

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

nr 231/NS-HŻŻ/2023

Herby, 17.05.2023 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:

mgr Anna Żurakowska – asystent sekcji HŻŻiPU, nr up. KO.057.14.2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 oraz art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmieniona zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r.

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

Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, 42-284 Herby, ul. Lubliniecka 10/12

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Blok żywieniowy Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, 42-284 Herby, ul. Lubliniecka 10/12

(adres)

NIP 575 10 25 279

TEL. 34 357 40 14, 34 387 20 06

FAX 34 357 40 35

E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej nr NS-HŻŻ.9025.17.2021 z dnia 20.05.2021 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Tomasz Kucia – dyrektor Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Tomasz Kucia – dyrektor Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w oparciu o arkusz oceny.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr FoodPro, nr id. PP/W/S/K/14/NS-HŻŻ.

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

W bloku żywieniowym przygotowywane są posiłki od surowca do gotowej potrawy i wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Kuchnia przygotowuje drugie śniadania i obiady dwudaniowe, natomiast surowce i półprodukty na śniadania i kolacje są przygotowywane samodzielnie przez podopiecznych ośrodka pod nadzorem wychowawcy w kuchenkach oddziałowych (5 kuchenek oddziałowych, każda do dyspozycji określonej grupy), według ustalonego przez intendenta jadłospisu. W kuchni przygotowują wszystkie posiłki dla 50 wychowanków w wieku od 12 do 18 lat przebywających w ośrodku – dzienna stawka żywieniowa przypadająca na wychowanka – 20 zł. Zatrudnienie - 4 osoby (3 kucharki oraz intendent według listy obecności). Właściwy stan sanitarny kuchenek oddziałowych utrzymują wychowankowie, co jest monitorowane przez wychowawcę MOW. W dniu kontroli pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz czystą i kompletną odzież roboczą. Stanowiska pracy w kuchni centralnej opisane, stanowiska i przydzielony do nich sprzęt używane zgodnie z przeznaczeniem. Dostawy surowców do przygotowywania posiłków odbywają się codziennie, zgodnie z opracowanym jadłospisem, specjalistycznymi środkami transportu dostawców zewnętrznych. Instrukcje GHP, GMP, technologia zakładu, rejestr dostawców opracowane. W ramach uproszczonego systemu HACCP prowadzona jest ocena jakości przyjmowanych środków spożywczych na karcie kontroli dostaw, zapisy z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych - zapisy prowadzone prawidłowo, na bieżąco. Owoce i warzywa, w tym ziemniaki dostarczane są przez Hurtownię Damex; mięso i wyroby wieprzowe są dostarczane przez Masarnię Borowe, ul. Długa 114, Borowe, 42-133 Węglowice – okazano do wglądu fakturę VAT nr FV/000918/05/23 z dnia 16.05.2023 r. jako dowód pochodzenia mięsa wieprzowego. Jaja dostarczane do zakładu pochodzą z: AD-INVEST FARM sp. z o.o., ul. Kochcicka 18, 42-793 Glinica – okazano do wglądu fakturę VAT nr 4B/05/2023 z dnia 12.05.2023 r. Dostarczane do zakładu jaja są dezynfekowane promieniami UV przy użyciu sterylizatora UV Stalgast. Do przygotowywanych w zakładzie potraw nie używa się grzybów leśnych. Zakład nie produkuje żywności oznakowanej jako bezglutenowa. Wytyczne GHP i GMP wdrożone. Zabezpieczenie przed szkodnikami w zakładzie prowadzi Zakład dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji Radosław Gwara, 41-250 Czeladź, ul. Aleja Róż 14 – okazano do wglądu ostatni protokół przeglądu HACCP obiektu z dnia 27.03.2023 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości. Zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych – wskazania termometrów będących wyposażeniem zakładu są zbliżone ze wskazaniami termometru wzorcowanego Temp. przechowywania środków spożywczych: magazyn - urządzenia chłodnicze do przechowywania nabiału +3°C, urządzenie mroźnicze do przechowywania mięsa -15°C, urządzenie mroźnicze warzywa -17°C; kuchnia właściwa - urządzenie chłodnicze wędliny 7°C, urządzenie chłodnicze warzywa +6°C, urządzenie mroźnicze mięso -15°C. Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców i wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń. Warunki przechowywania produktów są zgodne z zaleceniami producentów, podczas przechowywania zachowana została właściwa segregacja asortymentowa surowców. Odpady komunalne odbiera SUEZ POŁUDNIE, ul. Dębowa 28, 42-202 Częstochowa. Woda bieżąca ciepła i zimna z ujęcia wodociągowego – przedłożono sprawozdanie z badania wody nr 15073/2022 z dnia 31.03.2022 r., iż parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne używanej w zakładzie wody do produkcji posiłków spełniają normy określone w obowiązujących aktach prawnych (ujęcie kuchnia). Środki do mycia i dezynfekcji prawidłowe, zapewnione w wystarczającej ilości, przechowywane w wydzielonym miejscu, bez kontaktu ze środkami spożywczymi. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością używany jest preparat Trisept. Jadłospisy układane tygodniowo przez intendenta,

zatwierdzone przez dyrekcję ośrodka i kierownika kuchni, po zatwierdzeniu kierowane do pracownika magazynowego (intendenta) celem wydania towarów. Na codzienne wyżywienie składają się: śniadanie przygotowywane przez wychowanków o godz. 8:00, II śniadanie o godz. 11:00, obiad dwudaniowy podawany w godz. 13:30-14:30 oraz kolacja przygotowywana przez wychowanków o godz. 17:30-18:30. Nie zgłoszono wychowanków z dietą eliminacyjną – układana jest wyłącznie jedna dieta podstawowa. Posiłki przygotowywane przez kuchnię wydawane są w jadalni, z miejscem na ok. 70 osób, przez okienko wydawcze. Naczynia wielorazowego użytku, na których wydawane są posiłki są myte przez pracownika kuchni i wyparzone w wyparzarce Lozamet ZK 05.4 w temperaturze 90°C. Posiłki przygotowywane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Na całodzienne żywienie składały się produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (przecier pomidorowy). Stwierdzono, iż posiłki przygotowywane są m.in. na bazie naturalnych ziół, warzywa lub owoce podawane są w każdym posiłku, raz w tygodniu podawana jest porcja ryby, w ciągu 7 dni podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej. Pozostałe potrawy poddawane były innej obróbce termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie). Do posiłków podawane jest pieczywo pełnoziarniste i mieszane. Opracowano opis technologii przygotowywanych potraw oraz karty składu potraw z uwzględnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Informacja o obecności tych substancji jest umieszczona również przy jadłospisie i jest zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Zakład stosuje wymagania przepisów prawnych dotyczące palenia papierosów i papierosów elektronicznych zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwem używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2023 poz. 700) - na terenie zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia papierosów. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych o złej jakości zdrowotnej, przeterminowanych, oznakowanych jako zawierające lub niezawierające GMO. Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w powyższym zakresie.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 – arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego; jadłospisy od dnia 09.05.2023 r. do dnia 29.05.2023 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ----- zał. nr ----- ukarano
nie ukarano ----- grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł
(imię, nazwisko, stanowisko) (nr mandatu karnego)

na podstawie -----, upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego
(podstawa prawna)

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. --- Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono.
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: -----
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 wnosi /nie wnosi^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.
5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag i zastrzeżeń.
6. Czas trwania kontroli: od 09:20 do 12:15.

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.
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

D Y R E K T O R


mgr. Tomasz Kucia

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)


ASYSTENT

mgr Anna Żurakowska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 17.05.2023 r. otrzymałem w dniu 17.05.2023 r.

D Y R E K T O R


mgr Tomasz Kucia

(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 Lublińcu 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 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr 231/NS-HŻŻ/2023 z dnia 17.05.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywieniowy Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, 42-284 Herby,
ul. Lubliniecka 10/12

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE 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		2		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0			
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.		2		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0			
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0			
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0			
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0			
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0			
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.	0			

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0			
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0			
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0			
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0			
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0			
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0			
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0			
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0			
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.				ND
7	Znakowanie.	0			
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów				ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów			16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC				ND
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				18
	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 ----- Z DNIA -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

D Y R E K T O R


mgr Tomasz Kućia

(podpis kontrolowanego)


mgr Anna Żurakowska

(podpis osoby kontrolującej)