

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2383/ONS.HZZiPU/2023

Rybnik 29.03.2023r.

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

Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Susanna Stachon - asystent, nr up. 01342/33/22

(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)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/BZ/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. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 221)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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (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 Centralna Szpitala Woj. Specja-
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
listycznego nr 3 w Rybniku w Energetyce 2016
(adres)

NIP 894.253.89.12

TEL. FAX. E-MAIL.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja o zatw. zakładu nr
ONS.HZZiPU.434.858.33.30.15 z 03.03.2015r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Imper Catering Sp. z o.o.
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Agnieszka Janabek - kierownik
(imię i nazwisko, stanowisko)
osoba upow. na piśmie
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w
ramach urzędowej kontroli dyponosy

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, stroboskop nr
PPH/SK/32/ONS.HZZiPU - sprawdzony 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).

Kontrolowany zakład prowadzi działalność zgodnie z zezwoleniem nadanym w decyzji nr ONS-KiZ.7u.424.252.23 z 09.03.2015. Remonty i prace remontowe z obecnym na stanie sprzętem i wyposażeniem są wykonywane zgodnie z planowaniem. Funkcjonuje czarna i biała "całkowicie" i "budynki". Procesy mycia i dezynfekcji są prowadzone na bieżąco. W celu kontroli sprzętu i sprzętu. Do dezynfekcji stosowane są specjalistyczne środki (zgodnie z procedurą i instrukcją) firmy Diversey np. "Diversey Suma Alcohol Spray". Do oglądu przedsiębiorstwa stosowane rejestry do monitorowania higieny i przeprowadzenia procesu sprzątania. Przy wykorzystaniu punktach wodnych wykorzystywanych w zakładzie obecna bieżąca ciepła i zimna woda oraz przy umywalkach obecne środki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Do oglądu przedsiębiorstwa spracowane badania wody nr 254734/23/TC z 22.05.2015 (lub akredytowane) - zgodnie z instrukcją GHP (zaw. w 1). Higiena personelu - bez uwag. Podczas kontroli personel obecny w białej odzieży ochronnej, obecne nakrycia głowy i stosowane są rękawiczki jednorazowe. W dokumentacji obecne aktualne oświadczenia o celach sanit. - epid. Jest zatrudnionych 22 ludzi i 7 osób. Podczas kontroli surowego, półproduktów oraz wyrobu gotowego (była prowadzona higiena obiadu) nie stwierdzono złeznionych wykładających się niebezpiecznych cech organoleptycznych. Nie stwierdzono produktów pasteryzowanych, niepasteryzowanych, ugotowanych lub ze słodami zepsutymi. Narużni przedmiotów prądu, do dokonano pomiaru temp. w chłodni miedzy (3,4°C), drobiu, mięsa (3,4°C), mrożonek - 19,8°C, magazynu warzyw i owoców 13,2°C, magazynu ant. suchych 25,2°C, magazynu jaj 6,8°C. Segregacja asortymentowa zachowana i ugotosi. Właściwa i czysta i czysta zachowana. Do oglądu przedsiębiorstwa kontroli - magazynowanie, "karta kontroli temperatur".

Rejestry kontroli przeprowadzonej na wyznaczonych etapach
 procesu są prowadzone na bieżąco np. Konta kontroli
 magazynowania na 23.08.2023r. - mroźnia -20,0°C;
 chłodziwa 3,5°C. Do wglądu przedłożono rejestry kontroli
 warunków przechowywania jaj, mycia i dezynfekcji
 są prowadzone na bieżąco. Stwierdzony jest nasłanianie
 jaj sprasiny. Proces dezynfekcji jaj prowadzony pra-
 widłowo. Personel jest szkolony na bieżąco - protokół z 05.06.23r.
 Procesy mycia i dezynfekcji naczyń stołowych jest
 prowadzony prawidłowo. Higieniczne zmywanie
 naczyń ze zmywarko-myjarką - proces przebiega
 prawidłowo. W dniu kontroli naczyń stołowych, sztućce
 i talerze bez uszkodzeń, ubytków. Talerze przygotowane
 do wydania suche, czyste. Wykaz str. chemikaliów jako zał. nr 2.
 Zakład pod względem obecności szkodników nadzoruje
 firma Pestokil Sp. z o.o. Przedłożono do wglądu „Plan
 sytuacyjny obiektu”, „protokół” z 17.04'23r. (wzrostlinności
 kikut w 20 meszkie), „protokół” z 04.05'23r. - nie stwierdzono
 aktywności szkodników. W dniu kontroli nie stwierdzono
 także obecności szkodników i ich śladów. Teren wokół czysty
 i uporządkowany. Kosie nie przeprowadzone śmieciami, zabiegie-
 -zone pokrzywy. Wywóz realizowany przez firmę Asymptota.
 Odpady pokalumpu nie odbiera firma „EXO-A2T” ul. Asfaltowa
 1, 26-110 Skarżysko-Kamienna; do wglądu przedłożono protokół
 z 11.08'23r. nr 2/08/23/2022. Odpady składowane w oddzielnym
 pomieszczeniu w pojemnikach. W dokumentacji obecne pozostałe
 potwierdzenia odbioru odpadów kontrolowany zakład przy-
 gotowywał posiłki dla Szpitala Woj. nr 3, Szpitalu w Dąbrowie
 oraz w Zoradi. Zgodnie z umowami. Produkty są dostarczane
 od sprawdzonych dostawców - wykaz jako zał. nr 3 do protokołu.
 Weryfikacji surowców i półproduktów zapewniona. Przy-
 -kładem okazało dot. dostaw surowców i półproduktów
 np. jaj, mięsa, wędlin. Jaja pochodzą z Hodowli Drobia Paster
 Bochenek ul. Koszuszki 27, Dąbrowa; podczas kontroli jaja
 oznaczone etykietą i posiadają nr 7L 24935301 dokument
 dostawy: H2/109/8/23 z 23.08'23r. droź z Madej i Nrobel
 Sp. z o.o. - H2 nr 23318 z 29.08'23r. (dot. jest jednolite HDI);
 droź H2/23/08/01436 z 29.08'23 z F.O.H. ul. Banaszk Sp. z
 (dot. jest też HDI), wędliny z Sokółka S.A. (H2 "5402038910 z

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

Ad pkt. I 2 załącznika - stwierdza się, że w obrotach
wewnątrz budynek sufit z zaprawami, plamami oraz
na ścianach odpadki farby (farba Tuszowa sz., opadła)
widoczne jest zanieczyszczenie; w pomieszczeniu
magazynowania oraz mycia, dezynfekcji jaj na
suficie odpadki farby w wyniku zanieczyszczenia i
przewodu wody

Ad pkt. I 5 załącznika - stwierdza się, że w pomieszczeniu
zmywania naczyń stojących siatki z oknach przeciw
wiatrowi z ubitymi oraz założone niesłusznie
(odchodzą od ram okien), w pomieszczeniu obrotów
zmywania siatki przeciw wiatrowi z ubitymi, brak
szeregowego zabezpieczenia (odchodzą od ram)

Ad pkt. I 2 załącznika - stwierdza się, że w pomieszczeniu
podgrzewania (miej) przy kuchni centralnej obecność
rury o śred. 15 cm bez prawnie zabezpieczonego
otworu tej rury otwartej, powinna być zabezpieczo-
ny workiem foliowym - uszczelniony, zabezpieczony, pro-
-stanie jego resztki

Pomieszczenie narusza art. 53 ustawy o bezpieczeństwie
spożywczej i żywności z 25.03.2006r. (t.j. Dz. U.
2023, poz. 1449). Art. 3 Rozp. (WE) PE i Rady nr
853/2004 z 29.04.2004r. w sprawie higieny środków
spożywczych (Dz. U. UE L 138 I z 30.04.2004r. ze
zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2a. w 2F/PK/32/
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..... 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:

..... nie dokonano ustalenia

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

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) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

..... Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej..... Prześlano, klamując 2000 do
przechowania danych osobowych

6. Czas trwania kontroli: od..... 1200 do 14 25

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 21.. jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

..... nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Braz

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

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
Asystent

PSSE w Rybniku

Stachon

mgr inż. Sabina Stachon
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.02.2023

otrzymałem (-am) w dniu 28.02.2023

Kierownik Zespołu

Impel Catering Sp. z o.o.

Agnieszka Murzabek

.....
(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 Rybniku 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:

**IMPEL CATERING
Sp. z o.o.**

.....
(data, podpis i pieczęć kontrolowanego/ kierownika technicznego/ zastępcy)
tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2383/ONS.HŻŻIPU/13 z dnia 29.08.2023.

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

Kuchnia Centralna Szpitala Woj. Specjali-
stycznego nr 3 w Rybniku ul. Energetyków 46

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.	0 X	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 X	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1 X	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 X	25	50	
	Suma punktów		3	16	
	Suma punktów ogółem		13		
	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 2323/ONS.HŻZIPU/23.....Z DNIA29.02.2023.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... **IMPEL CATERING**
..... **Sp. z o.o.**
..... 50-304 Wrocław, ul. A. Stonimskiego 1
..... NIP 8942598912, REGON 932139104
..... tel: 800 190 911; e-mail: catering@impel.pl
..... (podpis kontrolowanego)
..... Asystent
..... PSSE w Rybniku
..... Stachon
..... (podpis osoby kontrolującej)