

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY  
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY  
w Szczecinie  
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7  
tel.91462-40-60;fax. 914624640

F/PK/BŻ/01/01  
Strona ...1.../6...

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr NHŻ.9020.1.97.2018

Kołobrzeg 18.12.2018r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/ Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Annę Janczurę - starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.9.2018; Agnieszkę Golisz – asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.8.2018;  
*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.2017.1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (jt. Dz. U.2018.2096 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 2017r. 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 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz.U.2018.646 z późn. zm.)\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, 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. Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem: <http://wsse.szczecin.pl/artukul/kategoria/313/ochrona-danych-osobowych/klauzula-informacyjna> lub w siedzibie Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej- Epidemiologicznej w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu**  
**ul. Łopuskiego 13**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**Centrum Kształcenia Praktycznego**

**Restauracja „Centrum”**

**ul. Katedralna 12,**

**78-100 Kołobrzeg**

*(adres)*

NIP 6711702998

REGON 331444611

TEL. (94) 3540583

FAX. (94) 3540593

email: [zseh@kolobrzeg.powiat.pl](mailto:zseh@kolobrzeg.powiat.pl)

**Zakład objęty nadzorem na podstawie:**

Wpisany do rejestru zakładów PPIS w Kołobrzegu pod nr 329/1608/2008.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Zbigniew Stankiewicz – dyrektor szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Janusz Budzik – dyrektor ds. Centrum Kształcenia Praktycznego  
Pan Mariusz Sobczyk – specjalista ds. gastronomii i produkcji  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno - technicznego zakładu żywienia zbiorowego na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego. Przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. 2018. 1446).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: aparat fotograficzny Sony.

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

W przedmiotowym zakładzie żywienia zbiorowego prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do wyrobu gotowego. Posiłki (śniadania w formie bufetu szwedzkiego, obiady i kolacje) serwowane są dla 51 uczniów przebywających w internacie szkoły i będących w wieku 16-19 lat, dodatkowo produkcja obiadów zwiększona jest o ok. 30 porcji, które sprzedawane są konsumentom z zewnątrz. Posiłki uczniom serwowane są o określonych porach tj. śniadanie: 6.30-8.30, obiad 12.00-16.30, kolacja od 17.00. W pionie żywienia zatrudnione są 3 osoby (2 kucharki i referent ds. żywienia) dodatkowo przy przygotowywaniu obiadu i kolacji biorą udział uczniowie wraz z nauczycielem przedmiotów zawodowych, w ramach warsztatów szkolnych. Za przygotowanie śniadań odpowiada referent ds. żywienia. W zakładzie serwowane są 2 zestawy obiadowe, z czego pierwszy zestaw przeznaczony jest zawsze dla uczniów szkoły, natomiast drugi zestaw mogą zakupić osoby z zewnątrz.

Posiłki spożywane są na naczyniach wielokrotnego użytku, które myte i wyparzone są maszynowo, w profesjonalnym urządzeniu dla gastronomii, max. temp. zmywarko – wypararki wynosi 85 °C. Konsumentci zewnętrzni mają także możliwość zakupu posiłku obiadowego na wynos w opakowaniu jednorazowym.

W dniu kontroli personel posiadał właściwą odzież ochronną oraz ważną dokumentację lekarską do celów sanitarno – epidemiologicznych. Ponadto okazano aktualną dokumentację do celów sanitarno – epidemiologicznych 9 uczniów uczestniczących w pracach kuchennych w dniu kontroli.

Podczas inspekcji sprawdzono stan sanitarno - techniczny n/w pomieszczeń:

- kuchnia właściwa z wydzielonym stanowiskiem do mycia naczyń kuchennych;
- wydawalnia potraw;
- obieralnia warzyw;
- zmywalnia naczyń stołowych;
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi;
- magazyn ogólnospożywczy;
- magazyn warzyw i ziemniaków;
- sala konsumpcyjna;
- szatnie dla personelu z wc.

Nie skontrolowano magazynu jaj ze stanowiskiem do ich dezynfekcji, z uwagi na zgubienie klucza umożliwiającego dostęp do niniejszego pomieszczenia.

Nie wniesiono uwag do czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu, natomiast stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – techniczne, które opisane zostały w pkt II.2 niniejszego protokołu.

Podczas kontroli zaobserwowano, że wszystkie produkty przechowywane są we właściwych warunkach temperatury i wilgotności, zgodnie z zaleceniami producentów, nie stwierdzono na stanie magazynowym środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości.

Na podstawie oględzin etykiet magazynowanych środków spożywczych, potencjalnie mogących zawierać GMO, nie stwierdzono znakowania produktów informacją, iż zawierają GMO, czy też zostały wyprodukowane z produktów modyfikowanych genetycznie.

Ponadto w zakładzie nie serwuje się oraz nie wykorzystuje do produkcji mięsa i produktów pozyskanych od dzików lub z udziałem dziczyzny.

Według oświadczenia przedstawiciela zakładu środki spożywcze do obiektu dostarczane są przez firmy zewnętrzne wyłonione w drodze przetargu. Dostawa towaru odbywa się według zgłaszanych potrzeb.

Okazano dokumenty wydania jako dowód źródła pochodzenia produktów wykorzystywanych do produkcji potraw w restauracji tj.:

- WZ 20114/2018 z dnia 17.12.2018r. (owoce i warzywa) – Hurtownia Owocowo – warzywno – spożywcza „Kartka” ul. Jasna 25, 78-100 Kołobrzeg;
- WZ 4903/MD/2018 z dnia 17.12.2018r. (mięso) - Hurtownia Wielobranżowa ROJAN Sp. J. Ząbrowo 30, 78-120 Gościno;
- PZ 1800384 z dnia 19.11.2018r. (mrożonki) – Allfood Sp. z o.o. Bowid 9e, 75-209 Koszalin;
- PZ 1800402 z dnia 05.12.2018r. (nabiał) – AKA Sp. z o.o. ul. Szczecińska 10, 75-120 Koszalin;
- PZ 1800400 z dnia 05.12.2018r. (ryby) – Imperial – Kołobrzeg yl. Albatrosa 11, 78-100 Kołobrzeg.

Ponadto podczas kontroli oceniono jadłospis za okres: 17.12.2018r. – 21.12.2018r. przy pomocy listy wspomagającej (załącznik nr 3 do niniejszego protokołu) celem sprawdzenia:

- czy w obiekcie przestrzegane są przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154);
- czy przestrzegany jest obowiązek wynikający z art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) tj. czy informacje o substancjach i produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji przekazywane są konsumentom, poprzez wskazanie ich w jadłospisie;
- czy osobom żywionym udostępniane są informacje o składnikach poszczególnych potraw zgodnie z § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Analiza w/w dokumentacji wykazała, iż należy zwiększyć podaż owoców w ciągu dnia.

W niniejszym jadłospisie wyszczególniono alergeny (numerycznie, natomiast legenda dostępna osobno) i składniki potraw (bez składników złożonych), jednakże sposób przekazywania niniejszych informacji konsumentom jest mało czytelny. W związku z powyższym zobowiązano dyrektora podmiotu do przesłania drogą elektroniczną w terminie do dnia 21.12.2018r. poprawionego jadłospisu, tak aby spełniał on wymagania art. 44 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw

Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) dotyczącym informowania o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011 oraz § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

W zakładzie opracowany jest system HACCP, po przeprowadzeniu analizy zagrożeń na poszczególnych etapach procesów technologicznych wyznaczono 4 CCP:

- przyjęcie surowca wysokiego ryzyka;
- przechowywanie surowców wysokiego ryzyka w urządzeniach chłodniczych;
- obróbka cieplna potraw wysokiego ryzyka;
- naświetlanie jaj.

Przedstawiono do wglądu zapisy dokonywane na bieżąco z monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, a także dowód z kontroli wewnętrznej dot. przyjęcia surowca tj. potwierdzenie zgodności zamówienia w formie pieczętki postawionej na odwrocie dokumentu przyjęcia.

Z uwagi na brak dostępu do magazynu jaj – nie okazano również zapisów dokonywanych z naświetlania jaj.

Zgodnie z oświadczeniem Pana Mariusza Sobczyka – specjalisty ds. gastronomii i produkcji, planowana jest w najbliższym czasie weryfikacja dotychczasowego systemu HACCP z uwagi na chęć jego uproszczenia.

Okazano n/w dokumenty:

- umowę na odbiór odpadów kuchennych z dnia 01.07.2013r. zawartą z BIOGAS-ACTIVE Sp. z o.o. z siedzibą w Kołobrzegu ul. Żurawia 24;
- umowę na usługi komunalne zawartą w dniu 23.01.2018r. z Miejskim Zakładem Zieleni, Dróg i Ochrony Środowiska w Kołobrzegu Sp. z o.o. ul. 6 Dywizji Piechoty 60, 78-100 Kołobrzeg;
- aneks do umowy z dnia 01.06.2009r. nr 398/2009 o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków zawartej z Miejskimi Wodociągami i Kanalizacją Sp. z o.o. z siedzibą w Kołobrzegu ul. Artyleryjska 3;
- ponadto zakład korzysta z usług firmy DDD Adam Kozera ul. G. Morcinka 3 w Kołobrzegu, dowód faktura z dnia 29.07.2017r. nr 66/7/2017 za usługę deratyzacji pionu żywienia.

W obiekcie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Na tym protokół zakończono.

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

Podczas kontroli stwierdzono n/w nieprawidłowości:

- ściany w ciągu komunikacyjnym oraz w magazynie środków spożywczych suchych z ubytkami farby i tynku, miejscowo zawilgocone;
- ościeżnice drzwi w obieralni wstępnej warzyw oraz w ciągu komunikacyjnym z ubytkami farby, z widoczną rdzą.

Powyższe nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów prawa żywnościowego tj. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- 1) Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego.
- 2) Lista pytań kontrolnych dla zakładów produkcji/obrotu żywnością pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO – wyłącznie w teczce obiektu.
- 3) Lista wspomagająca ocenę żywienia całodziennego (...).

4) 18 zdjęć wykonanych w trakcie czynności kontrolnych za zgodą przedstawiciela zakładu pomieszczeń, w których stwierdzono nieprawidłowości sanitarno – techniczne. Zdjęcia w formie elektronicznej znajdują się do wglądu w siedzibie WSSE w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7.

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt- nie dotyczy zał. nr-nie dotyczy ukarano - *nie ukarano*

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego- nie dotyczy w wysokości- nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie - *nie dotyczy*,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy  
(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:

Strona po otrzymaniu zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego opowie się na piśmie co do terminu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

3. W książce kontroli dokonano wpisu przywołując nr protokołu z kontroli, w którym ujęto nieprawidłowości.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

Ustalono jak wyżej.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu\*).

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

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej - nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: 10.20 – 14.40.

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.

Nie odmówiono podpisania protokołu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień do protokołu

Wpisać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują  
ds. Centrum Kształcenia Praktycznego

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
EKONOMICZNO - HOTELARSKICH  
im. Emilii Gierczak  
ul. Katedralna 12, 78-100 Kołobrzeg  
REGON 321444611

.....  
(podpisy świadków)

.....  
mgr inż. Agnieszka Golisz  
Dzielnia Przemysłowa  
Woj. Szczeciński  
Dzielnia Nadzoru  
Woj. Spec. Sanit.-Epidi  
mgr inż. Agnieszka Golisz  
STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
Dzielnia Przemysłowa  
Woj. Szczeciński  
Dzielnia Nadzoru  
Woj. Spec. Sanit.-Epidi  
mgr inż. Agnieszka Golisz  
STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
Dzielnia Przemysłowa  
Woj. Szczeciński  
Dzielnia Nadzoru  
Woj. Spec. Sanit.-Epidi  
mgr inż. Agnieszka Golisz

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.12.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 18.12.2018r.

WICEDYREKTOR  
ds. Centrum Kształcenia Praktycznego

mgr Janusz Budzik

.....  
(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 Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 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)

## Załącznik nr 3

Lista wspomagająca ocenę żywienia całodziennego pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Przeczytaj i zaznacz, które z wymagań zostały zrealizowane.

WYMAGANIA	TAK	NIE
1. Czy całodziennie jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych:		
• pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	X	
• warzywa, owoce	X	
• mleko, sery, jogurt, kefir	X	
• mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy	X	
2. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	X	
3. Czy od poniedziałku do piątku potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	X	
4. Czy do smażenia używany jest olej rzepakowy?	X	
5. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	X	
6. Czy każdego dnia są podawane:		
• co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych	X	
• co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych	X	
• warzywa lub owoce w każdym posiłku	X	
• co najmniej trzy porcje warzyw	X	
• co najmniej dwie porcje owoców		X
• co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad, kolacja)	X	
7. Czy porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu?	X	

  
**WICEDYREKTOR**  
 ds. Centrum Kształcenia Praktycznego  
 mgr Janusz Budzik

**ZESPÓŁ SZKOŁY**  
**EKONOMICZNO - HOTELARSKIEJ**  
 im. Emilii Gierczak  
 ul. Katedralna 12, 78-100 Kołobrzeg  
 REGON 141111111

mgr inż. Anna Janczura  
 Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
 Działu Nadzoru Sanitarnego  
 Działu Nadzoru Żywności  
 Działu Nadzoru Higieny Żywności  
 STARSZY ASYSTENT

**STARSZY ASYSTENT**  
 Oddziału Higieny Żywności,  
 Żywnienia i Przedmiotów Użytku  
 Działu Nadzoru Sanitarnego  
 Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
 mgr inż. Agnieszka Golisz

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY  
WOJEWODZKI INSPEKTOR SANITARNY  
w Szczecinie  
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7  
tel.91462-40-60;fax. 914624640

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr NHŻ.9020.1.97.2018  
z dnia 12.12.2018r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Zespół Szkół Ekonomiczno – Hotelarskich im. Emilii Gierczak w Kołobrzegu  
ul. Łopuskiego 13  
Centrum Kształcenia Praktycznego  
Restauracja „Centrum”**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**ul. Katedralna 12,  
78-100 Kołobrzeg**

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



	produkcji/sprzedaży.	X			
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
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	0	4	8	ND

	producenta, w tym badania właścicielskie.				
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0 X	4	8	
	Suma punktów		6		
	Suma punktów ogółem				6
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

**KRYTERIA OCENY:**


- Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt


II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR NHŻ.9020.1.97.2018 Z DNIA 18.12.2018r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń kontrolowanego.

**WICEDYREKTOR**  
 ds. Centrum Szkolenia Praktycznego  
  
 mgr Janusz Budzik  
 (podpis kontrolowanego)

**STARSZY ASYSTENT**  
 Oddziału Higieny Żywności,  
 Żywności i Przedmiotów Użytku  
 Działu Nadzoru Sanitarnego  
 Woj. Stacji Sanit. i Epidemiol. w Szczecinie  
  
 mgr inż. Anna Janczura  
 (podpis osoby kontrolującej)

**STARSZY ASYSTENT**  
 Oddziału Higieny Żywności,  
 Żywności i Przedmiotów Użytku  
 Działu Nadzoru Sanitarnego  
 Woj. Stacji Sanit. i Epidemiol. w Szczecinie  
  
 mgr inż. Agnieszka Golisz

ZESPÓŁ SZKÓŁ  
 EKONOMICZNO - HOTELARSKICH  
 im. Emilii Gierczak  
 ul. Katedralna 12, 78-100 Kołobrzeg  
 REGON 321444417