

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ.9027.116.2023

Garwolin, dnia 30.03.2023 r.
(Miejscowość i data)

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

Karolinę Ziędalską st. asystent nr upoważnienia 22

.....
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338), 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 2022 r. poz. 2000, 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 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust. 1, art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 poz. 221)***) 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Publiczne Przedszkole „PLASTUŚ”

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

Ul. II Armii Wojska Polskiego 30 08-400 Garwolin

.....
(adres)

NIP 8261023949

TEL. 6843423 FAX *nie podano* E-MAIL *nie podano*

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **wpisu do rejestru nr 483**

.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Anna Lodowska, dyrektor

.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Lodowska, dyrektor

.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *bieżąca kontrola sanitarna, planowana*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr BŻ/WP/5/So/Sb*

.....

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

Na bloku żywieniowym przygotowywane są posiłki od podstaw dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użycia. Dziennie wydawanych jest ok. 105 posiłków. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 12 zł.

W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi:

- parter: piwnica na warzywa, szatnia dla personelu (wyposażona w szafki na odzież ochronna i roboczą, WC), pomieszczenie zmywalni (wyposażone w głęboki zlew, zmywarko-wyparzarękę, umywalkę do mycia rąk, pomieszczenie przechowywania czystych naczyń), winda do przewożenia posiłków, winda do przewożenia warzyw, pomieszczenie obróbki brudnej warzyw i naświetlania jaj (wyposażone w umywalkę do mycia rąk, głęboki zlew);

- piętro: magazyn na środki spożywcze (wyposażony w regały, lodówkę i zamrażarkę); zmywalnia (wyposażona w zmywarko-wyparzarękę, głęboki zlew), pomieszczenia na czyste naczynia (wyposażone w umywalkę do mycia rąk i regały, urządzenie chłodnicze do przechowywania próbek), kuchnia główna (wyposażona w 3 taborety gazowe, kuchnie gazową sześciopalnikową, piec konwekcyjny, głęboka patelnia, umywalka do mycia rąk, wydzielone stanowisko do obróbki brudnej mięsa i zlew dwukomorowy, głęboki zlew do mycia drobnego sprzętu produkcyjnego).

Na bloku żywieniowym pracuje 5 osób. Sprawdzono orzeczenia lekarskie dla celów sanotarno-epidemiologicznych. Pracownicy posiadają aktualne ww. orzeczenia. Osoby pracujące na bloku żywieniowym w dniu kontroli posiadały odpowiednie, czyste i dostosowane okrycie wierzchnie.

Odzież ochronna prana we własnym zakresie. Zwrócono uwagę, że mając na względzie przede wszystkim bezpieczeństwo produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności, a tym samym ochronę zdrowia konsumentów, pranie odzieży ochronnej przez pracowników we własnym zakresie nie gwarantuje spełnienia wymagania przepisu prawa żywnościowego ujętego w rozdziale VIII ust. 1 Zał. II Rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, który stanowi „Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie”. Zwrócono uwagę na konieczność przeprowadzenia weryfikacji postępowania z odzieżą w celu wzmocnienia nadzoru nad jej czystością w tym opracowanie dokumentacji w powyższym zakresie, przeszkolenie personelu.

Obiekt przechowuje próbki posiłków w wydzielonym urządzeniu chłodniczym przez 72 h, prawidłowo oznakowane.

Do przygotowywania posiłków dodawane są wyłącznie przyprawy naturalne, które stwierdzono podczas kontroli w magazynie. Środki spożywcze zakupowane na bieżąco i dostarczane przez lokalnych dostawców. Okazano rejestr dostaw i procesów produkcyjnych, prowadzony systematycznie. Skontrolowano rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych, prowadzony na bieżąco. Podczas kontroli segregacja w urządzeniach chłodniczych zachowana. Temperatura w urządzeniach chłodniczych prawidłowa, lodówka +2,7°C, zamrażarka -21°C- właściwa ze względu na rodzaj przechowywanej żywności (między innymi zgodnie z zaleceniami producenta na opakowaniach).

Obiekt zaopatrzony w wodę z wodociągu publicznego, objęty monitoringiem PSSE w Garwolinie. Odpady komunalne po wstępnej segregacji gromadzone do zamkniętych kontenerów i odbierane przez firmę EKOLIDER, wg oświadczenia dyrektora potwierdzenia znajdują się w Urzędzie Miasta.

Bieżący stan sanitarno-porządkowy w dniu kontroli zachowany. Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w środki do mycia rąk i ich higienicznego osuszania.

Okazano dokumentację GHP i GMP wraz z elementami systemu HACCP. Na podstawie udokumentowanej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli na etapach: CCP1, CCP5 i CCP6 (dostawa towaru, mięsa i drobiu), CCP2 (magazynowanie w zamrażarkach) i CCP3 (magazynowanie w lodówkach), CCP4 (kontrola obróbki termicznej). Wyznaczone CCP monitorowane są zgodnie z opracowanymi kartami kontroli. Zwrócono uwagę, że w przeprowadzonej analizie zagrożeń nie uwzględniono zagrożeń występujących na etapie przechowywania, i używania jaj do produkcji potraw. Dołączony do dokumentacji opis procesów produkcyjnych zawiera informacje o przeprowadzaniu dezynfekcji jaj poprzez naświetlanie promieniami UV.

Procedura monitorowania i podejmowania działań korygujących dla CCP4, zawiera załącznik „Arkusze monitorowania CCP4 i podejmowania działań korygujących”, zgodny ze stanem faktycznym. Arkusz zawiera zapisy daty, godziny pomiaru, rodzaj produktu, temperatury, podjęte działania korygujące oraz podpis osoby kontrolującej zapis.

Dokonano teoretycznej oceny jadłospisów za okres od 20.03.-31.03. 2023 r. i stwierdzono: w posiłkach w dniach 20.03, 23.03., 27.03, 29.03., 31.03., brak co najmniej jednej porcji produktów mlecznych, nie każdy posiłek zawiera dodatek warzyw lub owoców, wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. każdego dnia powinny być podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych oraz warzyw lub owoców w każdym posiłku. Bieżąca czystość i porządek zachowany.

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

Nie stwierdzono

.....

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 ...*nie ukarano*.....
(imię, nazwisko, stanowisko) - -

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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 dotyczy

.....

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

.....

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: Spełniono obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych osobowych

6. Czas trwania kontroli: w dniu 30.03.2023 od godz. 11.30 do 13.30

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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 8 „Plastuś”
mgr Anna Łodowska
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
.....
Karolina Ziędzalska
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Nie przywołano

(podpisy świadków)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 8
„PLASTUŚ”
ul. Żołnierzy II Armii W. P. 30, 08-400 Garwolin
NIP: 826-10-23-949, tel.: (25) 682-35-40

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.03.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 8 „Plastuś”
mgr Anna Łodowska
.....
(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Garwolinie 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 o swobodzie działalności gospodarczej

PANSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Garwolinie
ul. Kard. S. Wyszyńskiego 13. 08-400 Garwolin
tel / fax 102 33 68 43-595

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr BŻ.9027.116.2023 z dnia 30.03.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Publiczne Przedszkole „PLASTUŚ”
Ul. II Armii WP 30 08-400 Garwolin**

**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)	Średni e (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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	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.	<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).	0	<u>9</u>	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.	0	4	8	nd
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	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów		9	16	
	Suma punktów ogółem				25

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

KRYTERIA OCENY:


- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR BŻ.9027.116.2023 Z DNIA 30.03.2023 r.


III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

.....
.....
.....


Publicznego Przedszkola nr 8 „PLASTUŚ”
(podpis kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 8
„PLASTUŚ”
ul. Żołnierzy II Armii W. P. 30, 08-400 Garwolin
NIP: 826-10-23-949, tel.: (25) 682-35-40

STARSZY ASYSTENT

Karolina Ziędzalska.....
(podpis osoby kontrolującej)