

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
*ORYGINAL / KOPIA\**

Nr 117/HŻ/19

Bielawa, 14 marca 2019 r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w **Dzierżoniowie**

**Justyna Zielińska – młodszy asystent HŻŻ i PU, nr upoważnienia stałego 22/2018  
i jednorazowego 299/19; Paweł Mołas – młodszy asystent HŻŻ i PU, nr upoważnienia stałego  
2/2017 i jednorazowego 300/19**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 2096). 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.

Na podstawie art.48 ust.11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2018 r. poz. 646 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.**

**1. Zakład:**

**Stółwka Przedszkola Publicznego nr 3**

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

**ul. 3-go Maja 22, Bielawa**

*(adres)*

NIP **8822130508**

TEL. **74 6452229**

FAX **brak**

E-MAIL **sekretariat@pp3.oswiata.bielawa.pl**

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **brak decyzji zatwierdzającej, działalność prowadzona niezmiennie od 1988 r.**

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

**2. Kierujący zakładem:**

**P. Małgorzata Moździerz – Dyrektor Przedszkola**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

yz  
Moł.

3. Przedstawiciel zakładu:

**P. Małgorzata Moździerz – Dyrektor Przedszkola**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

**bez udziału świadków**  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola kompleksowa – ocena zgodności stanu sanitarno – technicznego obiektu z obowiązującymi wymaganiami higieniczno - sanitarnymi**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr HŻ/I/2/S**

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

1. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy wydawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku.
2. Z wyżywienia korzysta 144 dzieci w wieku od 3-6 lat, uczęszczających do 6 grup tj.: 3 grupy dla dzieci w wieku 3 lat, 1 grupa dla 4-latków, 1 grupa dla 5-latków, 1 grupa dla 6-latków.
3. W zakładzie wydawane są posiłki:
  - I śniadanie godzina 8:30
  - II śniadanie godzina 11:00
  - obiad godzina 13:30
4. Surowce stosowane do produkcji posiłków dostarczane są środkami transportu dostawców. Podczas dostawy monitorowane są parametry: stan opakowań, temperatura przewozu, oznakowanie produktu, warunki sanitarne pojazdu, szczelność zamknięcia samochodu dostawczego, sposób przewożenia towarów, higiena osobista konwojenta. W przypadku stwierdzenia uchybień dostawa nie zostanie przyjęta i zwracana jest do dostawcy. W dokumentacji zakładu opracowano listę dostawców towarów. Zapisy z dostaw prowadzone są w kartach kontroli dostaw dla poszczególnych grup produktów. Ostatni zapis z dnia 14.03.2019 r. dostarczono chleb, nabiał, filet drobiowy – uwag nie wniesiono.  
W dokumentacji zakładu opracowano wykaz dostawców.
5. Przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w zakładzie zajmuje się 5 osób, które posiadają aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.
6. Na podstawie dokumentów handlowych istnieje możliwość zidentyfikowania pochodzenia środków spożywczych. Identyfikowalności dokonano dla posiłku pn. kotlet mielony drobiowy podanego w dniu kontroli 14 marca 2019 r. na obiad. Tabela identyfikowalności w załączeniu do protokołu.
7. Przy produkcji posiłków stosuje się mięso wieprzowe, drobiowe, wołowe. Nie jest stosowana dziczyzna. Udostępniono do wglądu dokument potwierdzający zakup mięsa:
  - faktura VAT nr (S) FS-537/03/2019 z dnia 12.03.2019 r. wystawioną przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego Jerzy Gawrycki, ul. Witosa 3, 58-260 Bielawa na zakup wątroby z drobiu, łopatki bez kości,
  - faktura VAT nr FS-646/03/2019 z dnia 14.03.2019 wystawioną przez Zakład Przetwórstwa Mięsnego Jerzy Gawrycki, ul. Witosa 3, 58-260 Bielawa na zakup 7 kg filetów z kurczaka.

Do faktur dołączono znakowanie.

JZ  
P. Moździerz

8. W dniu kontroli stwierdzono na stanie 35 sztuk jaj w wytłoczkach po 30 szt. Udostępniono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 43/2019 z dnia 26.02.2019 r., zgodnie z którym producentem jaj jest Specjalistyczne Gospodarstwo Rolne Ferma Drobiu Wachulak Dariusz, Kapricko Lipowa 26, 64-200 Wolsztyn, weterynaryjny numer identyfikacyjny: 3PL 30051314, data zniesienia/sortowania od 15.02.19 do 22.02.19, data przydatności do spożycia: 28 dni od daty zniesienia/sortowania. Każde jajko oznakowane jest czerwoną pieczętką 3PL38851314. Udostępniono do wglądu dokument potwierdzający zakup jaj: fakturę VAT FS 64/2019 z dnia 27.02.2019 r., wystawioną przez sklep „MALGOS” Skrzypiska Małgorzata, Handlowa b/n/0, 58-260 Bielawa na zakup 60 szt. jaj. Dezynfekcja jaj w zakładzie odbywa się przy pomocy naświetlacza UV. Jeden cykl naświetlania trwa 90 sek. W razie awarii naświetlacza jaja dezynfekowane będą poprzez wyparzenie – zanurzane będą we wrzątku na czas 10 sek. Zapisy z w/w czynności prowadzone są w karcie kontroli. Zapisy prowadzone są na bieżąco, uwag nie wniesiono. W zakładzie istnieje możliwość określenia stopnia zużycia lampy. Żywotność lampy deklarowana przez producenta wynosi 3500 godzin. Na dzień kontroli wykorzystano łącznie 62 godziny 48 min.
9. Mycie naczyń stołowych odbywa się w zmywalni naczyń stołowych. Naczynia myte i wyparzone są w czasie 240 sekund w temperaturze 85-90°C w zmywarce gastronomicznej Stalgast.
10. W trakcie kontroli stwierdzono, iż surowce używane do produkcji posiłków są zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).
11. Podczas kontroli dokonano oceny jakościowej żywienia na podstawie jadłospisów z 10 kolejnych dni za okres od 04.03.19 do 15.03.19. W wyniku przeprowadzonej oceny stwierdzono pewne nieprawidłowości – ocena w załączeniu do protokołu. Pouczono P. Dyrektora o konieczności skorygowania błędów w planowaniu jadłospisów i uwzględnieniu wymagań zgodnych z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r. poz. 1154).
12. Jadłospis tygodniowy wraz z listą alergenów wywieszono w miejscu ogólnodostępnym dla rodziców - na tablicy ogłoszeń umieszczonej naprzeciwko wejścia do zakładu. Alergeny oznaczono w sposób numeryczny. W trakcie kontroli sprawdzono poprawność wyszczególniania alergenów zawartych w serwowanych potrawach na podstawie udostępnionych receptur, dla dni: 13.03.2019 (obiad) - zupa pieczarkowa z warzywami, ziemniakami i koperkiem, pulpetów w sosie śmietanowym, kaszy jęczmiennej prażonej, 06.03.2019 (II śniadanie) – bułka maślana z masłem, Danonek do picia, jabłko, herbata z cytryną – nieprawidłowości nie stwierdzono.
13. W zakładzie opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej w zakresie:
  - higieny osobistej i stanu zdrowia pracowników,
  - procesów mycia i dezynfekcji – opracowano plan higieny - harmonogram prac porządkowych oraz wykaz środków myjących i dezynfekujących,

R. J. M.

- szkolenia pracowników – po przyjęciu nowego pracownika przeprowadzane jest szkolenie wstępne. Raz na kwartał organizowane jest szkolenie przypominające. Udostępniono do wglądu protokół szkolenia wewnętrznego z dnia 05.03.2019 r. – temat szkolenia: przypomnienie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej. Opracowano plan szkoleń pracowników na rok 2018/2019 zgodnie z którym następne szkolenie odbędzie się w maju 2019 r.,
  - konserwacji maszyn i urządzeń – przeglądy techniczne maszyn i urządzeń przeprowadza uprawniony pracownik – konserwator oraz przez firmę serwisową. Naprawy będą przeprowadzane przez firmę serwisującą. Przegląd i konserwacja dokonywana jest raz w miesiącu. W roku 2018 i 2019 naprawy nie były przeprowadzane,
  - zaopatrzenia zakładu w wodę – woda dostarczana jest z sieci miejskiej na podstawie umowy z Zakładem Wodno-Kanalizacyjnym w Dzierżoniowie. Raz na 5 lat przeprowadzane jest pełne badanie wody. Dodatkowo pełne badanie wody przeprowadzane jest w przypadku modernizacji lub naprawy sieci wodociągowej oraz gdy zaistnieje podejrzenie, iż woda może stanowić zagrożenie (zły smak i zapach, zabrudzenie etc.). Następne badanie wody zostało zaplanowane na marzec 2019 r. - udostępniono do wglądu zlecenie badanie wody z dnia 14.03.2019 r.,
  - kontroli obecności szkodników – monitoring obecności szkodników przeprowadzany jest na bieżąco przez pracownika zakładu. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników wzywana będzie specjalistyczna firma DDD. W czasie kontroli obecności szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono,
  - usuwania odpadów i ścieków – ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej, nieczystości stałe usuwane są do zamykanych pojemników umiejscowionych na zewnątrz zakładów, odpady pokonsumpcyjne usuwane są do zamykanego pojemnika umieszczonego w zmywalni naczyń stołowych i traktowane jako odpady komunalne, towar przeterminowany jest rozpakowywany i wyrzucany jako odpad komunalny,
  - przyjmowania i przechowywania (magazynowania) żywności – przyjmowanie żywności opisano w pkt 4. W instrukcji określono warunki przechowywania dla poszczególnych grup środków spożywczych,
14. Podczas kontroli sprawdzono zapisy od początku roku 2019 do dnia kontroli w zakresie: mycia pomieszczeń, kontroli obecności szkodników, kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, mycia i rozmrażania urządzeń chłodniczych, konserwacji maszyn i urządzeń, mycia i dezynfekcji jaj, obróbki termicznej – zapisy prowadzone są na bieżąco, nie stwierdzono odchyłań w monitorowanych parametrach.
15. W dokumentacji zakładu opracowano receptury przygotowywanych potraw.
16. W zakładzie opracowano procedurę badania gotowego wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie, zgodnie z którą ów badanie przeprowadzane jest raz w roku. Udostępniono do wglądu sprawozdanie z badania próbki surówki z selera i marchewki nr 886/18 z dnia 29.10.2018 r. w kierunku obecności pałeczek *Salmonella* w 25 g – nieobecne i obecności *Listeria Monocytogenes* w 25g – nieobecne.
17. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniony jest stały dopływ ciepłej i zimnej wody. bieżącej. Stanowiska do mycia rąk wyposażone prawidłowo w środki do mycia i osuszania rąk.
18. Stan porządkowy zakładu nie budzi zastrzeżeń.

*Handwritten signature:*  
P  
D  
Mst.

19. Odzież pracowników prawidłowa.

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

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn.zm.) oraz Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Ad. pkt I 1 – zmywalnia naczyń stołowych zlokalizowana jest na parterze, do której windą towarową transportowane są posiłki z kuchni usytuowanej w części piwnicznej. Transport posiłków odbywa się w zamkniętych fioletowych pojemnikach z atestem dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Następnie posiłki są wyjmowane z windy i roznoszone po salach, w których są spożywane przez dzieci. Roznoszenie posiłków odbywa się ogólnodostępnym korytarzem – na czas wydawania posiłków dzieci ani osoby postronne nie mają dostępu do ciągu komunikacyjnego. Po spożyciu posiłków brudne naczynia stołowe trafiają do czerwonych pojemników i są zanoszone do zmywalni naczyń.

Ad. pkt I 2 – w pomieszczeniach przygotowalni wstępnej, kuchni i szatni ściany zawilgocone, z odpadającym tynkiem. W przygotowalni wstępnej sufit z łuszczącą się farbą. W zmywalni naczyń stołowych ściana przed windą towarową zniszczona. Drzwi w przygotowalni wstępnej zniszczone, z łuszczącą się farbą.

Ad. pkt I 5 – brak siatek przeciw owadom w otwieranych oknach w kuchni i zmywalni naczyń stołowych i magazynie.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **arkusz oceny zakładu ZF/PK/BŻ/01/01/01**

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:

.....  
*Zobowiązuję się do usunięcia nieprawidłowości opisanych wyżej w terminie do końca sierpnia 2018r.*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt **nie dotyczy**

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:

yz  
P. Mój.

*Brak uwagi. Moc.*

5. Uwagi osoby kontrolującej **wynik badania wody dostarczyć niezwłocznie po jego otrzymaniu**

6. Czas trwania kontroli: **14 marca 2019 r. od 10.15 do 13.15**  
**19 marca 2019 r. od 08.30 do 09.30**

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.

**Nie dotyczy**

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

DYREKTOR  
Przedszkola Publicznego Nr 3  
w Białawie

*Moc.*  
Małgorzata Moździerz  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent

*P. Motas*  
MŁODSZY ASYSTENT  
inż. Paweł Motas

*J. Zielińska*  
inż. Justyna Zielińska  
(podpis osoby kontrolującej)

**bez udziału świadków**

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **14 marca 2019 r.**

otrzymałem (-am) w dniu *19.03.2019r.*

DYREKTOR  
Przedszkola Publicznego Nr 3  
w Białawie

*Moc.*  
Małgorzata Moździerz  
(podpis i pieczęć 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 **Dzierżoniowie** 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 dotyczy przepisy ustawy Prawo przedsiębiorców