

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.9020.1.46.2016

Kołobrzeg, dnia 06.05.2016r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Szczecinie:

*Ewę Powała – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.14.2016,
Annę Janczurę – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.7.2016,*

(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 2015, poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (jt. Dz.U.2016.23).

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 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2015.584 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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: Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy „Okruszek”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Brzozowa 2, 78-100 Kołobrzeg

(adres)

NIP 6721043573 REGON 001257244 PESEL

TEL 94 3549670 FAX 943549674 E-MAIL

Decyzja PPIS w Kołobrzegu, nr 14/HŻ/04 z dnia 26.01.2004r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

pani Joanna Szymańska – dyrektor placówki
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Bohaczek - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano świadków.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu żywienia zbiorowego na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

Przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (jt. Dz. U.2015.298).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

W bloku żywienia kontrolowanego obiektu prowadzone są procesy produkcyjne w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do wyrobu gotowego, serwowane są: śniadania (godz. 7:30), II śniadania (godz. 9:30), obiady wraz z podwieczorkiem (godz. 12:30-13:15, a w piątek o godz. 11:45-12:15) oraz kolacje (godz. 17:30, za wyjątkiem piątku). W dniu kontroli z wyżywienia całodziennego korzysta ok. 14 dzieci, natomiast z posiłków obiadowych ok. 60 osób. Wychowankami placówki są dzieci w wieku od 8 do 21 lat.

Bezpośrednio przy produkcji zatrudnione są 2 osoby oraz intendent, legitymujące się aktualnymi orzeczeniami lekarskimi poświadczającymi właściwy ich stan zdrowia. Pracownicy zatrudnieni przy produkcji posiadali czystą i kompletną odzież roboczą. W zakładzie stwierdzono dostateczną ilość środków myjących i dezynfekujących.

Skontrolowano bieżący stan sanitarny oraz techniczny następujących pomieszczeń:

- przygotowalnia wstępna z obieralnią;
- kuchnia właściwa z wydzielonym magazynkiem podręcznym;
- zmywalnia naczyń stołowych;
- wydawalnia posiłków;
- magazyn środków spożywczych trwałych;
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi;
- magazyn warzyw i ziemniaków;
- stołówka;
- szatnia dla personelu;
- wc.

Pomieszczenia wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem, ich rozplanowanie nie powoduje krzyżowania się dróg czystych i brudnych. Jednokierunkowość działań w obszarze żywienia zapewnia w zakładzie transport wewnętrzny (winda), który łączy pomieszczenia zlokalizowane w odrębnych kondygnacjach budynku tj. magazyny żywnościowe z pomieszczeniami kuchni właściwej oraz zmywalnią naczyń i stołówką.

Podłogi i ściany w pomieszczeniach żywieniowych pokryte powierzchnią łatwozmywalną, nienasiąkliwą. W dniu kontroli stan sanitarny sprzętu, urządzeń i pomieszczeń nie budził zastrzeżeń.

Okazano do wglądu następujące umowy:

- umowa nr 143/2012 o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków zawarta w dniu 20.02.2012r. z Miejskimi Wodociągami i Kanalizacji Sp. z o. o., z siedzibą w Kołobrzegu;
- zawarta w dniu 18.06.2012r. z Miejskim Zakładem Zieleni Dróg i Ochrony Środowiska sp. z o.o. w Kołobrzegu na wykonywanie usług komunalnych.

Według uzyskanych informacji odpady gastronomiczne pozostają w znikomych ilościach, dlatego też usuwane są wraz z odpadami komunalnymi.

W zakładzie odkładane są kontrolne próby pokarmowe.

Podczas kontroli nie stwierdzono surowców po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości. Wszystkie produkty przechowywano we właściwych warunkach temperatury i wilgotności, zgodnie z zaleceniami producentów. Dostawa środków spożywczych odbywa się przez firmy zewnętrzne – stałych dostawców:

- mięso i wędliny – PHU Spizarnia Rafał Wojtkiewicz ul. Lubusza 7 , Koszalin (faktura nr FN 2016/0003495 z dnia 27.04.2016);
- pieczywo – Piekarnia-Cukiernia S.C. Buczyk Szostak ul. IV Dywizji Wojska Polskiego w Gościnie (faktura nr 336/4/2016 z dnia 28.04.2016);
- owoce, warzywa, produkty ogólnospożywcze – Hurtownia Owocowo –Warzywno -Spożywcza Karotka Janusz Salwiczek ul. Jasna 25 w Kołobrzegu (faktura nr F 03623/2016 z dnia 27.04.2016).

W obiekcie przestrzegane są obowiązki:

- ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. (Dz. U. 2015. 298),
- rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) – wychowankowie są informowani o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011;
- rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (§ 19 dot. możliwości zapoznania się ze szczegółowym składem poszczególnych potraw).

Całodzienna stawka żywienia wynosi 9,60zł, natomiast posiłku obiadowego 5,00 zł.

Oceniono jadłospis za okres: 25.04.2016r. – 05.05.2016r. Jadłospis jest urozmaicony, potrawy nie powtarzają się:

- obejmuje cztery posiłki w ciągu dnia: śniadanie, II śniadanie, obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją;
- w całodziennym wyżywieniu wykorzystywane są środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona strączkowe, tłuszcze;
- na śniadanie podawane są: nabiał, wędliny, konserwy rybne, zupy mleczne (kasza manna, płatki owsiane, makaron);
- w posiłkach kolacyjnych serwuje się pieczywo mieszane;
- w ciągu dnia podaje się pięć porcji warzyw lub owoców, jedna porcja zastąpiona jest przez sok w porcji 200 ml;
- każdego dnia do każdego posiłku podawane są warzywa lub owoce np. jabłka, banany, gruszki, kiwi, winogron, sałata, rzodkiewka, marchewka, ogórek;
- do posiłków obiadowych w tygodniu podawane są: warzywa są urozmaicone, np. kapusta, sałata, marchew, seler, pietruszka, kapusta włoska, papryka czerwona, ogórek;
- w tygodniu podawane są potrawy smażone: racuchy i kotlet z ryby;
- każdego dnia w posiłku obiadowym znajdują się porcje warzyw;
- w posiłkach obiadowych w tygodniu podawane są 4 porcje warzyw surowych;
- każdego dnia w posiłku obiadowym podawana jest jedna porcja urozmaiconych owoców;
- ryby podawane są raz w tygodniu;
- do smażenia używany jest olej roślinny rafinowany, zawierający >50% kwasów jednonienasyconych i < 40% kwasów wielonienasyconych;

- do smarowania pieczywa podawane jest masło;
- do posiłków podawane są trzy porcje mleka lub produktów mlecznych;
- produkty mleczne zawierają nie więcej niż 10g cukrów w 100g/ml produktu gotowego do spożycia;
- do posiłków podawane są następujące napoje: śniadanie: kawa zbożowa (Inka) na mleku, herbata z cytryną, kakao; obiad: herbata owocowa, napój cytrynowy; kolacja: herbata z cytryną,
- do przygotowania posiłków stosowana jest sól o obniżonej zawartości sodu, zioła i przyprawy suszone bez dodatku soli;
- po procesie przygotowania posiłków nie jest stosowana sól;
- zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych.

W zakładzie opracowano i wdrożono procedury oparte na zasadach systemu HACCP zgodnie z którym wyznaczono 4 Krytyczne Punkty Kontroli CCP 1 – przyjęcie surowca, CCP 2 – przechowywanie surowców w chłodniach, CCP 3 – obróbka cieplna potraw, CCP 4 – naświetlanie jaj. Dla każdego CCP określono rodzaj zagrożenia, działania zapobiegające, parametry krytyczne, działania korygujące i sposób monitorowania, przedłożono do wglądu aktualne zapisy.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - nie dotyczy, zał. nr - nie dotyczy
ukarano - nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - nie dotyczy, w wysokości - nie dotyczy
(nr mandatu karnego)

na podstawie - nie dotyczy,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia - nie dotyczy nr - nie dotyczy
(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

Nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt - dokonano wpisu.

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 *).

