

nr. 25.10.2013 905.9

PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
W BYDGOSZCZY
35-031 Bydgoszcz, ul. Kujawska 4
Tel. 376-18-00, tel./fax 345-98-40
Prezencja Państwowego Inspektora Sanitarnego

Załącznik Nr 9
F/PK/HŻ/01/01
Data wydania:
2012-07-18
Strona 1/5

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 47/NHŻ/2013

Bydgoszcz, dnia 21.10.2013 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

Bogumiłę Drzycimską-Tatka – asystent, Oddział HŻŻiPU, nr upoważnienia 1/K/2013,

Małgorzatę Tylmann – mł. asystent, Oddział HŻŻiPU, nr upoważnienia 8/K/2013,

(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 2011 r. Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220 poz. 1447 z późn. zm.) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Zespół Szkół Specjalnych w Chelmży

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Kard. St. Wyszyńskiego 7, Chelmża

(adres)

NIP 8792198133

REGON 870267844

PESEL ND

TEL. (56) 6755680

FAX (56) 6750745

E-MAIL ND

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)

Obiekt powstał przed wejściem w życie ww. ustawy.

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Marek Wierzbowski – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Maria Cicha – intendentka

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Ocena stanu sanitarno-higienicznego zakładu żywienia zbiorowego, dokumentacji dot. GHP/GMP oraz systemu HACCP.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Termometr nr SP-TER/60/LEP, SP-TER/62/LEP.

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

W obiekcie przygotowywane są dwudaniowe obiady od surowca do gotowej potrawy dla ok. 90 uczniów. Surowce do zakładu dostarczają stali dostawcy. Stawka żywieniowa wynosi 3,0 zł/os/dzień. Liczba pracowników pionu żywienia – 3 osoby (intendentka, kucharka, pomoc kuchenna). Wszyscy ww. pracownicy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W skład pomieszczeń pionu żywienia wchodzi: kuchnia główna, zmywalnia naczyń, obieralnia, magazyn, pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj, pomieszczenie socjalne z szatnią, toaleta dla personelu, stołówka. W obiekcie przechowuje się próbki żywności. Przeanalizowano jadłospis za okres od 30.09.2013 r. do 4.10.2013 r., od 07.10.2013 r. do 11.10.2013 r., od 15.10.2013 r. do 18.10.2013 r., od 21.10.2013 r. do 24.10.2013 r. – jadłospis nie budził zastrzeżeń. Zakład posiada podpisaną umowę na wykonanie usług w zakresie odbioru i transportu stałych odpadów komunalnych oraz umowę o zaopatrzeniu w wodę i odprowadzanie ścieków. Na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych.

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

1. pkt 2, 31 załącznika – zbędne przedmioty przechowywane w obszarze pracy z żywnością np. kwiaty doniczkowe, niewykorzystywany sprzęt kuchenny m.in. grill elektryczny,
2. pkt 2, 3, 15 załącznika – brak siatek zabezpieczających otwory okienne przed dostępem owadów we wszystkich pomieszczeniach pionu żywienia,
3. pkt 31 załącznika – niewłaściwie zorganizowane pomieszczenie mycia i dezynfekcji jaj (w pomieszczeniu znajduje się zlewozmywak z baterią bez podłączenia do sieci hydraulicznej),
4. pkt 20, 31 załącznika – w użyciu 3 miski z tworzywa sztucznego nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością
5. pkt 20, 31 załącznika – w użyciu uszkodzone i wyszczerbione naczynia stołowe,
6. pkt 31 załącznika – brak środków przeznaczonych do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością,

7. pkt. 4, 33, 50 załącznika – brak procedury zapewniającej kontrole obecności szkodników oraz brak dowodów w formie bieżących zapisów świadczących o skutecznej ochronie zakładu przed szkodnikami,
8. pkt 47 – artykuły spożywcze nieprawidłowo oznakowane (brak etykiet m.in. z datą przydatności do spożycia):
 - smalec wieprzowy w ilości 4,096 kg
9. pkt 30 – produkty żywnościowe przechowywane niezgodnie z deklaracją producenta (w warunkach zamrażalniczych):
 - karkówka bez kości – 10,370 kg
 - porcje rosółowe – 8,100 kg
10. pkt 50, 51, 52 załącznika – brak w pełni opracowanych, wdrożonych i stosowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP dostosowanych do prowadzonej działalności (m.in. procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, procedury kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, brak ustalonego i wprowadzonego systemu monitorowania CCP, brak dowodów na prowadzenie szkoleń personelu z zakresu GMP/GHP i HACCP).

Powyższe nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 04.2004 r.) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 , poz. 914, z późn. zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1) Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego.

III. Ustalenia pokontrolne:

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. **ND**..... zał. Nr**ND**..... ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko) **ND**.....
grzywną w drodze mandatu karnego**ND**..... w wysokości zł**ND**
na podstawie**ND**.....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia **13.09.2013 r.**
nr **17/G/2013**

(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 § 1 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

pkt 1 - 9 – niezwłocznie
pkt 10 – do 31.12.2013 r.

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

Dokonano wpisu w książce kontroli.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel zakładu/objektu kontrolowanego 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/objektu *.

Pan(i) wnosi/nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
..... *nie wnoszą uwag*

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Zobowiązano przedstawiciela obiektu do przedstawienia dowodów dalszego postępowania z nieprawidłowo oznakowanymi artykułami spożywczymi oraz przechowywanymi niezgodnie z deklaracją producenta.

6. Czas trwania kontroli: **od godz. 9:00 do godz. 11:50.**

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: **nie dotyczy.**

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

.....
DYREKTOR
mgr Marek Wierzbowski
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Wojewódzka Stacja
Sanitaro-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
Oddział Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
.....
asystent Bogumiła Drzycimska-Tatka

Kamila Reinhold
.....
Alicja Manu
.....
(podpisy świadków)

Wojewódzka Stacja
Sanitaro-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
Oddział Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
.....
mt. asystent Małgorzata Tytmann
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **15.10.2013 r.**

otrzymałem (-am) w dniu 25/10.2013

DYREKTOR

Mgr Marek Wierzbowski

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/objektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy 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:

Proszę mi podpisać.

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

* - zaznaczyć właściwe