

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr NZN.9027.32.2018

Płońsk, 19.04.2018 r.

(Miejscowość i data)

KO HŻN/00315/2018

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) **Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Warszawie:**

Dorota Krzyżanowska – młodszego asystenta, nr up. 84/2018

Aleksandrę Białek – młodszego asystenta, nr up. 86/2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt. 6, art. 4 ust. 1 pkt. 3 i 3a, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r., poz. 1261), 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 2017 r., poz. 1257 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 104/17 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.

Na podstawie art.77 ust. 1, art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829)**) oraz na podstawie 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 165 z 30 kwietnia 2004 r., 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:

Internat Zespołu Szkół Ogólnokształcących im. H. Sienkiewicza - blok żywienia

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Płocka 56, 09-100 Płońsk

(adres)

NIP 567 16 74 662

TEL. 23 662 21 45 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: numer wpisu do rejestru 205

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Ryszard Buczyński – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Renata Dychto – kierownik internatu

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Monika Klimkiewicz – intendent-magazynier

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno – higienicznego bloku żywienia oraz dokumentacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: brak

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

W bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób (1 kucharka, 3 pomoce kuchenne i magazynier/intendent). Okazano aktualne orzeczenia dla celów sanitarno – epidemiologicznych ww. osób. W dniu kontroli pełnym wyżywieniem (śniadania, drugie śniadania, dwudaniowe obiady i kolacje) objętych jest ok. 73 mieszkańców internatu. Dodatkowo wydawanych jest ok. 40 obiadów dla pozostałych uczniów Zespołu Szkół oraz dla nauczycieli. Całodzienna stawka żywieniowa wynosi 12,50 zł, stawka żywieniowa za obiad wynosi 4,50 zł. Pobrano do oceny jadłospis dekadowy za okres 05-16.03.2018 r.

Skontrolowano następujące pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia: zmywalnię naczyń stołowych, wydawalnię posiłków, aneks do przechowywania czystych naczyń, kuchnie główną z aneksem do zmywania naczyń kuchennych, obieralnię warzyw, pomieszczenie do przechowywania jaj ze stanowiskiem do ich mycia i dezynfekcji metodą naświetlania promieniami UV, magazyn warzyw i owoców, magazyn artykułów spożywczych, pomieszczenie gospodarcze, pomieszczenie socjalne i WC dla personelu.

Stan sanitarno-higieniczny bloku żywienia w dniu kontroli zachowany.

W całym bloku żywienia umywalki do mycia rąk zaopatrzone są w bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz mydło i papierowe ręczniki.

W magazynie artykułów spożywczych zapewniono pełną identyfikację przechowywanych produktów. Brak identyfikacji pojedynczych mrożonych produktów znajdujących się z zamrażalniku lodówki znajdującej się w wydawalni posiłków – polecono opisywanie każdego zamrożonego produktu nazwą i datą zamrożenia. W bloku żywienia nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia.

Wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażarki znajdujące się magazynie spożywczym zaopatrzone są w termometry - zapisy z monitorowania temperatury prowadzone są na bieżąco. Lodówka znajdująca się w wydawalni posiłków zaopatrzona jest w termometr, zapisy prowadzone są na bieżąco. Brak termometru i zapisów z zamrażalnika ww. lodówki- pocono uzupełnienie oraz prowadzenie zapisów.

Okazano procedury, instrukcje oraz prowadzone rejestry GHP/GMP. Okazano rejestr:

- czasu i temperatury żywności utrzymywanej w podgrzewaczach
- monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych
- kontroli temperatury wewnątrz produktu podczas obróbki termicznej
- dezynfekcji jaj
- czyszczenia pomieszczeń magazynowych
- rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych
- kontroli jakości zdrowotnej i handlowej artykułów spożywczych przyjmowanych do internatu (mięsa i mrozonek)

Zakład posiada opracowane procedury GHP/ GMP oraz systemu HACCP. W ramach systemu HACCP wyznaczone i monitorowane są punkty krytyczne:

CCP1 – przyjęcie towaru

CCP2 – przechowywanie w warunkach chłodniczych

CCP3 – skuteczność obróbki termicznej dużych kawałków mięsa

Zapisy z monitorowania z ww. punktów krytycznych prowadzone są na bieżąco. Polecono uzupełnienie arkuszy do monitorowania krytycznych punktów kontroli o kolumnę dotyczącą działań korygujących oraz prowadzenie zapisów z przyjęcia dostaw wszystkich rodzajów artykułów spożywczych.

Okazano dokumenty dostaw żywności przechowywanej w obiekcie w dniu kontroli:

Dostawcą, mięsa i drobiu jest Zakład Przetwórstwa Mięsnego Zdzisław Zielonkowski, Garwarz Stary, 06-450 Głinojeck. Okazano wydanie zewnętrzne nr WZ/18/1732 z dnia 19.04.2018 r.

Dostawcą jaj jest Belimex Bis S.C. Henryk Jadczyk, Bogumiła Lewandowska, ul. Rotmistrza Pileckiego 23, 09-100 Płońsk. Okazano fakturę nr 754/18 z dnia 16.04.2018 r.

Dostawcą ryb jest Hurtownia lodów i mrozonek LOD-MORS Sławomir Borucki, Skarżyn, ul. Wyszogrodzka 3, 09-100 Płońsk. Okazano fakturę nr 941/1/2018 z dnia 16.04.2018 r.

Internat Zespołu Szkół zaopatrzony jest w wodę z wodociągu lokalnego. Okazano prawidłowy wynik badania mikrobiologicznego wody z kranu z dnia 15.09.2016 r. nr HKL.6001-523/1246z/2016 wykonanego przez PSSE w Ciechanowie. Częstotliwość badania wody została określona w procedurze zaopatrzenia obiektu w wodę na raz na 2 lata.

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest przez firmę Hydrosanit Deratyzacja Dezynsekcja Dezynfekcja Zwalczanie Szkodników ul. Północna 5, 09-100 Płońsk. Okazano umowę zawartą w dniu 02.01.2018 r. na czas określony do 31.12.2018 r. oraz arkusze obserwacji programu zwalczania szkodników z wpisami firmy – ostatni zapis z 22.03.2018 r.

W bloku żywienia znajduje się młynek koloidalny stosowany do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Okazano zgodę Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej w Płońsku Sp. z o.o. z

dnia 04.07.2014 r. na odbiór ścieków komunalnych zmieszanych ze ściekami rozdrobnionymi w rozdrabniarce pokarmów zainstalowanej w stołówce internatu Zespołu Szkół Ogólnokształcących.

Odpady poprodukcyjne odbierane są razem z odpadami komunalnymi na podstawie deklaracji złożonej do Urzędu Miejskiego w Płońsku dnia 31.01.2013 r.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zakładu

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Brak

3. W książce kontroli **dokonano wpisu** oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień oraz uchybień wymienionych w punktach --- O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu na adres **shz@wsse.waw.pl**.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

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

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od **09:15** do **11:00**

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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:

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

Zespół Szkół Ogólnokształcących

w Płońsku

09-100 Płońsk, ul. Płocka 56

tel. 662-21-45, fax 662-26-85

REGON 130458639

DYREKTOR SZKOŁY

Ryszard Buczyński
mgr Ryszard Buczyński

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

KIEROWNIK INTERNATU

Renata Dychto
mgr Renata Dychto

Monika Klimkiewicz

(podpisy świadków)

MŁODSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,
Żywności i Kosmetyków

Dorota Krzyżanowska

MŁODSZY ASYSTENT

Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności,
(podpis osoby kontrolującej)

Aleksandra Białek
Aleksandra Białek

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **19.04.2018 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **19.04.2018 r.**

DYREKTOR SZKOŁY

Ryszard Buczyński
mgr Ryszard Buczyński
(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 Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie 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 o swobodzie działalności gospodarczej