

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H2/30/6/16.....

Tomaszów Maz., 08.02.2016  
(Miejscowość i data)

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

Minakawa Waleśki - st. techn. exp. 18/16

Polarek Pruszyński - wst. cyst. exp. 11/16

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015r., poz. 1412), 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 2016r., poz. 23).

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. z 2015r., poz. 584 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Zespół Przedszkolny  
w Tomaszowie Mazowieckim  
Przedszkole nr 12  
ul. Kombatantów 1/3  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel. 44 723 67 90

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

.....  
(adres)

NIP 770 24 76 651..... REGON 36 20 17 2 18..... PESEL .....

TEL. .... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: PP16-H2-4027/10/07 z dnia 25.06.2007r.

.....  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Donata Kowas - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Inoona Bonociele - Wice-Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna bieżąca stome



zorganizowane ze względu na wczesny wiek dzieci i ich  
 rozwój. Zmowa przewiduje wczesny zabieg się bezopie-  
 dnie do powiększenia zaplecza i doświadczenia w  
 portale, gdzie są wstępnie myte w słonecznym oleju a  
 następnie w wazelinie i myte z procesem mycia  
 Ciepłe wazelinowe stłajki są przewidziane w zapleczu  
 szpitala zabezpieczając przed zakażeniami w tym  
 zakresie. Sprawdzone wazelinowe stłajki wazelinowe - z 2013  
 roku dla stłajki w zabiegach doświadczenia na multi-  
 plicacji i przedmycie w wazelinie lub wazelinie w  
 ten sposób. Wpływ wazelinie towarzyszący wazelinie 20/22 + 1/2;  
 temperatura zgodnie z zapisem w karcie (wazelinie karmienia  
 odłożone jest problem ze zidentyfikacją, oświetleniem) Zde-  
 tuzowane odłożone są we bieżąco, tylko wazelinie, która jest  
 przygotowana w zapleczu szpitala wazelinie doświadczenia pre-  
 dewentowane jest we wazelinie w wazelinie 20/22 + 1/2  
 wazelinie przygotowane wazelinie doświadczenia - przed tym wazelinie  
 wazelinie w wazelinie + 1/2, wazelinie 60%. Dostawcy  
 wazelinie jest Finuro Hagerlens p. [redacted]

[redacted] - dziecie nie jest - wazelinie doświadczenia [redacted]  
 [redacted] - wazelinie - z karmienia [redacted]  
 [redacted] - wazelinie - [redacted]  
 [redacted] - wazelinie - [redacted]  
 [redacted] - wazelinie - [redacted]

[redacted] - Dostawy potyliczne wazelinie i wazelinie wazelinie  
 doświadczenia i doświadczenia - HDI we on. podświetlenie  
 wazelinie. Po wazelinie wazelinie wazelinie o wazelinie  
 do wazelinie wazelinie z wazelinie 18.00.00. (w wazelinie wazelinie  
 wazelinie wazelinie wazelinie doświadczenia) Po dacie  
 doświadczenia dacie wazelinie wazelinie o wazelinie wazelinie,  
 wazelinie wazelinie jest [redacted]

[redacted] - wazelinie doświadczenia. Z wazelinie wazelinie  
 wazelinie doświadczenia wazelinie doświadczenia do  
 doświadczenia wazelinie doświadczenia. Po wazelinie wazelinie  
 wazelinie wazelinie wazelinie: wazelinie, wazelinie, wazelinie z  
 wazelinie doświadczenia do wazelinie wazelinie z wazelinie wazelinie. Po wazelinie wazelinie  
 wazelinie wazelinie wazelinie wazelinie i GMO. Oświetlenie  
 w wazelinie wazelinie wazelinie wazelinie wazelinie wazelinie wazelinie.

Wzrostylogie sprawowe. Przewodzone są bieżące samy wykonywane  
 zgod. z wytycznymi w zakresie GMP, GMP i HACCP. W księdze HACCP  
 zostały wprowadzone 2 pucelety kategoryczne: CCP, we etapie przygotowa-  
 tanie i CCP we przechowywaniu. Delegacja osoby sposobu z dnia  
 19.08.14. w postaciach podpisaniu delegacji do delegacji od 19.08.14  
 do 01.03.15. w celu wykonania kontroli w przedsiębiorstwie. W dniu 26.08.2015.  
 w dniu 26.08.2015. (03.0.2015., pos. 1556). W okresie czasu pakietu tytułu

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

w dniu kontroli z dnia 26.08.2015. (max. 2000 zł)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: F/PK/BZ/01/01/01

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

ukarano koncesja macedańskogo wie stowoceno  
 (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  
 karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
 uchybień wymienionych w pkt koncesja macedańskogo wie stowoceno

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>30</sup> do 12<sup>20</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: .....

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim

mgr Iwona Bernacik

(podpisy świadków)

Zespół Przedszkolny  
w Tomaszowie Mazowieckim  
Przedszkole nr 12  
ul. Kombatantów 1/3  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel. 44 723 67 90

STARSZY TECHNIK MŁODSZY ASYSTENT

Mirostawa Walasek Joanna Wozniak

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.02.2016

otrzymałem (-am) w dniu 08.02.2016

WICEDYREKTOR  
Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim

mgr Iwona Bernacik

(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Maz. 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr ..1230/6/16.. z dnia ..08.02.2016..

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Przedszkólny  
w Tomaszowie Mazowieckim  
Przedszkole nr 12  
ul. Kombatantów 1/3  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel. 44 723 67 90

**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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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. 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	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ne.d
8	Znakowanie.	0 X	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>X</b>
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 47 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 47 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

WICE DYREKTOR  
Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim  
.....  
(podpis kontrolowanego)

Zespół Przedszkolny  
w Tomaszowie Mazowieckim  
Przedszkole nr 12  
ul. Kombatantów 1/3  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel. 44 723 67 90

STARSZY TECHNIK      MŁODSZY ASYSTENT  
.....  
Mirostawa Watasek      Jolanta Brosztyk  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)