

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ/72/43/22

Żelazów, 21.06.2022
(miejscowość i data)

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

Kotomina Adamczyk - st. asystent nr. up. st. 15
Magdalena Żelowska - st. asystent nr. up. 6
(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. 2021, poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2021, poz. 735 z późn. zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 292/19 ²⁾ Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające 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. 2021, poz. 162 z późn. zm.)^{1)*)} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Predsekołe Samorodowe nr 1
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Blok żywnościowy, w Koszusi 57 Żelazów
(adres)

NIP 769 191 8045

TEL. 44 634 12 89 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

PPIS-HŻ-4624/3/14 z 17.09.2014r

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2. Kierujący zakładem:

p. Monika Łoskowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Monika Łoskowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadców nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przestrzeganie wymogów higieniczno-sanitarnych w żywieniu zbiorowym zotkniętym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr DN/16/B2

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

- 1) W obiekcie odbywa się produkcja posiłków od snobwa do wymogu gotowego dla dzieci w wieku 3 - 6 lat w ilości 120 dzieu przygotowywane są śniadanie, obady i podwieczerek.
- 2) Usłota techniczna - sanitarna pomieszczeni obiektu utrzymany na poziomie dobrym. Powierzchnie sułen, podłóg, gładkie łatwozmywalne bez uszkodzeń. Bieżow czystości nie budzi zastrzeżeń.
- 3) Personel obiektu stanowi 4 osoby posiadające aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel pracuje w odzieży ochronnej.
- 4) Nieczystości stałe odbierane są przez Ek2-Region Bełchatów; notamiast odpady kot III odbierane są przez Przedsiębiorstwo "Jasta" Sp. z o.o. Sp. K. Dniełow 5; 94-360 Komieński; w potwierdzenie dokument handlowy przy przewozie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego z 31. 05 2022R
- 5) Bieżow ciepła i zimna woda dostępne we wszystkich punktach wodnych obiektu; ciepła woda

pochodzi z bojlera. Toalety podłączone do sprawnego systemu wodno - kanalizacyjnego.

6) Należy pamiętać, że stwierdzono art. spżywcykiewicz niewłaściwej jakości po upływie terminu przydatności/dowie minimalnej trwałości. Możliwość odbywania się przewidziano. Dostawy do obiektu odbywały się m.in. z: OSM w Łosku Fakt 786/6/22/FV/0 z 20.06.2022R (nabiot); PAMSO S.A. Pobierze Fakt 9425/22/04 z 15.06.2022 (mięso, wędliny); F.U. V "MUREX" M. Bebenistu (Faktura 769/IV z 15.06.2022) (jajka). Fakt stanowi jednocześnie HDI.

7) Należy pamiętać, że w obiekcie odbywa się przewidziano (niezwłocznie w dniu kontroli sprawny).

8) Posiłki w obiekcie wydawane są w porządku wielokrotnego użytku, również w dobrym stanie techniczno - sanitarnym; zmywarka z funkcją wyposażenia sprawnie. Naczynia przechowywane są w sposób prawidłowy.

9) Dzień otrzymują posiłki: śniadania, obiady oraz podwieczerek. Oceniono idealnieś dekadający 22 okres 20.06 do 30.06.2022r. Posiłki przygotowane są z uwzględnieniem sezonowości produktów; posiłki są termicznie. Potrawy smażone nie mieszają niż 2x w tygodniu; do smażenia używany niepokazy; posiłki sporządzone z naturalnych składników, bez użycia konserwantów. Ryby podawane co najmniej raz w tygodniu; każdego dnia podawane są co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych; warzywa lub owoce w każdym posiłku; produkty spożywcze pochodzą z różnych grup m.in. makaron, ryż, warzywa, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jajka. Należy pamiętać, że przygotowywane są nie więcej niż 10g w 250 ml.

- 10) W menu dla rodziców znajdują się informacje na temat olejów znajdujących się w przygotowywanych posiłkach zgodnie z art. 44 Rozp. 1169/2014 z 25 X 2011 oraz zgodnie z § 13 Rozp. Ministra Rolnictwa i Reformy Rolniczej w sprawie znakowania posiłków szkolnych rodziców szkół podstawowych z 23 VII 2014r.
- 11) Dokumentacja w ramach systemu HACCP/ GHP/ GMP prowadzona w ramach Jednostki szkolnej wyznacza punkty krytyczne: CCP₁ - przyjęcie towaru; CCP₂ - przetwarzanie w urządzeniach ciociących /mroźniczych oraz CCP₃ - rozmrażanie w ramach kontroli wewnętrznej prowadzonego systematycznie rejestru monitorujące punkty krytyczne, Ponadto prowadzony jest rejestr mycia i dezynfekcji oraz normizacja, a także rejestr temperatury i wilgotności w magazynie.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BŻ/01/01/01, lista wspomagajów oceny żywienia w przedszkolu.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie karano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

21.06.2022p.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt dokonano 100:54

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. Osoba będąca przy kontroli zapoznała się z klauzulą informacyjną przy pobieraniu danych od osoby

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ 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:

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

mgr Monika Laskowska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Łukasz Adamczyk
Magdalena Zelazko-Siliga
(podpis osoby kontrolującej)

Przedszkole Samorządowe Nr 1
im. M. Konopnickiej w Żelowie
z oddziałami integracyjnymi
97-425 Żelów, ul. Kościuszki 57
tel. 44 634 12 89
NIP 769-19-18-045 Regon 592132645

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.06.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.06.2022r.,

DYREKTOR

mgr Monika Laskowska

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Bełchatowie 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 Prawa przedsiębiorców