

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
w Szczecinie
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7
tel.91462-40-60; fax914624640

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*
(ORYGINAŁ / KOPIA)*

Nr NHŻ.9020.1.11.2019

Kołobrzeg, dnia 07.03.2019r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna związana z wnioskiem Dyrektora Zespołu Szkół Ekonomiczno Hotelarskich w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 13, 78-100 Kołobrzeg z dnia 12.02.2019r. (data wpływu do WSSE w Szczecinie 13.02.2019r.) w sprawie zatwierdzenia oraz wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Restauracji Impresja ul. Katedralna 12, 78-100 Kołobrzeg do prowadzenia działalności w rozszerzonym zakresie tj. o tzw. catering czyli dostarczanie konsumentom posiłków wyprodukowanych w niniejszym zakładzie własnym środkiem transportu tj. Volkswagenem Transporter o nr rej. ZKL 01870, VIN WV2ZZZ7427X012363 z możliwością ich porcjowania przez personel restauracji.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Szczecinie

Annę Janczurę – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.8.2019,

Karolinę Kowalską – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.10.2019.

(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.2017.1261 z późn.zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2017.1257 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 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 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U.2018.646)**) 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 30.04.2004, 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/arttykul/kategoria/313/ochrona-danych-osobowych/klauzula-informacyjna> lub w siedzibie Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Szczecinie ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin.

I. Zakład

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

Centrum Kształcenia Praktycznego
Restauracja Impresja
ul. Katedralna 12,
78-100 Kołobrzeg
(pełna nazwa, adres)

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

Zakład żywienia zbiorowego prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków (śniadań, obiadów i kolacji) od surowca do wyrobu gotowego. Konsumentami są przede wszystkim goście hotelowi, którzy spożywają posiłki na miejscu o określonych godzinach tj. 7.30-10.00- śniadanie (w formie bufetu szwedzkiego), 13.00-15.00- obiad, 17.00-19.30 – kolacja. W restauracji stosowane są naczynia wielokrotnego użytku, które myte i wyparzane są w profesjonalnym urządzeniu typowym dla gastronomii.

Bezpośrednio przy produkcji posiłków w dniu kontroli pracowało 5 osób (szef kuchni, kucharka, nauczyciel zawodu, 2 uczniów) oraz 2 osoby z obsługi kelnerskiej. Wszyscy legitymują się ważną dokumentację lekarską do celów sanitarno – epidemiologicznych, a także posiadają właściwą odzież ochronną.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pan Janusz Budzik – dyrektor ds. Centrum Kształcenia Praktycznego
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Mariusz Sobczyk – specjalista ds. gastronomii i produkcji
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*).

W dniu 13.02.2019r. do Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie wpłynął wniosek Dyrektora Zespołu Szkół Ekonomiczno Hotelarskich w Kołobrzegu o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Restauracji Impresja do prowadzenia działalności w szerszym zakresie niż dotychczas tj. o dostarczanie konsumentom posiłków wyprodukowanych w przedmiotowym zakładzie własnym środkiem transportu tj. Volkswagenem Transporter o nr rej. ZKL01870, VIN WV2ZZZ7427X012363. Natomiast w dniu 21.02.2019r. do WSSE w Szczecinie wpłynęło pismo strony (znak: S.C.090.01.2019) z prośbą o rozpatrzenie w/w wniosku dopiero po 06.03.2019r. z uwagi na opracowywaną do tego czasu dokumentację dot. systemu HACCP uwzględniającą szerszy zakres działalności.

W dniu kontroli sprawdzono czystość bieżącą oraz stan techniczny n/w pomieszczeń wraz z wyposażeniem i sprzętem, wchodzących w skład bloku żywienia tj. :

- kuchnię właściwą;
- pomieszczenie tzw. kuchnię zimną;
- wydzielone stanowisko do mycia sprzętu kuchennego oraz termosów i pojemników transportowych;
- magazyn podręczny;
- rozdzielnię posiłków;
- obieralnię warzyw;
- zmywalnię naczyń stołowych;
- magazyn z urządzeniami chłodniczymi;
- magazyn ogólnospożywczy

- magazyn warzyw i ziemniaków;
- salę konsumpcyjną;
- pomieszczenie socjalne;
- szatnię dla personelu z wc.

Wyposażenie kuchni wykonane jest ze stali nierdzewnej. Wszystkie powierzchnie, mające kontakt z żywnością są z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwe do utrzymania w czystości. Rozkład pomieszczeń zapewnia rozdział dróg czystej i brudnej, wykluczając ich krzyżowanie się. Czystość bieżąca oraz stan techniczny pomieszczeń i ich wyposażenia bez zastrzeżeń.

Podczas kontroli sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości magazynowanych środków spożywczych – nie wniesiono uwag w tym zakresie. Wszystkie artykuły spożywcze przechowywane były zgodnie z zaleceniami producenta.

Na podstawie oględzin etykiet przechowywanych artykułów 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 n/w faktury jako dowód potwierdzający źródło pochodzenia produktów wykorzystywanych do produkcji potraw w restauracji tj.:

- z dnia 28.02.2019r. nr 1943/019 – Mangor – Bis Spółka Jawna Roman Fabiński i spółka ul. Szczecińska 35a, 75-122 Koszalin (dot. zakupu owoców, warzyw, jaj, kiszzonek);
- z dnia 23.02.2019r. nr 3365/MG/2019 i nr 3364/MG/2019 - Hurtownia Wielobranżowa ROJAN Sp. J. Ząbrowo 30, 78-120 Gościno (dot. zakupu nabiału, mięsa i wędlin).

Ponadto dokonano oględzin środka transportu Volkswagena Transportera o nr rej. ZKL 01870, VIN WV2ZZZ7427X012363, którym dostarczane będą konsumentom posiłki wyprodukowane w przedmiotowym zakładzie. Stwierdzono, że część ładunkowa oddzielona została od pozostałej części samochodu za pomocą przezroczystej pleksy w celu zminimalizowania ryzyka zanieczyszczenia wtórnego przewożonej żywności. Powierzchnia ładunkowa w dobrym stanie sanitarno – technicznym, wykonana z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości.

Okazano 3 pojemniki termoizolacyjne, które będą służyły jako opakowanie zewnętrzne do przewozu gotowych posiłków – pojemniki czyste w dobrym stanie technicznym.

Kierowca transportujący żywność posiada aktualną dokumentację zdrowotną do celów sanitarno – epidemiologicznych. Na wyposażeniu posiada także fartuchy jednorazowego użytku.

Osoba ta odpowiedzialna będzie również za utrzymanie w czystości środka transportu oraz za higieniczny transport wyrobów gotowych. Zabiegi mycia i dezynfekcji skrzyni transportowej samochodu wykonywane będą w miejscu do tego wyznaczonym tj. na parkingu restauracji od strony zaplecza kuchennego przy użyciu dostępnych w zakładzie środków myjąco – dezynfekujących, co będzie ewidencjonowane przez kierowcę w zeszycie myć i dezynfekcji.

W zakładzie dotychczas funkcjonował system HACCP oparty na 4 CCP, które wyznaczono w wyniku przeprowadzenia analizy zagrożeń na poszczególnych etapach procesów technologicznych tj.:

- CCP 1 - przyjęcie surowca;
- CCP 2 - przechowywanie surowców;
- CCP 3 - obróbka cieplna potraw;
- CCP 4 - naświetlanie jaj.

Przedstawiono do wglądu zapisy dokonywane na bieżąco z monitorowania w/w CCP, a także z wykonywanych czynności mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń.

W związku z rozszerzeniem dotychczasowej działalności przeprowadzono analizę zagrożeń dla dodatkowych etapów tj. pakowania posiłków, ich transportu oraz porcjowania i wydawania potraw. Na w/w etapach nie wyznaczono żadnych CCP i CP, lecz przyjęto, iż eliminacja potencjalnego zagrożenia będzie możliwa poprzez postępowanie zgodnie z opracowanymi procedurami i instrukcjami dot. m.in.:

- higieny osobistej personelu;
- mycia rąk;
- pakowania wyrobu gotowego;
- przechowywania opakowań do żywności;
- mycia i dezynfekcji;
- transportu żywności;
- wycofania produktów spożywczych o niewłaściwej jakości;
- wydawania posiłków.

Jak wynika z opracowanych instrukcji na życzenie klienta wraz z posiłkami dostarczane mogą być również naczynia i sztucce stołowe. Będą one transportowane w czystych, zamykanych pojemnikach wykonanych z materiału łatwego do czyszczenia i w razie potrzeby do dezynfekcji. Mycie naczyń i sztucców stołowych prowadzone będzie w zmywalni naczyń stołowych w restauracji „Impresja”, natomiast opakowania transportowe myte będą w wydzielonym miejscu tj. stanowisku do mycia sprzętu kuchennego oraz termosów i pojemników transportowych.

Pojemniki transportowe przechowywane na wydzielonych regałach w magazynie przy stanowisku zmywalni naczyń kuchennych.

Analiza dokumentacji wykazała, iż strona przyjęła możliwość świadczenia również usługi porcjowania i wydawania dostarczonych posiłków przez personel zakładu. W związku z powyższym w trakcie kontroli strona uzupełniła pierwotny wniosek o dodatkowy zapis, uwzględniający w/w zakres.

Zgodnie z opracowanymi instrukcjami gotowe posiłki pakowane będą bezpośrednio po wyprodukowaniu w odpowiednie naczynia transportowe: dania gorące w termosy, termoporty, natomiast dania chłodzone w opakowania termoizolacyjne. Według przyjętych założeń transport żywności nie będzie przekraczał 2 godzin, a sposób opakowania posiłków zapewni utrzymanie przez nie założonych temperatur.

Na chwilę obecną zakład nie zawarł stałych umów na świadczenie usługi cateringowej, według oświadczenia Pana Mariusza Sobczyka działalność w niniejszym zakresie będzie prowadzona jedynie okazjonalnie.

Ponadto okazano n/w umowy:

- na odbiór odpadów kuchennych z dnia 01.07.2013r. zawartą z BIOGAS-ACTIVE Sp. z o.o. z siedzibą w Kołobrzegu ul. Żurawia 24;
- 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;

W sytuacjach wymagających podjęcia działań w zakresie DDiD zakład korzysta z usług firmy tj. Specjalistycznego Zakładu DDD „RATTUS” Jarosław Górczyński ul. Portowa 10B/7, 78-100 Kołobrzeg. Jako dowód okazano fakturę z dnia 12.06.2018. nr FS 18/INT/06/2018 za usługę deratyzacji pomieszczeń gastronomii.

Jednocześnie stwierdzono, iż w zakładzie przekazywane są konsumentom informacje o substancjach i produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oraz składnikach produkowanych potraw, poprzez wskazanie ich w ogólnodostępnym miejscu w sali konsumenckiej - zawieszka zatytułowana „Potrawy, składniki potraw, alergeny ZSE-H 2018”, co potwierdza przestrzeganie obowiązku wynikającego 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 (...), a także § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Poinformowano stronę o konieczności przekazywania w/w informacji również klientom, korzystających z usługi cateringowej.

W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

Na tym protokół zakończono.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

W zakresie objętym kontrolą nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto wyposażenia

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: - nie ukarano

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - nie dotyczy - w wysokości- nie dotyczy- zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o – nie dotyczy-

(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. Załączone dokumenty: nie dotyczy

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień - dokonano wpisu do książki kontroli str. nr 25-26

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

Nie dotyczy

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *) -Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 9:45 do 12.45

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nie odmówiono podpisania protokołu

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek i uzupełnień

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SĄDÓW
EKONOMICZNO-HOTELOWY
ul. Emila Gierczaka
ul. Katedrańska 13, 76-100 Koszalin
REGON 141511001

STARSZY ASYSTENT
Odziału Higieny Żywności,
Zdrowia i Prezentacji Wyglądu
Działalności Sanitarnego
Woj. Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie
mgr inż. Katarzyna Kowalska

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.03.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 07.03.2019r.

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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)

*) zaznaczyć właściwe