

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: BŻ/4/20/95/21

Kutno, 03.11.2021r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Kutnie

Katarzyna Dzikowska- asystent, 16/21, up nr: 851/2021

(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 (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 735, ost. zm. Dz.U. z 2021r. poz.1491)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów(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 (t.j. Dz. U. z 2021r. 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 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.24 254 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 tę procedurę wraz z jego zmianami

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. Na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych przedszkole ma podpisaną umowę z Przedsiębiorstwem Jasta Sp. z o.o. Spółka Komandytowa, Danielów 5, 97-360 Kamieńsk- ostatni dokument odbioru- faktura nr: UTL/2021/6103 z 12.10.2021r. 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 91 dzieci. Dzieci mogą korzystać z trzech posiłków. Ze śniadań korzysta 88 dzieci, z obiadów (zupa i drugie danie) 91dzieci oraz 76 dzieci z podwieczorku.

Surowce do produkcji potraw dostarczane są na bieżąco przez stałych dostawców. Mięso i wędliny: Delikatesy T.D.J. Ozdowscy, ul. Łąkoszyńska 68, 99-300 Kutno.- ost. faktura nr: FV/21/26 z dnia 26.10.2021r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.TW z dnia 09.09.2016r.). Warzywa, owoce i jajka : Hurtownia Owoców i Warzyw, Artykułów Spożywczych, Pilarska Małgorzata, ul. Chopina 16A, 99-300 Kutno- ost. faktura nr: FV 1225/2021 z dnia 02.11.2021r. (monitoring zgodnie z pismem PWIS.NSHŻ.9011.3.39.2017.TW.MG z dnia 04.07.2017r.); Hurtownia „Śnieżka” Halina Gruglak, Stefan Gruglak S.C., Krasieńskiego 56, 99-300 Kutno. Ryby: Hurtownia Sardines, Elżbieta Janczewska, ul. Chopina 6A, Kutno; Nabiał: Handel Hurtowy Artykułami spożywczymi i przemysłowymi, Tomasz Lipski, ul. Bema 3, 99-300 Kutno.

Jadłospis jest urozmaicony. Dania nie powtarzają się w ciągu 10 dni. 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 z naturalne składniki (wywary z warzyw i porcji rosółowych). Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu, ryba 2 razy w tygodniu (w postaci pasty i smażonej). Do posiłków podawane są dodatki warzyw lub owoców. Między posiłkami dzieci otrzymują wodę mineralną niegazowaną. Jadłospis jest dostępny, ze względu na pandemię i ograniczenie wizyt w placówce, wywieszony jest na drzwiach wejściowych. 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 (1 kucharka, pomoc kuchenna 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 03.11.2021r.

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 zł
(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:
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.....11:00..... do13:00.....

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.....

DYREKTOR (podać numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Przedszkola Miejskiego Nr 5
„Stokrotka” w Kutnie

mgr Arleta Kacprzak

[Redacted signature]

((imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

A S Y S T E N T
PSSF w Kutnie

[Redacted signature]

mgr inż. Katarzyna Daikowska

(podpis osoby kontrolującej)

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

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....03.11.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu05.11.2021r.

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 5
„Stokrotka” w Kutnie
mgr Arleta Kacprzak

[Redacted signature]

(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/4/20/95/21 z dnia 03.11.2021r.

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 właściwości.	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	0	0	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/4/20/95/21 Z DNIA 03.11.2021r.

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 810189994

A S Y S T E N T
 PSSE w Kutnie


 (podpis osoby kontrolującej)