

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHF.06.16.2022.....

Pułtusk 30.03.22.....
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Pułtusk
Mirostawa Svidersko st. instruktor higieny nr upoważ. 06, jednorozowe 96/22
Marie Joterej st. asystent nr upoważ. 15, jednorozowe 97/22
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195 z późn.zm.), 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 2021r., poz. 735).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 z późn.zm.)** 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/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:

Stożówka Przedszkola Miejskiego nr 4 z Oddziałami
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Integracyjnymi 06-100 Pułtusk ul. R. Krowczyńskiego 3
(adres)

NIP 5681149928.....

TEL. (23)6922045..... FAX..... E-MAIL.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów
HZN. 409/1424/07 z dn. 11.06.07 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Sedowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Joanna Kucharska - Rora - wicedyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu technicznego - sanitarnego pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, hig. produkcji, posittków, przeanalizowanie jednospisu, przestrzegania zasad GHP i GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H&N HP/02/KSK

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

Działalność zakładu oparta na produkcji posittków w technologii od surowca do gotowej potrawy, podawane w maczyniach wielokrotnego użytku.

W zakładzie przygotowuje się śniadania, obiady dwudaniowe z deserem, podmaczerek żywnościowych - 242 dzieci, stołki żywnościowe - 6,50 zł. Ratownictwo - 3 osoby, posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.

Obiekt zaopatrzony w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepła z podgrzewacza. Zapewnione są warunki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzętu, urządzeń, maczyni kuchennych, mycia i termicznej dezynfekcji maczyni stołowych, mycia żywności.

Nieekzystosci ptymne odprowadzone do kanalizacji miejskiej; odpady komunalne usunione do kmytych pojemników, odbierane przez PPAK Żutusk, ul. Staszice 5.

Nie stwardzona środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz po upływie daty minimalnej trwałości.

Środki spożywcze nietrujące mikrobiologicznie przechowywane w temp.: +3°C, -20°C - temperatura monitorowana na bieżąco.

Produkty spożywcze trwałe mikrobiologicznie przechowywane na półkach regałów. Segregacja przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych wyrobów przeciwnie.

Próbki kontrolne positków przechowywane w temp. +4°C, 48 h.

Okazano HDI na mięso, nedliny, nabiał, ryby, jaja oraz faktury zakupów, raporty magazynowe.

Przebadany jest rejestr dostawców żywności: mięso, nedliny - Dantex.com.pl, 04-300 Ostrow Mazowiecki; nabiał, ryby - Hurt Detal. Art. spoz. - rolnie A. Siekierko 18-200 Myskie Mazowieckie; owoce, warzywa - Hurt. Limonka Żutusk.

Przeanalizowano jadłospis. Jadłospisy uktedone dekadowo.

Śniadanie przygotowane w formie zup mlecznych oraz kanapek.

Kanapki przygotowane na bazie pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masta. Do kanapek stosowane są dodatki takie jak: chude nedliny, nabiał, jaja, przetwory z ryb, pasty z masłom roślin strączkowych, warzywa, owoce.

Obiad składa się z dwóch dań i deseru. Zupy przygotowane na wywarek mięsnych, warzywnych doprawianych mlekiem.

II danie składa się z produktu pełnowartościowego białke zniarzającego: mięso, ryba, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasza, ryż, makaron, warzywa w postaci surowej lub gotowanej. Deser podany w postaci kompotu, sok.

Podwieczorek składa się z kanapki oraz produktu mlecznego: jogurt, budyn, kefir.

Do picia podane jest woda mineralna, herbata, kawa zbożowa, kakao, soki.

Opracowano receptury positków z uwzględnieniem wartości odżywczych i energetycznych oraz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie.

Positki sporządzone i wydane prawidłowo, higienicznie, estetycznie.

Zapisy GHP i GMP prowadzone na bieżąco.

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

nie dotyczy

Podstawa prawna :

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004r . z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie nie dotyczy
(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie dotyczy

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^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od *10⁰⁰* 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.

nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
nie dotyczy

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

Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.

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

STARZY INSTRUKTOR Higieny **STARZY ASYSTENT**
M. Swiderska *M. Poteraj*
Mirosława Swiderska **Maria Poteraj**

.....
WICEDYREKTOR PRZEDSZKOLA **Przedszkole Miejskie Nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi** (podpis osoby kontrolującej)
J. Kucharska-Rara 06-100 Pułtusk, ul. R. Krajewskiego 3
tel. 23 692 70 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-928

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *30.03.22r.*

otrzymałem (-am) w dniu *30.03.22r.*

WICEDYREKTOR PRZEDSZKOLA **Przedszkole Miejskie Nr 4 z Oddziałami Integracyjnymi**
J. Kucharska-Rara 06-100 Pułtusk, ul. R. Krajewskiego 3
tel. 23 692 70 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-928

(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 Pułtusk 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