecenia do celów sanit.-epid. (5.05.19).

Przy punktach wodnych doprowadzona jest bieżąca ciepła i zimna woda, przy umywalkach strąki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Odrobiono badanie wody - sprawozdanie nr OL/MLK/945/19/1/2 z 14.12.19r. - aktualne z opisaną instrukcją GHP dot. zaopatrzenia zakładu w wodę.

Podczas kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono produktów przeterminowanych, nieoznakowanych.

Narunzi przechowywania: Magazyn produktów suchych 38^o i niż, 18,8^oC, urządzenie chłodnicze - nabiał 4,5^oC, urządzenie na mięso 3,1^oC, urządzenie - warzywa 3,0^oC. Segregacja asortymentowa zachowana. Nie stwierdzono przemian wagi i suchości. Planucha chłodniczego zasada "FI-FO" zachowana. Nie prowadzi się nadmiernej magazynowania produktów; dostawy realizowane są

na bieżąco. Weryfikowalność produktów zachowana
np. jaja L" pakowane po 10 szt. - przedłożono dok.
wydania nr WZ MG/07322/24 z 18.05.2024r.; dostawca
Dema Sp. z o.o. Rybnik ul. Lebrzydnicka 117,
dla "Masło Osewa 300g Łałate Mieszol 2% t" -
- przedłożono dokumenty

Wędliny dostawca Zakład Żelazno-Węcliniarski
E. Janeta, Lubomia - do wglądu przedłożono ostatni
dokument WZ nr WZ01815/24 z 13.03.2024r. dla "Polednicy
drobnej". Pierwio dostawca piekarnia "Stach-Lech"
ul. Gałczyńskiego 6, Rybnik, Pastry "Hisi kaurony" Prymat
oraz "Majeranek" Prymat dostawca Kinga Kurma
ul. Zielona 15, 44-340 Skrzbenisz - okazano WZ nr
D000026/2024 z 11.03.24r.

Gospodarka śmieciami zapewniona. Prowadzona jest
segregacja odpadów. Na terenie obecne domykatne doje
do segregacji - tymczasem przez firmę zarządzającą Teren
Nadziwiny, uprządkowany. Nie stwierdzono koszy
przepełnionych śmieciami.

Monitoring DDD prowadzony we własnym zakresie
na zasadzie oględzin - jest prowadzony okresowo.

Podczas kontroli nie stwierdzono obecności szkodników
oraz śladów ich bytowania. Odpady po konsumpcji nie
są zabierane każdego dnia przez osobę prywatną
(brak umowy) do składowiska smierat nie hodowlanych.
Odpady są zbierane do odrębnych, hydrotermicznych prze-
-mian.

^{SS} ~~Podczas kontroli do wglądu okazano jadrosписы~~
tygodniowe z okresów "01.03.2024 - 08.03.24", "11.03.2024 -
15.03.2024", "18.03.24 - 22.03.24"

W jadrosписы są zgodne z wytycznymi Zarządzenia
Ministra zdrowia z 26.07.2016r. W jadrosписы są
wyzreagowane obecne w nich alergeny. Do smażenia
stosowane jest "Olej kuryński Repatomy 100% filtro-
wany" firmy Bunge Polska Sp. z o.o. ul. Niepodległości 42,

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł

(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, 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 uchybień wymienionych w pkt
Dokonano wpisu

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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od..... *11 30* 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.

nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: str 3/6 skreślono o treści

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

DYREKTOR
Przedszkola Nr 13 w Rybniku
Michał Joanna
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent
PSSE w Rybniku
Stachon
.....
mgr inż. Sabina Stachoń

(podpis osoby kontrolującej)

me przynosiło
.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.03.2024

otrzymałem (-am) w dniu 23.03.2024

DYREKTOR
Przedszkola Nr 13 w Rybniku
Michał Joanna
.....
(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

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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 863/ONS.HŻZIPU/24 z dnia 23.03'24

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

Blok żywienia w Paedzuku w 13
ul. 1-go Maja 29, 44-206 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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.	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.	X	2	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	X	2	4	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	X	2	4	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	X	1	2	
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	X	1	2	
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	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.	X	8	16	
2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	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 X	9	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 właściwości.	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			16	
	Suma punktów ogółem				
	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 nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej nr/ONS.HŻŻIPU/..... z dnia

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bran

DYREKTOR

Przedszkole Nr 13 w Rybniku

(podpis kontrolowanego)

Asystent

PSSE w Rybniku

Stachon
mgr. Sabina Stachon
(podpis osoby kontrolującej)