

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.4.49.1.2024.AP

Gogolin, dnia 16.12.2024r.

(miejscowość i data)

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

**Karina Herrmann – kierownik oddziału HŻŻiPU, upoważnienie nr 2/2024**

**Agnieszka Paleta – st. asystent oddziału HŻŻiPU, upoważnienie nr 13/2024**

(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)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024r. poz. 572)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 2) 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów 2) 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 3) 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 4) przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r. poz. 236)<sup>1)</sup> 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: **Publiczne Przedszkole nr 1 w Gogolinie**  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
**ul. Szpitalna 4, 47-320 Gogolin**  
(adres)

NIP 199-008-21-89

TEL. 774666377 FAX: ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru 329/1605/2008**  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **Ilona Reinert – dyrektor przedszkola**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu uczestniczący w kontroli:  
..... **Ilona Reinert – dyrektor przedszkola** .....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.



4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-higienicznego, technicznego i 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 i podawane są na naczyniach wielokrotnego użytku śniadania i dwudaniowe obiady dla 100 przedszkolaków oraz podwieczorki dla 95 dzieci. Śniadania wydawane są o godz. 8.15, obiad o godz. 12.00 oraz podwieczorki o godz. 14.30.

Artykuły pomocnicze wykorzystywane do przygotowywania posiłków są w terminach przydatności do spożycia oraz prawidłowo przechowywane. Urządzenia chłodnicze sprawne, wyposażone w termometry oraz z zachowaną segregacją asortymentową. Urządzenie do termicznej dezynfekcji naczyń sprawne. Próbkę pokarmową prawidłowo przechowywane. Na bieżąco prowadzone są rejestry temperatur w urządzeniach chłodniczych, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętu, dezynfekcji jaj (naświetlanie UV) oraz dostaw towaru. Zakupy prowadzone są na bieżąco w miarę zapotrzebowania na określone artykuły spożywcze.

Zatrudniony personel posiada aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz prawidłową odzież ochronną. Stanowiska mycia z doprowadzeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz wyposażone w mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Ilość środków myjąco-dezynfekujących na stanie dostateczna.

Resztki pokarmowe poprodukcyjne i pokonsumpcyjne, w tym pochodzenia zwierzęcego są zbierane i wyrzucane do zamykanego kontenera na odpady zmieszane.

Jadłospis urozmaicony dodatek warzyw lub owoców do każdego posiłku, różne formy obróbki termicznej, 3x ryba na dekadę, 1xwarzywa strączkowe na dekadę zamienniki ziemniaków w formie kasz, ryżu i makaronu.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i sprzętu nie budzi zastrzeżeń. W obiekcie obowiązuje zakaz palenia papierosów i e-papierosów. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności szkodników i 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 od 09.12 do 20.12.2024r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w .....-..... 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 1. ....-.....

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<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 13:30 do 14:40

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: ~~tytuł~~ ~~tytuł~~ protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

**Publicznego Przedszkola Nr 1  
w Gogolinie**

**mgr Ilona Reinert**

**PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1  
W GOGOLINIE  
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4  
tel./fax 77 4666 377  
NIP 199 0082 189**

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

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu ~~(-ach)~~ 16.12.2024r.

otrzymałem (-am) w dniu 16.12.2024r.

**PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1  
W GOGOLINIE  
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4  
tel./fax 77 4666 377  
NIP 199 0082 189**

**DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola Nr 1  
w Gogolinie**

**mgr Ilona Reinert**

.....  
(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 Krapkowicach powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..... z dnia .....

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Publiczne Przedsiębiorstwo w Krąpkowicach  
ul. Szpitalna 4, 47-370 Gogolina

**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	9	18	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
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	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			W	

**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:

.....  
.....  
.....

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola Nr 1  
w Gogolinie

mgr Ilona Reinert

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1  
W GOGOLINIE  
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4  
tel./fax 77 4666 377  
NIP 199 0082 189

.....  
(podpis kontrolowanego)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)