

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.9020.275.2021

Szczecinek 25.10.2021 rok
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna dotycząca przestrzegania przepisów prawa żywnościowego określającego wymagania higieniczne, zdrowotne i techniczne warunków żywienia zbiorowego typu zamkniętego oraz przestrzeganie przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2021 r. poz. 276).

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Anna Bieniek – starszy asystent HŻŻiPU, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 2/2021 oraz numer legitymacji 3/2012;

Anna Chromińska – starszy asystent HŻŻiPU, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 10/2021 oraz numer legitymacji 1/2021.

(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. 2021.195), w związku z art. 67 § oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2021.735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniająca zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz.U.2021.162)** 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.**

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem: [https://psszczecinek.pis.gov.pl/?prawo=1](https://pssszczecinek.pis.gov.pl/?prawo=1) lub w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Szczecinku ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek.

I. Zakład – żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Stołówka w Internacie Zespołu Szkół nr 1 w Szczecinku im. Komisji Edukacji Narodowej

ul. Szczecińska 47, 78-400 Szczecinek

(pełna nazwa, adres)

Edyta Wojnicz – dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS pod numerem 545/1617/2007, działalność jest prowadzona na mocy decyzji zatwierdzającej PPIS w Szczecinku z dnia 17.11.2010 roku, numer 588/2010.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Agnieszka Filip – kierownik internatu
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

świadka nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

1.1. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy, codziennie jako świeże dla młodzieży przebywającej w internacie oraz młodzieży i nauczycieli z Zespołu Szkół nr 1. Do internatu zapisanych jest 224 uczniów. W stołówce/jadalni ze względu na stan epidemii ograniczono miejsca zasiadane zachowując dystans społeczny osób spożywających posiłek;

Posiłki wydawane są zgodnie z harmonogramem o określonych godzinach:

- śniadanie 6:30 – 7:30; w formie szwedzkiego stołu wydawane z obsługą przez personel; jednocześnie wydawane jest II śniadanie w formie bułki, jogurtu, owoców, soków; dniu kontroli śniadanie zostało przygotowane dla 189 osób;
- obiad 13:30 – 16:30; dwudaniowy: zupa, II danie i owoc; zupa podawana jest w wazach natomiast II danie jest porcjowane na talerz; potrawy są przygotowywane porcjami i przechowywane w bemarkach; dniu kontroli obiad został przygotowany dla 200 osób;
- kolacja 17:45 – 18:30; w formie szwedzkiego stołu wydawane z obsługą przez personel; dniu kontroli kolacja została przygotowana dla 189 osób; w piątki wydawany jest suchy prowiant przy śniadaniu.

1.2. Przygotowywaniem posiłków zajmuje się intendentka oraz szefowa kuchni. Dla osób odpowiedzialnych za przygotowywanie posiłków znane są wymagania prawa żywnościowego, w tym rozporządzenia Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 roku. Przygotowywane posiłki są oparte na wymaganiach w/w dokumentu.

1.3. W stołówce jest wywieszony jadłospis dekadowy oraz osobny wykaz informujący o substancjach alergennych zawartych w posiłkach. Dostępna jest również książka w wykazem surowców dla serwowanych dań.

1.4. Aktualne zatrudnienie to 6 pracowników. Zatrudniony personel posiada aktualną dokumentację do celów sanitarno – epidemiologicznych, pracuje w odzieży roboczej oraz ma zapewnione środki do mycia rąk ich higienicznego osuszenia i dezynfekcji. W związku z wystąpieniem pandemii Covid-19 zapewniono środki do dezynfekcji rąk i powierzchni.

1.5. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia zakładu jest bardzo dobry; powierzchnie ścian sufitów oraz podłogi są w dobrej kondycji technicznej, bez ubytków; powierzchnie wyposażenia, w tym mające kontakt z żywnością, są w dobrej kondycji sanitarnej i technicznej, łatwe do czyszczenia, wykonane z gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

1.6. Rozmieszczenie pomieszczeń gwarantuje brak krzyżowania się dróg zgodnie z założeniami systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Posiłki są wydawane z kuchni właściwej poprzez okienko podawcze bezpośrednio na stołówkę, natomiast brudne talerze drugim okienkiem są wprowadzane do

zmywalni naczyń. Umyte sztucce i naczynia są przekazywane do kuchni właściwej za pośrednictwem szafy przelotowej.

1.7. W zakładzie zapewniona jest bieżąca ciepła oraz zimna woda i wystarczająca ilość pojemników na odpady.

1.8. Podczas czynności kontrolnych dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. W zakładzie zapewnione są odpowiednie warunki do przechowywania żywności z zachowaniem segregacji dla surowców. W magazynach stwierdzono niewielki zapas żywności, według oświadczenia przedstawiciela zakładu zaopatrzenie w środki spożywcze jest robione na bieżąco w zależności od zapotrzebowania. Środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów środków spożywczych.

1.9. Podczas kontroli sprawdzono daty minimalnej trwałości oraz terminy przydatności do spożycia żywności w zakładzie oraz dokonano oceny wizualnej surowców do przygotowywania posiłków – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

1.10. Dla zakładu jest opracowany plan GMP/GHP oraz system bezpieczeństwa żywności HACCP. Wyznaczony został jeden krytyczny punkt kontroli CC1 na etapie obróbki termicznej. Ponadto prowadzone są zapisy z kontroli wewnętrznej w zakresie przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji, temperatury i wilgotności w magazynach. Zostały stan sanitarny i techniczny zakładu potwierdza wdrożenie i stosowanie systemu HACCP na co dzień w praktyce.

1.11. Na terenie całego obiektu obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz e-papierosów.

1.12. Podczas kontroli w ramach bieżącego nadzoru nad zakładem zostały pobrane próbki wymazów sanitarnych, zgodnie z protokołem numer 63/BŻ/2021.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: aparat fotograficzny, jałowy sprzęt do pobierania wymazów sanitarnych.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokościzł

(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. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*: brak.

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

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. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 11:10 do 12:10

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Agnieszka Filip

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR

Zespołu Szkół nr 1
im. Komisji Edukacji Narodowej
w Szczecinku

mgr Edyta Wojnicz

MŁODSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Sanitarnego
mgr Anna Chromiak

(podpis osoby kontrolującej)

STARSZY ASYSTENT
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia
i Przemysłu Spożywczego
mgr Anna Bieniek

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 25.10.2021

otrzymałem(-am) w dniu 25.10.2021

DYREKTOR

Zespołu Szkół nr 1
im. Komisji Edukacji Narodowej
w Szczecinku

mgr Edyta Wojnicz

KIEROWNIK INTERNATU

mgr Agnieszka Filip
(podpis i pieczęć 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 Szczecinku 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