

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: BŻ/2/18/19/20

Kutno, 28.02.2020r.

(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Dzikowska- mł. asystent, 20/20, up nr: 177 /20

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt.3a i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59)¹⁾, 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 2020r. poz. 256)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 GIS z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ze zm. zarządzenie Nr 291/19 GIS z dnia 13.12.2019r. Na podstawie art. 48 ust.11 pkt.1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 z późn. zm.^{1)**}) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Miejskie Nr 5 „STOKROTKA”, ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno- Blok żywienia

.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno

.....
(adres)

NIP775 173 55 33.....

TEL.24 354 77 62..... FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji PIS w Kutnie Nr HŻ/4927/91/05 z dnia 17.06.2005r., nr wpisu: 804/503/2007

.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

1) każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2) każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tryb postępowania

2. Kierujący zakładem:

Pani Arleta Kacprzak- dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Arleta Kacprzak- dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany PN/51.....

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

Przedszkole zlokalizowane jest w budynku wolnostojącym, murowanym Teren wokół utwardzony, ogrodzony, utrzymany czysto. Blok żywienia składa się z kuchni właściwej, pomieszczenia obróbki wstępnej, magazynu produktów suchych, magazynu warzyw, zmywalni, magazynu czystych naczyń, szatni i toalety dla personelu. Funkcjonalność i rozplanowanie pomieszczeń prawidłowe. Kuchnia właściwa wyposażona jest w kuchnię gazowo- elektryczną, taboret gazowy, patelnię elektryczną, stoły robocze, wyciąg mechaniczny, rozdrabniacz do warzyw, lodówkę Beco, lodówkę z zamrażarką Whirpol, zamrażarkę Whirpol, szafki kuchenne, stanowiska do mycia. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste. Temperatury zweryfikowano termometrem wzorcowanym PN/51. W zmywalni zainstalowana jest zmywarka z funkcją wyparzania Lozamet. Produkty przechowywane prawidłowo, zgodnie z zaleceniami producentów, zachowana segregacja. Nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia/ dacie minimalnej trwałości oraz oznakowanych jako zawierające w swoim składzie GMO.

W obiekcie dostępna jest zimna z wodociągu miejskiego, gorąca woda z podgrzewacza gazowego. Ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Instalacja wodno- kanalizacyjna sprawna. Zapewnione są warunki do higienicznego mycia rąk i sprzętu, środki myjące i dezynfekujące, sprzęt do utrzymania czystości i porządku.

Odpady dobierane są przez firmę PreZero Service Centrum Sp. z o.o., ul. Łąkoszyńska 127 z Kutna, zgodnie z harmonogramem. Monitoring szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów szkodników.

Prowadzona jest produkcja potraw od surowca do gotowej potrawy. Posiłki podawane są w naczyniach wielokrotnego użycia. Konsumpcja odbywa się w salach dydaktycznych, przy stolikach, nie ma wydzielonej stołówki.

Przedszkole czynne jest w godzinach 6⁰⁰ - 17⁰⁰. Obecnie żywionych jest 86 dzieci. Dzieci mogą korzystać z trzech posiłków. Ze śniadań korzysta 84 dzieci, z obiadów (zupa i drugie danie) 86 dzieci oraz 73 dzieci z podwieczorku.

Surowce do produkcji potraw dostarczane są na bieżąco przez stałych dostawców. Mięso i wędliny: Delikatesy T.D.J. Ozdowscy, ul. Łęczycka 10A, 99-300 Kutno.- ost. faktura nr: FV/20/40 z dnia 26.02.2020r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.TW z dnia 09.09.2016r.). Warzywa, owoce: Hurtownia Owoców i Warzyw, Artykułów Spożywczych, Pilarska Małgorzata, ul. Chopina 16A, 99-300 Kutno; Hurtownia „Śnieżka” Halina Gruglak, Stefan Gruglak S.C., Krasieńskiego 56, 99-300 Kutno. Ryby: Hurtownia Sardines, Elżbieta Janczewska, ul. Chopina 6A, Kutno. Jajka: Hurtownia Owoców i Warzyw, Artykułów Spożywczych, Pilarska Małgorzata, ul. Chopina 16A, 99-300 Kutno. - ost. faktura nr: FV 312/2020 z dnia 26.02.2020r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.39.2017.TW.MG z dnia 04.07.2017r.). Pozostałe produkty: Delikatesy T.D.J. Ozdowscy, ul. Łęczycka 10A, 99-300 Kutno.

Posiłki zawierają produkty będące źródłem pełnowartościowego białka, produkty zbożowe, mleczne, owoce i warzywa. Obiad składa się z zupy i drugiego dania. Jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup: pieczywo, kasze, makaron, ryż, płatki zbożowe, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, warzywa, owoce. Do smażenia używany jest olej Kujawski. Do przygotowywania zup i innych potraw używane są koncentraty z naturalnych składników (wywary z warzyw i porcji rosółowych). Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu, ryba raz w tygodniu. Do posiłków podawane są dodatki warzyw lub owoców. Między posiłkami dzieci otrzymują wodę mineralną niegazowaną. Jadłospis jest urozmaicony. Dania nie powtarzają się w ciągu 10 dni. Jadłospis jest dostępny, wywieszony na tablicy informacyjnej. Podana jest informacja o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem PEiR (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. W bloku żywienia zatrudnionych są 3 osoby (2 kucharki i intendent). Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracują w odpowiedniej odzieży ochronnej.

Obiekt posiada opracowane i wdrożone instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Rejestry prowadzone są na bieżąco.

W dniu kontroli czystość i porządek bieżący zachowane. Nie stwierdzono uchybień higieniczno-sanitarnych.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu ZF/PK/BŻ/01/01/01 z dnia 28.02.2020r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukaranonie karano.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywn 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:
Nie ustalano terminów.....
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt
Dokonano wpisu do książki kontroli.....
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. Osobę kontrolowaną zapoznano ustnie z klauzulą informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych zgodnie z RODO, która jest również dostępna na stronie internetowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie pod adresem: <http://www.pis.lodz.pl/kutno>.....
6. Czas trwania kontroli: od.....9:30..... do11:30.....

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:Bez poprawek.....

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

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 5
„Stokrotka” w Kutnie

mgr Arleta Kacprzak

.....
((imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 5
„STOKROTKA”
99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13
tel./fax 24 254-77-62
NIP 775-17-35-533, REGON 610169994

MŁODSZY ASYSTENT
PSSE w Kutnie

.....
mgr inż. Katarzyna Dziakowska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....28.02.2020r.

otrzymałem (-am) w dniu02.03.2020r.

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 5
„Stokrotka” w Kutnie

mgr Arleta Kacprzak

.....
(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 Kutnie 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” .

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr: BŻ/2/18/19/20 z dnia 28.02.2020r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Przedszkole Miejskie Nr 5 „STOKROTKA”, ul. Barcewicza 13, 99-300 Kutno

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0/0	9/0	18/0	
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	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0/0	16/0	32/0	
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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0/0	25/0	50/0	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S (16)		

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 BŻ/2/18/19/20 Z DNIA 28.02.2020r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bez uwag

DYREKTOR

Przedszkola Miejskiego Nr 5
 „Stokrotka” w Kutnie

mgr Arleta Kacprzak

(podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 5
 „STOKROTKA”
 99-300 Kutno, ul. Barcewicza 13
 tel./fax 24 254-77-62
 NIP 775-17-35-533, REGON 610169994

MŁODSZY ASYSTENT
 PSSE w Kutnie

mgr inż. Katarzyna Bąkowska
 (podpis osoby kontrolującej)