

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 746/1208/NS/HŻŻ/2021

Jaworzno, 19.11.2021 r.

(miejscowość i data)

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

Anna Frączek, starszy asystent, AOK/0131/21/21

Ewa Dzwonkowicz, starszy asystent, AOK/0131/19/21

(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 2021 poz. 195)¹⁾, 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 2021 r. poz. 735 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⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. 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 2021 r. poz. 162)^{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. UE L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Szkoła Podstawowa nr 13 - stołówka w Jaworznie - stołówka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno

(adres)

NIP: 6322018061

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

TEL: (32) 32 751 77 07 FAX E-MAIL sp13@jaworzno.edu.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji NS/HŻŻ/168/18 z dnia 05.12.2018 r.***(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

p. Agata Ciołczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 13*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agata Ciołczyk – Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 13*(imię i nazwisko, stanowisko)***nie przywołano***(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa urzędowa kontrola z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: bezdotykowy termometr elektroniczny Ray Temp 3 (pirometr) PP/S/17/HŻŻ sprawdzony zgodnie z instrukcją IR/NS-03 – wynik sprawdzenia pozytywny

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

Zakres prowadzonej działalności zakładu: produkcja od surowca dań kulinarnych (śniadań, obiadów) podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia.

W trakcie kontroli stwierdzono co następuje:

- czystość bieżąca oraz stan techniczny urządzeń chłodniczych, mroźniczych, sprzętu podręcznego, regałów oraz powierzchni do kontaktu z żywnością w kuchni właściwej w dobrym stanie sanitarno-higienicznym, nie budzi zastrzeżeń.
- stan techniczny ścian, podłóg, sufitu w kuchni właściwej nie budzi zastrzeżeń.
- ciągłość łańcucha chłodniczego oraz mroźniczego artykułów nietrwałych mikrobiologicznie jest zachowana. Zaznacza się, iż zgodnie z GHP/GMP/HACCP prowadzony jest bieżący monitoring temperatur w urządzeniach, artykuły spożywcze przechowywane w temperaturach deklarowanych przez producenta. Dokonano wrywkowo pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych oraz mroźniczych: +2°C, -20°C.
- w trakcie kontroli stwierdzono włączoną zmywarko - wyparząrkę, urządzenie w dobrym stanie i kondycji technicznej, stosowane są środki do mycia naczyń.
- odpady pokonsumpcyjne w marginalnej ilości, nie przekazuje się ich na skarmianie zwierząt hodowlanych, na cele paszowe.
- w obiekcie zapewniono dostęp do bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz zapas środków do higienicznego mycia i suszenia oraz dezynfekcji rąk.

- zatrudniony personel – 4 osoby (personel kuchenny – 3 osoby + 1 osoby intendent) - posiada aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, pracuje w odzieży ochronnej.
- w obiekcie realizowana jest ustawa z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2021 r., poz. 276).
- przeglądnięto wyrywkowo surowiec stosowany do produkcji dań kulinarnych i nie stwierdzono produktów po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia.
- próbki żywności przygotowywane (150g) i przechowywane prawidłowo (72h) w osobnym urządzeniu chłodniczym.

Część magazynowa:

- urządzenia chłodnicze oraz mroźnicze w małej ilości zapełnione towarem nietrwałym mikrobiologicznie, który przechowywany jest prawidłowo, opisany datą zamrożenia, produkcji; zmierzono wyrywkowo temperaturę w urządzeniu – prawidłowa. Stan techniczny ww. nie budzi zastrzeżeń.
- w części obieralni stosuje się proces dezynfekcji jaj metodą UV. Przedstawiono do wglądu stosowne zapisy.
- stan techniczny ścian, podłóg, sufitu na magazynie nie budzi zastrzeżeń.
- przeglądnięto wyrywkowo surowiec stosowany do produkcji dań kulinarnych i nie stwierdzono produktów po upływie dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia.

W trakcie kontroli stwierdzono również:

- odpady komunalne odbierane są zgodnie z harmonogramem. Przedstawiono do wglądu ostatnią dostępną na miejscu opłatę za zagospodarowanie odpadami komunalnymi za wrzesień 2021.
- zgodnie z opracowaną dokumentacją GHP/GMP/HACCP prowadzone są bieżące zapisy z kontroli: karta kontroli temperatury w lodówkach (urządzenia do magazynowania jaj, próbek żywnościowych itp.) i zamrażarkach, mycia i dezynfekcji jaj; mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu; monitoring temperatur gotowych potraw; monitoring dostaw towarów oraz ochrony przed szkodnikami.
- przy wejściu do obiektu umieszczono informację o obowiązku zakrywania ust i nosa oraz dostępny jest pojemnik z płynem do dezynfekcji rąk. Personel oraz uczniowie posiadają maseczki ochronne zakrywające nos i usta, dostęp bieżący do oczyszczającego płynu do rąk. Powyższe jest zgodne z rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.
- zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. - art. 44 oraz z uwzględnieniem § 19 rozporządzenia MRiRW z dnia 23.12.2014 r. pod kątem przekazywania konsumentom informacji na temat alergenów w żywności produkowanej przez stołówkę - nie stwierdzono nieprawidłowości. Na jadalospisie wywieszonym na tablicy informacyjnej dostępnej

dla uczniów oraz rodziców, zaznaczone są alergeny (cyframi zaznaczono poszczególne alergeny, umieszczone na osobnej liście).

- przedstawiono do wglądu dokumentację umożliwiającą identyfikację dostawców zewnętrznych (źródło pochodzenia):
 - WZ 2243/0/2021 z dnia 16.11.2021 r. – Z.H.U. Hektor Sp. J., 43-600 Jaworzno, ul. Hetmańska 23 (mięso, wędliny, nabiał);
 - FS/1619/11/2021/J z dnia 18.11.2021 r. – PHU „Agatka”, Jasienica 1421, 43-385 Jasienica (jaja);
 - WZ 540/MRT/11/2021 z dnia 18.11.2021 r. – AMS JAWORZNO Sp. K., ul. Martyniaków 15, 43-600 Jaworzno (nabiał, przyprawy, mąka, soczki);
 - WZ 366/MRT/11/2021 z dnia 12.11.2021 r. – AMS JAWORZNO Sp. K., ul. Martyniaków 15, 43-600 Jaworzno (makarony, cukier, mąka, nabiał);
 - rachunek 107/2021 z dnia 18.11.2021 r. – Gospodarstwo Rolne Goraj Jacek, Sułoszowa, ul. Olkuska 276 (warzywa)
 - WZ 559/3/2021 z dnia 11.03.2021 r. Jawor s.c., ul. Wojska Polskiego 2, 43-600 Jaworzno (pieczywo).
- Intendent placówki korzysta z programu komputerowego do przeliczania wartości energetycznej oraz zawartości składników odżywczych w produkowanych posiłkach. Raporty żywieniowe przygotowywane są przy użyciu programu WIKT 3.0.
- w placówce przygotowuje się ok. 200 posiłków dla dzieci w postaci obiadu dwudaniowego oraz podwieczorku dla dzieci w wieku szkolnym. Do protokołu dołączono dokumentację stanowiącą: jadłospis dekadowy za okres od 18.10.2021 do 29.10.2021. Powyższe przeanalizowano w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Jaworznie. Dokonano analizy jakościowej i zastosowano Listę wspomagającą ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Ocena jakościowa jadłospisu wykazała, że:
 - zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem naturalnych składników (w magazynie stwierdzono przeprowadę VEGETA NATUR przyprawa warzywna do potraw w składzie której stwierdza się suszone warzywa i zioła bez glutaminianu,
 - potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu,
 - do smażenia używany jest olej roślinny – rzepakowy,
 - napoje podawane do posiłków nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml ,
 - każdego dnia podawana jest co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,

- co najmniej jedna porcja warzyw do obiadu,
- co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, ryż) lub ziemniaki,

Zaznacza się, iż w trakcie analizy jakościowej zwrócono uwagę na fakt, iż wskazanym wydaje się zalecenie:

- częstszego podawania do obiadu surówek ze świeżych owoców/warzyw,
- przynajmniej raz w tygodniu serwowania dania rybnego,
- podawania naprzemiennie poza ziemniakami, makaronami pszennymi czy ryżem, także produktów zbożowych typu kasze, makarony pełnoziarniste czy płatki zbożowe,

Zauważono w trakcie analizy dokumentacji, iż dokonuje się zakupów np. gotowych pierogów mrożonych z truskawkami. Zasadna wydaje się sugestia, aby zamiast tego typu gotowych dań mrożonych zastąpić je bardziej wartościowymi produktami wytworzonymi w tutejszej kuchni przy użyciu naturalnych składników z wykorzystaniem świeżych owoców, warzyw, nabiału, różnego typu mąk, tym bardziej, że zasoby personalne na to pozwalają.

Nadmienia się, iż dyrektor szkoły nawiązał współpracę z firmą zajmującą się dystrybucją żywności w automatach ze środkami spożywczymi. Przedstawiono do wglądu umowę z dnia 28/2021 z dnia 15.11.2021 r. zawartą z NOVELTY TRADING GROUP Sp. z o.o., ul. Grabowska 41, 63-500 Ostrzeszów. Wg oświadczenia dyrektora placówki, środki spożywcze będą spełniały założenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, co ustalono podczas spotkania przedstawiciela firmy z przedstawicielami szkoły.

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

nie stwierdzono w przedmiotowym zakresie

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia

(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: nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień: dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń.

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: brak

6. Czas trwania kontroli: 19.11.2021 r. od 12³⁰ do 15⁰⁰

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: brak

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

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa nr 13
43-600 Jaworzno
ul. Urzędnicza 11
tel. 32/751 77 07

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu ~~(ach)~~ 19.11.2021 r.

otrzymałem (-am) w dniu 29.11.2021 r.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 13
mgr Agata Ciołczyk

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Jaworznie 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 Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 746/1208/NS/HŻŻ/2021
z dnia 19.11.2021 r.

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

**Szkoła Podstawowa nr 13 - stołówka w Jaworznie - stołówka
ul. Urzędnicza 11, 43-600 Jaworzno**

**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.	0	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.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	ND
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów	0	0	50	
	Suma punktów ogółem	50			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			X	

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

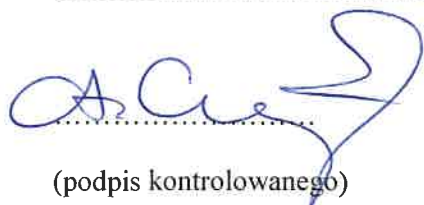
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....



(podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

