

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.4.51.1.2024.KH

Krapkowice, dnia 17.09.2024r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krapkowicach

Karina Herrmann – kierownik oddziału HŻ, upoważnienie nr 2/2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zmianami)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. 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 oraz Zarządzeniem 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018r. poz. 646)^{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.

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Oddział Przedszkolny Zamiejskowy Przedszkola Nr 1 w Gogolinie z siedzibą w Góraźdżach,**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Dworcowa 3, 47-316 Góraźdże

(adres)

NIP 1990082189

TEL. 774671071 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: -

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2.Kierujący zakładem: **Ilona Reinert – p.o. Dyrektor Publicznego Przedszkola Nr 1 w Gogolinie**

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

3. Przedstawiciel zakładu:

Sylvia Kusber – Wicedyrektor PP Nr 1 w Gogolinie
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **ocena stanu sanitarno-higienicznego, technicznego oraz dokumentacji w ramach urzędowej kontroli żywności.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie dotyczy.**

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

W pionie kuchennym przygotowywane są śniadania, obiady i podwieczorki dla dzieci przedszkolnych. Artykuły pomocnicze wykorzystywane do przygotowywania posiłków są w terminach przydatności do spożycia prawidłowo przechowywane. Wyparzacz sprawny. Próbki pokarmowe przechowywane prawidłowo. W trakcie kontroli przypomniano o zasadach prawidłowego przechowywania próbek. Badania lekarskie zatrudnionego personelu przeprowadzone do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne, odzież ochronna prawidłowa. Urządzenia chłodnicze sprawne, wyposażone w termometry, segregacja zachowana. Na bieżąco prowadzony jest monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych, rejestr rozmrażania, mycie i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, monitoring temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych, rejestr dezynfekcji jaj, przyjęcia towaru. Stanowiska mycia z doprowadzeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody, wyposażone w mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Środki myjąco dezynfekcyjne są na stanie w dostatecznej ilości. W Kuchni przygotowywane są śniadania i obiady dla 42 przedszkolaków oraz podwieczorki dla 32 przedszkolaków. Podawane jest również II śniadanie w formie dodatku owocowego dla 42 przedszkolaków. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności szkodników oraz ich śladów.

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

W kontrolowanym zakresie nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego, jadłospis.**

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 **8.50** do **10.50**.

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

KOM. PRZEDSZKOLNY ZAMEL
Przedszkole Nr 1 w Gogolinie
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
z siedzibą w Górażdżach
47-316 GÓRAŻDŻE
ul. Dworcowa 9
WICEDYREKTOR
Przedszkola Nr 1
w Gogolinie
mgr Sylwia Kusber

(podpisy świadków)

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

mgr Karina Herrmann

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (–ach) **17.09.2024r.**

otrzymałem (–am) w dniu

KOM. PRZEDSZKOLNY ZAMEL
Przedszkole Nr 1 w Gogolinie
z siedzibą w Górażdżach
47-316 GÓRAŻDŻE
ul. Dworcowa 9
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
WICEDYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 1
w Gogolinie
mgr Sylwia Kusber

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 Krapkowicach 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ.9020.4.51.1.2024.KH z dnia 17.09.2024r.

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

**Oddział Przedszkolny Zamiejscowy Przedszkola Nr 1 w Gogolinie z siedzibą w Górażdżach,
ul. Dworcowa 3, 47-316 Górażdże**

**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	9	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	0
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	0
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	0
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	0
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	0
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	0
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	0
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	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	0
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	0

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	0
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	0
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	0
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	0
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	0
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	0
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	0
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	0
7	Znakowanie.	0	4	8	0
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	16
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	0
	Suma punktów				16
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		średnie		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie

powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie**powyżej 15 do 49 pkt**

Ryzyko niskie

nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak

ODDZ. PRZEDSZKOLNY ZAMIEJ.
Przedszkola Nr 1 w Gogolinie
z siedzibą w Górażdżach

47-316 GÓRAŻDŻE

ul. Dworcowa 3

(podpis kontrolowanego)

WICEDYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 1
w Gogolinie
mgr Sylwia Kusber

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr Karina Herrmann

(podpis osoby kontrolującej)