

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 744/ONS.HZZiPU/20.24

Zory, 12.03.2024 r.
(miejscowość i data)

Zm. spr. ONS-HZZiPU. 9027.1.314.2024 AGJ

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

funkcyjansur2.....publiczny Anita Czerwomska-Jamarska, mł. asystent, nr up. 013.12.03.21
funkcyjansur2.....publiczny Paulina Turzyniec, mł. asystent, nr up. 057.1.4.2023

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 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.)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⁾ 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. 1 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn.zm.)^{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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 13
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
os. Pawlikowskiego 40, 44-240 Zory
(adres)

NIP 651-162-97-65

TEL. 32 435 74 92 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji z dnia 23.11.2017 r.

nr ONS-HZZiPU.434.945.453.2017
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Aleksandra Śmiegon - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Aleksandra Śmiegon - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/N/S/39/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).

Na początku kontroli okarano legitymujące służbowe oraz upoważnienia stałe. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do wyrobu gotowego podawane w macinach wielokrotnego użytku oraz śniadaniom usług cateringowych. Wśród dzieci korzystających z posiłków w wieku szkolnym to 224 (7-14 lat) oraz w formie cateringu 119 dzieci w wieku szkolnym (7-14 lat) i 36 dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat). W ramach świadczenia usług cateringowych posiłki są dostarczane do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 7 w Żorach oraz do Przedszkola nr 23 w Żorach na podstawie zawartych umów. Środki transportu oraz termoboxy zapewniają zakłady które zamawiają posiłki. W składzie zatrudnionych jest 8 osób z aktualną dokumentacją medyczną, do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli w czystej odzieży ochronnej, higiena osobista zachowana. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Przy wszystkich punktach wodnych bierząca ciepła i zimna woda wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszenia rąk. Podczas kontroli okarano do wglądu aktualne badania wody z dnia 17.09.2021 sprawozdanie nr 01-704/B5/337-01/2021/5 - zakład spełnia wymagania dla wody pitnej dla ludzi. Wg dokumentacji częstotliwość badania wody ustalono co 3 lata. Monitoring DDD prowadzony przez firmę FU Owadek DDD Monitor Podbiu z Wodociągów Śląskiego. Podczas kontroli okarano do wglądu kartej kontroli z dnia 01.02.2024. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów obecności i bytowania szkodników. Odpady komunalne gromadzone są w koszach wyposażonych workami foliowymi, usuwane na zewnątrz do zamkniętych kontenerów. Odpady pokarmowe odbierane są zgodnie z umową przez firmę Przedsiębiorstwo Włóknarstwo "FOREST".

Sylvia Żak z Tychów. Dezynfekcja nacyn stołowych wykonywana przy użyciu zmywarko-wypararek - w dniu kontroli czyste, sprawne. W trakcie kontroli dokonano wizualnej oceny nacyn - brak pozostałości środków spożywczych, uszkodzeń czy zacieków. W związku stosowane są środki dezynfekcyjne przeznaczane do powierzchni do kontaktu z żywnością. Dokonano wyniskowej lustracji środków spożywczych - nie stwierdzono po terminie przydatności do spożycia czy o niewłaściwej jakości. Żywność zakupiona jest na bieżąco, w zależności od potrzeb i przechowywana z zachowaniem terminu chłodniczego i segregacji asortymentowej. W czasie kontroli dokonano pomiaru temperatury: $+4,1^{\circ}\text{C}$ w urządzeniu chłodniczym z mrożeniem, $-18,6^{\circ}\text{C}$ w urządzeniu mroźniczym z mrożeniem. W trakcie kontroli okrzono do wglądu dokumenty dostaw, które zapewniają identyfikowalność środków spożywczych. W związku wykorzystany jest tyłko olej kuryński - producent Kruszewica. Olej stosuje się do smażenia mięsa przed włożeniem go do pieca konieckiego (bez smażenia w głębokim tłuszczu). W dniu kontroli okrzono do wglądu jadalni spisy od dnia 26.02.2024r. do dnia 15.03.2024r. Stwierdzono spełnienie wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. (Dz.U. poz. 1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży (...). W dniu kontroli do obiadu podano wodę niegazowaną, z pomarańczą, bez cukru oraz kompot owocowy. Zgodnie z obiadowaniem Pani Intendentki do 100ml kompotu dodano 1kg cukru co w przekroju na 250ml produktu gotowego do spożycia wynosi 2,5g co jest zgodne z NN Rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Zakład posiada opracowane procedury i instrukcje z zakresu GMP, GMP oparte na systemie HACCP wraz z rejestracją, które prowadzone są na bieżąco (okrzono do wglądu podczas kontroli).

Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt utrzymywane są w należytym czystości i pomadku stan sanitarno-techniczny bei zariadeni. Informacje o składnikach i alergenach dostępne są wraz z jadłospisem^{12.03.24} jadłospisem na bieżący tydzień. W zduadzie dokonuje zohar polecia.

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

Brobk

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