

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ/264/27/22

Rzgów 27.05.2022 r

(Miejscowość i data)

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

Marlene Jeczmiennik st. asystent HŻŻ i PK nr upoważnienia 68

Anne Ptaszyńska st. asystent HŻŻ i PK nr upoważnienia 103

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz.195) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 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 grudnia 2019r. 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 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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 rozporządzenie 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. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Rozdzielnia posiłków w Szkole Podstawowej w Rzgowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 3, 95-030 Rzgów
(adres)

NIP 729 13 90 273

TEL. 422141339

FAX 422142905.....E-MAIL: **m.loboda**@sp.rzgow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca z dnia 22 kwietnia 2014 r. Znak PPIS - Ł-HŻ-4622-689/ 14 nr wpisu do rejestru 7803/0507/2011
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Monika Loboda dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Monika Łoboda- dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola sanitarna kompleksowa pionu żywienia**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....-

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

1) Zakres prowadzonej działalności:

- porcjowanie i wydawanie posiłków dostarczanych przez zatwierdzoną firmę zewnętrzną,
- wydawanie posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

Zakres prowadzonej działalności zgodny jest z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi.

2) Do szkoły zapisanych jest 558 uczniów w wieku od 7 do 15 lat. Z posiłku obiadowego (obiadu dwudaniowego) korzysta ok 70 uczniów, w dniu kontroli z posiłku korzystało 72 uczniów. Posiłki dostarczane są do obiektu o godzinie 11.00 przez firmę „BIG ANDY” Andrzeja Sumińskiego z Łodzi, ul. Malczewskiego 37/47. Porcjowanie i wydawanie posiłków odbywa się o godzinie 12.00 do godziny 12:20. Stawka żywieniowa wynosi 10 zł na osobę.

3) W dniu kontroli dostarczony posiłek obiadowy zgodny z okazanym jadłospisem.

4) Posiłki dostarczane są samochodem osobowym marki Renault Master o nr rejestracyjnym EL 8P004 w pojemnikach transportowych – termoportach styropianowych z wkładami GN i termosach ze stali nierdzewnej. W dniu kontroli stan sanitarno – techniczny pojemników transportowych nie budził zastrzeżeń, pojemniki utrzymane czysto. Środek transportu przystosowany do przewozu posiłków, kabina kierowcy trwale oddzielona od części ładownej, powierzchnia ładowna czysta, łatwa do mycia i dezynfekcji. W umowie pomiędzy stronami widnieje zapis, że pojemniki transportowe myte i dezynfekowane są w kuchni produkującej posiłki.

5) Próbki kontrolne dostarczanych posiłków są odkładane i przechowywane przez firmę cateringową.

6) Przy porcjowaniu i wydawaniu posiłków uczestniczą 2 osoby – pracownice szkoły. Na czas wydawania posiłków personel zakładu odpowiednią odzież ochronną. W dniu kontroli personel

pracował w czystej, prawidłowej odzieży ochronnej. Higiena personelu dostateczna. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

- 7) Naczynia jednorazowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, dostarczane są codziennie do rozdzielni razem ze sprzętem do porcjowania posiłków.
- 8) Pomieszczenie rozdzielni (wydzielona część korytarza szkoły) wyposażone jest w blat do porcjowania i wydawania posiłków oraz stoliki z krzesłami do spożywania posiłków. W pomieszczeniu brak jest umywalki do mycia rąk. Osoby wydające posiłki korzystają z umywalki do mycia rąk w pomieszczeniu sąsiadującym z rozdzielnią. Przy umywalce do mycia rąk mydło antybakteryjne w płynie i ręczniki papierowe zapewnione.
- 9) W dniu kontroli czystość bieżąca nie budzi zastrzeżeń. Środki do mycia i dezynfekcji zapewnione, dopuszczone do stosowania przy kontakcie z żywnością.
- 10) Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do kontenerów komunalnych i wywożone przez firmę Trans – Tom z Łodzi.
- 11) Podczas kontroli w miejscach dostępnych nie stwierdzono obecności szkodników, ani ich pozostałości. Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie.
- 12) W obiekcie opracowano i wdrożono procedury z zakresu GHP/GMP. Rejestry z opracowanej dokumentacji prowadzone są na bieżąco.
- 13) Dokonano oceny jadłospisu za okres 23.05.2022 r. - 03.05.2022 r. (7 dni-w dniach od 24.05.22 r do 26.05.22r odbywały się egzaminy). Jadłospis jest urozmaicony i prawidłowo zestawiony pod względem odżywczym. Do każdego posiłku obiadowego zapewniono źródło białka pełnowartościowego oraz dodatek warzyw i/ lub owoców. Rybę zaplanowano 2 razy, potrawy smażone 1 raz w tygodniu. W jadłospisie podano informację o alergenach występujących w środkach spożywczych użytych do przygotowania potraw zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011r z dnia 25 października 2011r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/01/01/01 z 13.12.2019 r.

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 termin usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 9.50 do 12.10

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:

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

Szkoła Podstawowa im. Jana Długosza
w Rzgowie
95-030 Rzgów, ul. Szkolna 3
tel. 42 214 13 39, fax: 42 214 29 05

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR SZKOŁY

mgr

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łodzi

mgr inż.

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.05.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.05.2022r.

DYREKTOR SZKOŁY

.....
mg (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 Łodzi 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 „Prawo przedsiębiorców” .

Nr HŻ/264/28/22 z dnia 27.05.22r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Rozdzielnia posiłków w Szkole Podstawowej w Rzgowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 3, 95-030 Rzgów

**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)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów		0	16	
	Suma punktów ogółem				16

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		Ś		

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:

.....
.....
.....

Szkoła Podstawowa im. Jana Długosza
w Rzgowie
..... Szkolna 3
..... 14 29 05

(podpis kontrolowanego)

DYREKTOR SZKOŁY

mgr

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
mgr inż. [Redacted]
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Podzi
mgr [Redacted]

(podpis osoby kontrolującej)