

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
ORYGINAŁ / KOPIA\*

Nr B2.4202.146.2019

Garwolin, 16.10.2019

(Miejscowość i data)

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

Ministralia Kawońska, m. asystent 27/2019

(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 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 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 2017 r. 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 2019 poz. 1292)\*\*) 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 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Publiczne Przedsiębiorstwo „PLASTUS” ul. II Armii WP 30  
08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(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 Słodowska, dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Słodowska, dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

bieżące kontrole sanitarna, planowane

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr BZ/UP/5/SO/Sb

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

Przypotoczniacze śmieci, odpadki i podmieciono dla dzieci w wieku 3-7 lat. Poritu przypotoczniacze są od sierpnia. Dzieci nie stawiają żadnych pytań. Dzieci przypotoczniacze jest około 120 poritów. Na terenie przypotoczniacze znajduje się pięć osób, dając aktualnie ocenę jedynie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stan techniczny obiektu państwa nie należy zwracać, dołączony opis i protokół z dnia 25.10.2018r. Obiekt zaopieczony 4 osobami licząc z hodowcą publicznego, jakoś identyfikowane ma BSE Gaiolin, sekcji odpadów są do likwidacji miejscowej. Personel w komplecie odziany ochronnej. Miejsce czystości i porządek zachowane. Zapewnione warunki hygieny i wyposażenie medyczne stonowych, dozwolonych 4 recepty i 2 recepty wyposażenia. Stan techniczny rejestry dotyczące czystości dobrej jakości higienizacji i poddociągaj: rejestr temperatury i wrażeńach cyklicznych rejestr danych temperatur, rejestr ~~temper~~ monitorowania silności, procedury produkcyjne, prowadzone systematycznie. Poritu przypotoczniacze są 4 pięciu

konwulcyjnym. Temperaturę przechowywania środków  
sprężonych utrzymujemy w granicach od  $+4^{\circ}\text{C}$  do  $+9,5^{\circ}\text{C}$   
w zamrażalnicach  $-12^{\circ}$  -  $-24^{\circ}\text{C}$ . Dokładano kontrolowa-  
nej oraz jodospisów za okres 30.09 - 7.10 2019r.;  
postrzeżenia: brak zmian, zauważony niewielki wzrost,  
dostatek wagi i ilości, dwa razy dziennie podawano  
produkty z grupy mleko i przetwory mleczne.  
Przy jodospisach podawano się alergicy.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy 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 pouczono 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 oddawano 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 uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: Spełniono obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>30</sup> do 13<sup>10</sup>

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: strona 2, stwierdzenie "tempo"

dotyczy 2 FIPK/BŻ/101101101 oraz strona 3 stwierdzenie

"BŻ/WP/1"

(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)

Justyna Kuczyńska

(podpis osoby kontrolującej)

mgr Kuczyńska  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.10.2019

otrzymałem (-am) w dniu 16.10.2019

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 ustawy-Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr B2.4202.146.2019 z dnia 16.10.2019

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Publiczne Przedszkole „PLASTUS”  
w. 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)	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	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	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	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	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ud.
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>		28		17
	<b>Suma punktów ogółem</b>				
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		S		

**KRYTERIA OCENY:**

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

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI**

SANITARNEJ NR ..... BZ/WP/BZ.4202.146.2019 ..... Z DNIA ..... 16.10.2019 .....


**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

..... bez uwag .....

.....

.....

  
**DYREKTOR**  
Publicznego Przedszkola Nr 8 „Młostus”  
.....  
mgr Anna Łodowska  
(podpis kontrolowanego)

  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)