

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/8/18/16

Tomaszów Maz., dn. 22.02.2016 r.
(Miejscowość i data)

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

Bożenę Grabalską – st.inst.hig, nr upow. 13/16;

(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 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 103 A
Przedszkole nr 3 ul. Kombatantów 5, 97-200 Tomaszów Maz.
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
(adres)

NIP 773-21-99-499 REGON 590032997 PESEL

TEL. 723-65-18 FAX E-MAIL

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Karwat Dorota – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Karwat Dorota – 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 dniu kontroli w zakładzie żywności 34 dzieci w wieku od 3 lat do 6 dla których przygotowywane są posiłki śniadaniowe, obiadowe dwudaniowe oraz podwieczorki. Zakres działalności zakładu zgodny z zakresem wydanej decyzji PIS. Dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu produkcji żywności. Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu nie budzą zastrzeżeń. Ściany, sufity, podłogi utrzymane czysto, łatwozmywalne. Drzwi do pomieszczeń szczelne, zabezpieczone przed dostępem gryzoni. Monitoring obecności szkodników prowadzony we własnym zakresie 1x w tygodniu oraz w razie potrzeby powiadamiana jest firma DDD. Odpady komunalne, 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 Kamieńsk. 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 toaleta z zainstalowaną umywalką do mycia rąk. Czystość bieżąca pomieszczeń i urządzeń zachowana. Pomieszczenia, stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, oznakowane. Powierzchnie produkcyjne, w tym powierzchnie wyposażenia gładkie, łatwo zmywalne. W pomieszczeniu kuchni okna wyposażone w siatki ochronne przeciw owadom. Sprzęt produkcyjny utrzymany w dobrym stanie technicznym, myty w pomieszczeniu kuchni w zlewozmywakach – dwukomorowym i oddzielnym wolnostojącym. Sprawdzony wrywkowo- czysty. Sprzęt produkcyjny przechowywany w zamykanych szafkach. Umywalki do mycia rąk zaopatrzone w dezynfekcyjne mydło w płynie, ręczniki jednorazowego użytku oraz instrukcje stanowiskowe. Gotowe dania wydawane są z kuchni w zamykanym stalowych naczyniach, umieszczane są na wózkach kelnerskich i rozwożone są do sal, gdzie przez personel salowy porcjowane są na naczynia. Brudne naczynia stołowe zwracane są przez okienko do zmywalni, gdzie myte są wstępnie w zlewozmywakach, a następnie w maszynie myjącej z funkcją wyparzania (na wyposażeniu dodatkowy wyparacz). Środki czystościowe zapewnione w dostatecznej ilości. Czyste naczynia przechowywane są w zamykanej szafie, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi. Obróbka wstępna żywności odbywa się w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej w oddzielnych stanowiskach do mycia mięsa, warzyw i jaj. Wyparzanie jej odbywa się metoda termiczną (wydzielony garnek i sito oznakowane). Artykuły spożywcze, surowce przechowywane w warunkach i zakresach temperatur uniemożliwiających ich zanieczyszczenie czy zepsucie, zgodnie z deklaracjami producentów na opakowaniach. W magazynie żywnościowym prowadzony systematyczny monitoring temperatury i wilgotności, w dniu kontroli temp. +20°C, wilgotność 30%. Artykuły suche przechowywane są na półkach regałów w magazynie spożywczym. Na wyposażeniu zakładu podręczna lodówka w pomieszczeniu kuchni, lodówka na warzywa, lodówko – zamrażarka oraz zamrażarka. Urządzenia chłodnicze sprawne, utrzymane czysto,

z zachowaną segregacją asortymentową, wyposażone w termometry celem monitoringu temperatury, który prowadzony jest dwa razy dziennie. Za pomocą termometru PN/01 sprawdzono temperaturę w lodówce produktami mleczarskimi – bieżący zapis w karcie monitoringu zgodny ze wskazaniem termometru w urządzeniu +3°C, odczyt z termometru wzorcowego +3,1°C. Wyrzutowo sprawdzono daty minimalnej trwałości oraz terminy przydatności do spożycia – złej jakości produktów nie stwierdzono. Nie stwierdzono także produktów modyfikowanych genetycznie. Zatrudnione 3 osoby + intendenta – do wglądu okazano książeczki zdrowia oraz aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Odzież ochronna zapewniona. Wyroby do kontaktu z żywnością posiadają słowne i graficzne oznakowanie informujące o ich przeznaczeniu oraz deklaracje zgodności. Dokumentacja GHP/GMP oraz HACCP opracowane prawidłowo; zapisy i rejestry wykonywanych czynności prowadzone na bieżąco. 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 08.02 – 19.02.2016 r. dokonano oceny sposobu żywienia. Analizowany jadłospis urozmaicony, prawidłowo zestawiany pod kątem odżywczym. Do każdego zestawu uwzględniono dodatek warzyw lub owoców. Wyszczególniono w jadłospisie produkty alergenne, występujące w danych potrawach.

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....brak.....

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 12⁰⁰

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)

.....
DYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim
.....
mgr Dorota Karwas

(podpisy świadków)

St. Instruktor Higieny
.....
Zespół Przedszkolny
w Tomaszowie Mazowieckim
ul. Warszawska 103 A
97-200 Tomaszów Mazowiecki
tel./fax 44 723 70 42
7732476651 REGON: 362017218

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....22.02.2016 r.....

otrzymałem (-am) w dniu25.02.2016 r.....

.....
DYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim
.....
mgr Dorota Karwas

(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Przedszkolny w Tomaszowie Maz., ul. Warszawska 103 A, 97-200 Tomaszów Maz.

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	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	

¹⁾ 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	
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	
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NRN.D.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
Zespołu Przedszkolnego
w Tomaszowie Mazowieckim
.....
mgr Dorothea Karwas
(podpis kontrolowanego)

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

St. Instruktor Higieny
.....
Bożena Grabajska
(podpis osoby kontrolującej)