

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/8/15/17

Tomaszów Maz., dn. 15.02.2017 r.

(Miejscowość i data)

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

Bożenę Grabalską – starszy instruktor higieny, nr upow. 13/17;

Jolanę Broszczyk – młodszy asystent, nr upow. 11/17

(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 z późniejszymi zmianami), 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 z późniejszymi zmianami).

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 (t.j. Dz. U. z 2016r., poz. 1829 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 nr 3 ul., 97-200 Tomaszów Maz. ul. Warszawska 103 A

Przedszkole nr 3 ul. Kombatantów 5, 97-200 Tomaszów Maz.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
(adres)

NIP 773-2476651, REGON 362017218 PESEL

TEL. 723-65-18 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji PPIS-HŻ-4927/2/07 z dn. 22.06.2007 r., zaświadczenie

o wpisie zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia 22.02.2016r. nr wpisu

887/517/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Dorota Karwas – Dyrektor Zespołu Przedszkolnego

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Lewandowska – Dyrektor Przedszkola

(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 dniu kontroli w zakładzie żywności 107 dzieci w 5 grupach w wieku od 3lat do 6 dla których przygotowywane są posiłki śniadaniowe, obiadowe dwudaniowe oraz podwieczorki. Zakres działalności zakładu produkcji żywności zgodny jest z zakresem wydanej decyzji PIS. Układ pomieszczeń oraz sposób ich wykorzystania od ostatniej kontroli nie uległ zmianie. Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu nie budzą zastrzeżeń. Dokonano oceny stanu sanitarno technicznego zakładu produkcji żywności. Ściany, sufity podłogi utrzymane czysto, łatwo zmywalne. Drzwi do pomieszczeń szczelne, zabezpieczone przed dostępem gryzoni. Monitoring obecności szkodników prowadzony we własnym zakresie oraz w razie potrzeby powiadamiana jest firma DDD. Odpady komunalne, żywieniowe odbierane są przez firmę Eneris Usługi dla Środowiska w Tomaszowie Maz. ul. Majowa 87/89, odpady kat. 3 utylizowane są przez firmę Jasta z Danielowa, 97-360 Kamięnsk. Czystość bieżąca pomieszczeń i urządzeń zachowana. W skład pomieszczeń bloku żywieniowego wchodzi: kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn żywnościowy, magazyn sprzętu produkcyjnego, przygotowalnia wstępna, szatnia dla personelu kuchennego, w podpiwniczeniu budynku magazyn ziemniaków i warzyw. Ponadto wydzielona jest toaleta z zainstalowaną umywalką do mycia rąk. Pomieszczenia, stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, oznakowane. Powierzchnie produkcyjne, w tym powierzchnie wyposażenia gładkie, łatwo zmywalne. Sprzęt produkcyjny myty w pomieszczeniu kuchni w zlewozmywakach – dwukomorowym i oddzielnym wolnostojącym. Czysty sprzęt przechowywany w zamkniętych szafkach. Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w dezynfekcyjne mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku. Gotowe dania wydawane są z kuchni w zamkniętym stalowych naczyniach, umieszczane są na wózkach i rozwożone są do sal, gdzie przez personel salowy porcjowane są na naczynia wielokrotnego użytku. Brudne naczynia stołowe zwracane są przez okienko do zmywalni, gdzie myte są wstępnie w zlewozmywakach, a następnie w maszynie myjącej z funkcją wyparzenia (na wyposażeniu dodatkowy wyparacz). Środki czystościowe zapewnione w dostatecznej ilości. Czyste naczynia przechowywane są w zamkniętej szafie przelotowej. Sprawdzone ich czystość – uwagi nie wniesiono. Obróbka wstępna żywności odbywa się w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej w oddzielnych stanowiskach do mycia mięsa, warzyw i jaj. Wyparzenie jej odbywa się metodą termiczną. Artykuły spożywcze, surowce przechowywane zgodnie z deklaracją producenta. W magazynie żywnościowym prowadzony jest systematyczny monitoring temperatury i wilgotności, w dniu kontroli temp. +20°C, wilgotność 66%. Artykuły suche przechowywane są na półkach regałów w magazynie żywnościowym natomiast warzywa w podpiwniczeniu na podestach, a łatwo psujące się produkty w urządzeniach chłodniczych. Na wyposażeniu zakładu dostateczna powierzchnia urządzeń chłodniczych wyposażonych w termometry. Urządzenia chłodnicze sprawne, utrzymane czysto, z

zachowaną segregacją asortymentową. Za pomocą termometru PN/01 sprawdzono temperaturę w lodówce z produktami mleczarskimi – bieżący zapis w karcie monitoringu zgodny ze wskazaniem termometru w urządzeniu +4°C, odczyt z termometru wzorcowego +4,1°C. Wyrwykowo sprawdzono daty minimalnej trwałości oraz terminy przydatności do spożycia – złej jakości produktów nie stwierdzono. Zatrudnione 3 osoby + intendentka – do wglądu okazano książeczki zdrowia oraz aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Odzież ochronna zapewniona, prawidłowa. Dostawy środków spożywczych potwierdzone są fakturą. Dostawcą mięsa, przetworów mięsnych, mięsa drobiowego jest firma [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] ul. Szw.

[REDAKTOWANE] Mięso pochodzi z Food Service sp.zoo, Rawa Maz. ul. Mszczonowska 35e, mięso drobiowe- Farmex sp zo.o, Łazisko 98/100 Tomaszów Maz. Jaja dostarczane są z fermy pani

[REDAKTOWANE]. Dokumentacja GHP/GMP oraz HACCP opracowane prawidłowo; zapisy i rejestry wykonywanych czynności prowadzone systematycznie. W Księdze HACCP wyznaczono dwa punkty krytyczne: CCP1 na etapie przyjęcia towaru, CCP2 na etapie magazynowania w urządzeniach chłodniczych. Na podstawie jadłospisu dekadowego za okres od 06.02 – 17.02.2017 r. dokonano oceny sposobu żywienia. Analizowany jadłospis urozmaicony, prawidłowo zestawiany pod kątem odżywczym. W potrawach 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 pktn.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 pktn.d.....

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 10⁵⁰ do 12³⁰

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)

WICEDYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim

.....
mgr Agnieszka Lewandowska.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Inspektor Higieny MŁODSZY ASYSTENT

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

Zespół Przedszkolny
w Tomaszowie Mazowieckim.....
Przedszkole nr 3 (podpis osoby kontrolującej)
ul. Kombatantów 5
97-200 Tomaszów Mazowiecki
tel. 44 723 65 18

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....15.02.2017 r.....

otrzymałem (-am) w dniu17.02.2017 r.....

WICEDYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim

.....
mgr Agnieszka Lewandow

(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 HŻ/8/15/17 z dnia 15.02.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Przedszkolny nr 3 ul., 97-200 Tomaszów Maz. ul. Warszawska 103 A

Przedszkole nr 3 ul. Kombatantów 5, 97-200 Tomaszów Maz.

**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)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4 X	
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(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 NRnd.....Z DNIAnd.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

WICEDYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim
.....mgr inż. Agnieszka Lewandowska

(podpis kontrolowanego)

St. Inżynier Higieny
.....mgr inż. Jolanta Brządzik

(podpis osoby kontrolującej)