

• Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ/182/91/24

Łódź, 24.10.2024r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

██████████ - starszy asystent nr up. 67

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U z 2023 r. poz. 338) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2024 r. poz. 572). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/ 74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Samorządowe w Wiśniowej Górze

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Tuszyńska 113, 95-020 gm. Andrespol

(adres)

NIP 728-22-55-914

TEL. 42 213 20 75 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji znak PPIS.HŻ.4622.1553/14 z dnia 05.09.2014r.,
wpis do rejestru nr 13225/0507/2014**
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Agnieszka Ogrodowczyk - dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna kompleksowa pomieszczeń rozdzielni.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

.....

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

Zakres prowadzonej działalności jest zgodny z decyzją zatwierdzającą, w placówce prowadzone jest żywienie zbiorowe dzieci w wieku 2,5-6 lat. Do przedszkola zapisanych jest 50 dzieci, w dniu kontroli obecnych jest 37 dzieci. Posiłki dostarczane są przez zatwierdzoną firmę zewnętrzną ONE&ONLY ul. Nowe Sady w Łodzi. Dostawy odbywają się dwa razy dziennie: ok 7.30 śniadania oraz ok 12.00 obiad i podwieczorek, stawka żywieniowa wynosi 17 zł/os (13zł płać rodzice, pozostała kwota jest dofinansowana przez gminę). Posiłki dostarczane są w pojemnikach transportowych z wkładami GN oraz termosach, stan sanitarno-techniczny opakowań nie budzi zastrzeżeń. Mycie i dezynfekcja pojemników transportowych odbywa się na terenie firmy cateringowej. Podwieczorek do czasu wydania jest przechowywany w urządzeniu chłodniczym. Urządzenie chłodnicze jest czyste, sprawne, segregacja asortymentowa dla produktów nietrwałych, jest zachowana.

Przy porcjowaniu i wydawaniu posiłków zatrudnione są dwie osoby, okazano aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel w dniu kontroli pracuje w czystej i prawidłowej odzieży ochronnej z zabezpieczeniem włosów.

Budynek podłączony jest do wiejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, wszystkie punkty wodne podłączone są trwale do kanalizacji z dostępem bieżącej wody ciepłej i zimnej. Umywalki do rąk są zaopatrzone w ręczniki papierowe oraz mydło antybakteryjne, środki myjąco-dezynfekujące przeznaczone do powierzchni mających kontakt z żywnością są zapewnione. Czystość bieżąca w dniu kontroli jest dostateczna, obecności szkodników w miejscach dostępnych do kontroli nie stwierdzono. Kontrola obecności szkodników prowadzona jest we własnym zakresie, okna otwierane są zabezpieczone przed dostępem owadów.

Posiłki wydawane są na naczyniach tradycyjnych, przechowywanych w wydzielonych zamykanych szafkach, naczynia i sztućce wizualnie czyste i w dobrym stanie użytkowym. Mycie i dezynfekcja odbywa się w zmywarce z funkcją wyparzania. Odpady pokonsumpcyjne w niewielkich ilościach

usuwane są do zewnętrznych pojemników MPO. Poinformowano o zakazie przekazywania odpadów pochodzenia zwierzęcego osobom trzecim w celu skarmiania zwierząt hodowlanych.

W trakcie kontroli okazano do wglądu procedury GHP/GMP. Zapisy monitorujące prowadzone są na bieżąco. Okazano dekadowy za okres od 14.10.2024 r. do 25.10.2024 r. Posiłki zestawione są prawidłowo, uwzględniono udział warzyw lub owoców oraz białka pełnowartościowego, uwzględniono alergeny występujące w posiłkach.

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

.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

.....

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt-..... 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 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

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.....

6. Czas trwania kontroli: od **11.30** do **12.50**

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)

Dyrektor Samorządowego Przedszkola
 w Andrespolu

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
 mgr Agnieszka Ogrodowczyk

(podpisy świadków)

Powiatowa Stacja
 Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi

(podpis osoby kontrolującej)

PRZEDSZKOLE
 w Andrespol, ul. Ceramiczna 4
 tel. (042) 213-20-75
 42-55-914, Regon 004343760

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu **25.10.2024 r.** otrzymałam w dniu **29.10.2024 r.**

Dyrektor Samorządowego Przedszkola
 w Andrespolu

mgr Agnieszka Ogrodowczyk
 (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 Łodzi 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”.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w ŁODZI

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ/182/91/24 z dnia 24.10.2024 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Przedszkole Samorządowe w Wiśniowej Górze

ul. Tuszyńska 113, 95-020 gm. Andrespol

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	<u>16</u>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów			<u>16</u>	
	Suma punktów ogółem				16

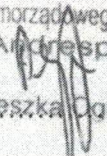
Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:


- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR **HŻ/182/91/24** Z DNIA **24.10.2024 r.**

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Dyrektor Samorządowego Przedszkola
w Andrespolu

mgr Agnieszka Dorodawczyk
(podpis kontrolowanego)

SAMORZĄDOWE PRZEDSZKOLE
95-020 Andrespol, ul. Kościuszki 1
tel. (042) 213-3000
NIP 728-22-55-914, Regon 141212101

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi

(podpis osoby kontrolującej)