

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY  
WOJEWODZKI INSPEKTOR SANITARNY  
w Szczecinie  
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7  
tel.91462-40-60;fax. 914624640  
F/PK/BŻ/01/01

Strona .....1,5.....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.9020.1.29.2017  
(Miejscowość i data)

Szczecin, 31.03.2017 r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/<sup>\*</sup>Granicznego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie  
mgr inż. Ilonę Jurewicz – starszego asystenta – nr upoważnienia- ZPWIS.057.1.10.2017 z dnia 2.01.2017 r.

(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.2015.1412, 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.2016.23, 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2016.1829, z późn. zm.) 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 191 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.

### Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Centrum Opieki nad Dzieckiem im. K. Maciejewicza, ul. Wszystkich Świętych 66, 71-453 Szczecin –  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
placówka opiekuńczo wychowawcza „Tęczowy domek” przy ul. Narozna 48 w Szczecinie  
(adres)

**NIP 8513166810 REGON 321311131-00080 PESEL nie dotyczy**  
**TEL. 914337522 FAX. 914337522 E-MAIL [narozna@cod.szczecin.pl](mailto:narozna@cod.szczecin.pl)**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PPIS Szczecinie z dnia 11.03.2013r. znak: PS-HŻ-600-1-4330-170/13

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Roma Klimek - Jacoszek- Dyrektor Centrum Opieki nad Dzieckiem im. K. Maciejewicza w Szczecinie

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Teresa Jaworska – Kierownik Działu Gospodarczego

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących: warunków produkcji, przechowywania żywności oraz warunków żywienia zbiorowego oraz przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. 2015. 298, z późn. zm. )

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto wyposażenia

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

Organem założycielskim obiektu jest Prezydent Miasta w Szczecinie.

Charakter placówki zbliżony jest do warunków panujących w rodzinie naturalnej, wychowankowie przygotowani są do nabycia umiejętności samodzielnego egzystowania.

W placówce przy ul. Narożnej 48 w Szczecinie prowadzone jest żywienie dla grupy 28 osób, w wieku od 3,5 miesięcy do 11 lat, w tym 4 dzieci w wieku do 2 lat. Na miejscu przygotowywane są śniadania i kolacje, obiady. Surowce do przygotowania posiłków przechowywane są w szafkach w kuchni oraz w odrębnym pomieszczeniu przy kuchni, które wyposażony jest w regały oraz urządzenie chłodnicze. W osobnym pomieszczeniu składowane są owoce i warzywa. Surowce do przygotowania posiłków dostarczane są pięć razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) z placówki przy ul. Wszystkich Świętych 66 w Szczecinie, tylko pieczywo przywożone przez piekarnię Społem Goleniów. W dniu kontroli nie stwierdzono surowców po terminie przydatności do spożycia bądź po upływie daty minimalnej trwałości. Produkty wymagające warunków chłodniczych/zamrażalniczych przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów.

Dla małych dzieci serwowane są środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego:

1. Krem jarzynowy ze schabem, producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
2. Jarzynki z gotowaną rybką producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
3. Zupka jarzynowa producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
4. Deserki owocowe np. Gruszki winogrona producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
5. mleko Bebilon pepti 1 DHA producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
6. Bebiko JUNIOR mleko modyfikowane w proszku dla dzieci, producent: Nestle Polska S.A. ul. Szturmowa 2, 02-678 Warszawa,
7. mleko następne dla niemowląt powyżej 6 miesiąca życia producent: Nutricia Polska Sp z o.o. ul. Bobrowiecka 6, 00-778 Szczecin,
8. mleko następne dla niemowląt powyżej 1 roku życia producent: Nutricia Polska Sp z o.o. ul. Bobrowiecka 6, 00-778 Szczecin,
9. Kaszki mleczne BOBOVITA o różnych smakach producent: Nutricia Polska Sp zo.o. ul. Bobrowiecka 6, 00-778 Szczecin.

Kuchnia jest wyposażona jest w: zlewozmywak z doprowadzoną ciepłą i zimną wodą lodówki-

do mycia naczyń z szafą dwudzielną do przechowywania naczyń stołowych i sztuczy oraz wyparzarkę, zmywarkę. Wszystkie pomieszczenia kuchenne wyposażone są w wystarczającą ilość szafek kuchennych. Do dyspozycji pracowników placówki jest również kuchenka mikrofalowa, piec konfekcyjny, czajnik elektryczny. W jadalni znajdują się stoły i krzesła. Ponadto w wydzielonym miejscu znajdują się środki myjąco-dezynfekujące oraz sprzęt porządkowy.

Odpady kuchenne gromadzone są w pojemniku przeznaczonym do tego celu na podstawie umowy z Remontis Sp. z o.o. Szczecin.

Woda do mycia żywności i przygotowywania posiłków dostarczana jest z wodociągu publicznego.

Przy przygotowaniu posiłków i utrzymaniu czystości w kuchni i jadalni pracują 2 kucharki i 1 pomoc kuchenna ( pani Irena Śniady, Monika Wolska, Renata Kujawa). Przedstawiono do wglądu dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy ul. Narozna 48 w Szczecinie, tj. 7 wychowawców, którzy przygotowują posiłki dla małych dzieci.

Podczas czynności kontrolnych okazano bieżące zapisy wynikające z procedur GMP/GHP dotyczące: kontroli pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych znajdujących się w pomieszczeniu kuchni, mycia i dezynfekcji pomieszczeń kuchni i pomieszczeń magazynowych, rejestr mycia i rozmrażania urządzeń chłodniczych, dezynfekcji jaj, monitoringu szkodników.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń kuchennych i jadalni w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

W zakładzie stwierdzono przestrzeganie:

- obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. 2015. 298, z późn. zm. );
- wymagań art. 44 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia 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 podawania informacji zawartych w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi .

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

Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości prawa żywnościowego.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nie dotyczy

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

nie 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

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt - dokonano wpisu do książki kontroli pod poz. 1 w roku 2017.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej - nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 13.30 do 15.00,

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.

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

K I E R O W N I K  
DZIAŁU GOSPODARCZEGO

*mgr Teresa Jaworska*

.....  
( podpis i pieczęć kontrolowanego )

Centrum Opieki nad Dzieckiem  
im. Konstantego Maciejewicza w Szczecinie  
ul. Wszystkich Świętych 66  
71 - 457 SZCZECIN  
tel./fax 91 431 58 91 (5)

*Janina Jaworska*

.....  
( podpis osoby kontrolującej )

.....  
( podpisy świadków )

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.03.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 31.03.2017 r.

K I E R O W N I K  
DZIAŁU GOSPODARCZEGO

*mgr Teresa Jaworska*

.....  
(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