

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/30/52/16

Tomaszów Maz., dn. 02.06.2016 r.  
(Miejscowość i data)

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

Mirosława Walasek – st. tech. nr upow. 18/16

Jolanta Broszczyk - mł. asyst. nr upow. 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 2013r., poz. 672 z późniejszymi zmianami) 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 Maz. ul. Warszawska 103A

Przedszkole Nr 17 ul. Warszawska 103A, 97-200 Tomaszów Maz.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....  
(adres)

NIP 7732476651 REGON 362017218 PESEL .....

TEL. 723-70-42 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: PPIS-HŻ-4927/12/08 z dn. 09.12.2008 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Dorota Karwas – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

p. Dorota Karwas – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....n.d.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno – technicznego zgodnie z zał.

ZF/PK/BŻ/01/01/01

#### 5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany PN/01.

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

W obiekcie prowadzona działalność zgodnie z zakresem wydanej decyzji PIS. Przygotowywane są śniadania, obiady dwudaniowe oraz podwieczorki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli żywionych jest 62 dzieci (ogólnie żywionych jest 104 dzieci). Obiekt podłączony jest do sieci wodnokanalizacyjnej. Odpady komunalne i żywieniowe odbierane są przez firmę ENERIS w Tomaszowie Maz. ul. Majowa 87/89, odpady kat. 3 utylizowane są przez firmę Jasta z Danielowa, 97-360 Kamieński w ramach podpisanych umów. W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia właściwa z wydzielonym pomieszczeniem dla personelu kuchennego, pomieszczenie przygotowalni wstępnej, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie wydawania posiłków, magazyn żywnościowy, przy którym przy drzwiach zewnętrznych wydzielono miejsce do przechowywania warzyw i owoców, pomieszczenie szatni, toaleta i pomieszczenie biurowe intendenci. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia zachowany. Ściany, sufity i podłogi utrzymane czysto, łatwo zmywalne. Drzwi do pomieszczeń szczelne, zabezpieczone przed dostępem szkodników; monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie oraz w razie potrzeby powiadamiana jest firma DDD. Stanowiska pracy zarówno w pomieszczeniu kuchni jak i w pomieszczeniu obróbki wstępnej oznakowane, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Powierzchnie produkcyjne, w tym powierzchnie wyposażenia gładkie, łatwo zmywalne. Oświetlenie w pomieszczeniach zabezpieczone przed rozpryskiem szkła. Sprzęt produkcyjny myty jest w pomieszczeniu kuchni w wydzielonym zlewozmywaku. Czysty sprzęt przechowywany jest w zamykanych szafkach. Nad jednym ze stanowisk obróbki termicznej zainstalowany wyciąg, wentylacja mechaniczna sprawna. Przy umywalkach do mycia rąk zapewnione mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Gotowe dania oraz czyste naczynia wydawane są przez okienko z wydzielonego pomieszczenia (zapewnione zamykane pojemniki). Porcjowanie dań odbywa się na salach przez personel. Zwrot brudnych naczyń bezpośrednio do pomieszczenia zmywalni, gdzie myte są wstępnie w zlewozmywakach, a następnie w maszynie myjącej z funkcją wyparzania. Czyste naczynia przechowywane są w zamykanej szafie, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem wewnętrznym. Sprawdzone wrywkowo czystość naczyń – nieprawidłowości nie stwierdzono. Zapewniona dostateczna ilość środków czystości. Wstępna obróbka żywności – mięsa, warzyw, jaj odbywa się w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej w wydzielonych stanowiskach. Mycie i dezynfekcja jaj odbywa się metodą termiczną. Zestaw do obróbki jaj zapewniony i oznakowany. Do przechowywania próbek żywieniowych wydzielona jest lodówka (próbki odkładane i przechowywane są prawidłowo po 150 g przez 72 godz.). Dostawy towaru wykonywane są na bieżąco przez firmy zewnętrzne. Dostawcą wędlin i mięsa jest Firma Handlowa [redacted] z Kubańki, Chorzęcin 122, [redacted]. Dostawcą warzyw, nabiału i artykułów spożywczych hurtownia [redacted] ul. Uga [redacted]. [redacted] jaj świeżych Ferma Drobiu [redacted] ul. [redacted] 97-22 [redacted]. [redacted] ziemniaki dostarczane są z Gospodarstwa Rolno – Hodowlanego, należącego do [redacted].

W obiekcie funkcjonuje system identyfikacji dostawców na podstawie papierowych dokumentów – faktur. Na artykuły pochodzenia zwierzęcego okazano dokumenty potwierdzające ich jakość zdrowotną – faktury stanowiące HDI oraz dokumenty zakupu pozostałych artykułów i warzyw. Surowce oraz artykuły spożywcze używane do produkcji przechowywane są prawidłowo, zgodnie z deklaracjami producentów na opakowaniach. Artykuły suche przechowywane są na półkach regałów w magazynie żywnościowym, niewielkie ilości warzyw na drewnianym regale i w skrzynkach w wydzielonym pomieszczeniu, natomiast produkty łatwopsujące w urządzeniach chłodniczych wyposażonych w termometry. W magazynie wydzielono miejsce na towar o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Magazyn wyposażony jest w higrometr z termometrem (w dniu kontroli wskazanie temperatury +23°C, wilgotność 80%). Przy użyciu termometru wzorcowanego PN/01 sprawdzono temperaturę w lodówce z nabiałem – bieżące wskazanie termometru w urządzeniu +4,6°C, odczyt z termometru wzorcowanego +5°C. Wydzielona lodówka na przechowywanie próbek pokarmowych. Próbkę odkładaną są prawidłowo po 150 g. przez 72 godz., przechowywane w temperaturze w/g termometru wzorcowanego +4,3°C, wskazanie termometru w urządzeniu +4°C. Sprawdzone wrywkowo daty minimalnej trwałości oraz terminy przydatności do spożycia – środków spożywczych złej jakości oraz genetycznie modyfikowanych -

GMO nie stwierdzono. Zatrudnione 3 osoby + intendentka – do wglądu okazano książeczki zdrowia oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Dla osób pracujących wydzielone pomieszczenie szatni i toalety. Odzież ochronna zapewniona, prawidłowa (fartuchy, okrycia głowy, jednorazowe rękawiczki) przechowywana w zamykanej szafie. Na odzież osobistą wydzielone szafy 2-działowe w pomieszczeniu szatni. Na wyposażeniu toalety umywalka z bieżącą zimną i ciepłą wodą. Rękawiczki jednorazowego użytku posiadają słowne i graficzne oznakowanie informujące o ich przeznaczeniu, posiadają atest PZ. W zakresie dokumentacji GHP i GMP oraz dokumentacji HACCP prowadzone są bieżące zapisy wykonywanych czynności. W Księdze HACCP zostały wyznaczone dwa punkty krytyczne: CCP1 na etapie przyjęcia towaru, CCP2 na etapie przechowywania w urządzeniach chłodniczych. Na podstawie jadłospisu dekadowego za okres od 30.05.2016r. do 10.06.2016r. dokonano oceny sposobu żywienia. Analizowany jadłospis urozmaicony, prawidłowo zestawiony pod kątem odżywczym. W jadłospisie wyszczególnione są składniki alergenne.

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

.....n.d.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt .....n.d..... 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:

.....n.d.....

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

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.....brak.....

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>10</sup> do 13<sup>00</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: .....n.d.....

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY TECHNIK

.....  
Mirostawa Walasek

MŁODSZY ASYSTENT

.....  
.....

DYREKTOR  
Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim  
mgr Dorota Krawas

Zespół Przedszkolny  
w Tomaszowie Mazowieckim (podpis osoby kontrolującej)  
ul. Warszawska 103 A  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel./fax 44 723 70 42  
NIP 7732476651 REGON: 362017218

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....02.06.2016 r.....

otrzymałem (-am) w dniu .....03.06.2016 r.....

DYREKTOR  
Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim

.....  
mgr Dorota Krawas  
(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ/30/52/16 z dnia 02.06.2016 r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Zespół Przedszkolny w Tomaszowie Maz. ul. Warszawska 103A

Przedszkole nr 17, ul. Warszawska 103A, 97-200 Tomaszów Maz.

**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	
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>	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	ND
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 X</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>4</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	<b>X</b>			

**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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ ND

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....N.D.....  
.....  
.....  
.....  
.....

DYREKTOR  
Zespołu Przedszkolnego  
w Tomaszowie Mazowieckim

.....mgr Doroła Karwas

STARSZY TECHNIK

.....Mirostawa Własek

MŁODSZY ASYSTENT

.....Jolanta Broszajka

(podpis kontrolowanego)

Zespół Przedszkolny  
w Tomaszowie Mazowieckim (podpis osoby kontrolującej)  
ul. Warszawska 103 A  
97-200 Tomaszów Mazowiecki  
tel./fax 44 723 70 42  
NIP 7732476651 REGON: 362017218