

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/80/58/24

Tomaszów Mazowiecki, dnia 22.10.2024 r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim.

– starszy asystent, nr upoważnienia 2/24

(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 2024 r., 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 2024 r., poz. 572).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⁾ 291/19 z dnia 13.12.2019r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236)^{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 z późniejszymi zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Nr 9, ul. Robotnicza 30, 97-200 Tomaszów Mazowiecki wchodzące w skład

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3 w Tomaszowie Mazowieckim

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 7732476674

TEL. (44) 723 12 33 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji z dnia 04.12.2008 r. PPIS-HŻ-4927/6/08

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

–dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3

(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:

z-ca dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 3

(imię i nazwisko, stanowisko)

n. d.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno – technicznego zgodnie z arkuszem oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wzorcowany PN/22

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

W zakładzie prowadzona jest działalność zgodnie z zakresem wydanej decyzji Państwowego Inspektora Sanitarnego znak: PPIS-HŻ-4927/6/08 z dnia 04.12.2008 r., polegającej na przygotowywaniu posiłków sporządzanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli żywionych jest 24 dzieci w dwóch grupach wiekowych (zapisanych 45 dzieci), dla których przygotowywane są śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki.

Placówka podłączona jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej; ogrzewanie olejowe. Odpady komunalne odbierane są przez Zakład Gospodarki Wodno-Kanalizacyjnej w Tomaszowie Mazowieckim ul. Kępa 19, 97-200 Tomaszów Mazowiecki, natomiast odpady kat. 3 utylizowane są przez Przedsiębiorstwo Jasta Sp. z o.o. Sp. komandytowa Danielów 5, 97-360 Kamieńsk, co potwierdza ostatni dokument handlowy stosowany przy przewozie potwierdzający wywóz nieczystości nr 05/09 z dnia 05.09.2024 r. Ochrona w zakresie DDD prowadzona jest przez firmę DEZ- TUR Marcin Turowiecki w Tomaszowie Mazowieckim ul. Spalska 63; przedłożono ostatni protokół dezynsekcji oraz deratyzacji (po zabiegowy) z dnia 18.09.2024 r.

Podczas wykonywania czynności kontrolnych stan sanitarno- techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Pomieszczenia bloku żywieniowego obejmują: przedsionek, kuchnię właściwą, zmywalnię naczyń stołowych, przygotowalnię wstępną, magazyn środków spożywczych. W przedsionku ustawione są wózki transportowe o powierzchniach zmywalnych, stosowane do przewozu gotowych potraw oraz naczyń stołowych wielokrotnego użytku, natomiast na wieszakach w zamykanych pokrowcach przechowywana jest odzież ochronna dla pracowników. Pomieszczenie kuchni wyposażone zostało w dwie kuchnie gazowe czteropalnikowe z piekarnikami, taboret gazowy dwupalnikowy, krajalnicę, mikrofalówkę, dwa dwukomorowe zlewy z wydzielonym stanowiskiem do mycia rąk i do mycia naczyń kuchennych, szafki stojące z blatami roboczymi oraz stół roboczy; sprzęt produkcyjny przechowywany jest w zamykanych szafkach. Stanowiska pracy są oznakowane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Powierzchnie wyposażania są gładkie, łatwo zmywalne; przy stanowiskach do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz ręczniki jednorazowego użytku.

Obróbka wstępna surowców odbywa się w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej, w której wydzielono dwa dwukomorowe zlewy do mycia wstępnego warzyw, mięsa, jaj oraz stanowisko do mycia rąk; do naświetlania jaj zapewniony naświetlacz UV. W magazynie tym znajdują się niewielkie ilości warzyw i owoców przechowywane w skrzynkach lub zamykanych szafkach. Na wyposażeniu pomieszczenia zmywalni znajduje się zlew dwukomorowy oraz maszyna myjąca z funkcją wyparzania; do mycia i nabłyszczania naczyń stosowane profesjonalne środki firmy Remix. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w zamykanych szafkach w pomieszczeniu kuchni; sprawdzono czystość naczyń- nieprawidłowości nie stwierdzono. Pomieszczenie magazynowe przeznaczone jest do przechowywania niewielkich ilości środków spożywczych niewymagających warunków chłodniczych (produkty przechowywane na regałach) oraz środków spożywczych wymagających warunków chłodniczych (nabiał oraz przetwory mięsne i mięso przechowywane w dwóch chłodziarko-zamrażarkach z zachowaną segregacji asortymentowej). W pomieszczeniu magazynowym monitorowana jest temperatura oraz wilgotność; w dniu kontroli temperatura wynosiła 23°C, wilgotność 60%. Za pomocą termometru wzorcowanego PN/22 sprawdzono temperaturę w urządzeniu chłodniczym, gdzie przechowywany był nabiał, temperatura wynosiła 3,3°C, natomiast termometr w urządzeniu wskazał 3°C. Mięso i wędliny przechowywane w temperaturze 4°C według termometru PN/22. Wyrzykowo sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości środków spożywczych przechowywanych w magazynie – nie stwierdzono produktów złej jakości.

Dostawy towarów dokonywane są na bieżąco przez firmy zewnętrzne i potwierdzane są fakturami. Towary dostarczane są odrębnym wejściem, tak aby uniemożliwić krzyżowanie się dróg „brudnych” i „czystych”. Mięso wieprzowe, drobiowe oraz wędliny dostarczane są przez firmę Deko Smaku, Cezary Dębiec, ul. Św. Antoniego 2, 97-200 Tomaszów Mazowiecki; przedłożono dowód dostawy z dnia 22.10.2024 r. wraz z handlowymi dokumentami identyfikacyjnymi nr 1766/2024 dla wołowiny z Agraimpex Stryków Sp. z o.o. Niesułków 72, 95-010 Niesułków oraz nr 75/10/2024 dla wieprzowiny z P.P.H.U. „EQUUS” Halina Makowska Cekanów ul. Topolowa 34, 97-200 Tomaszów Mazowiecki. Zgodnie z fakturą VAT 12190/MAG/2024 z dnia 16.10.2024r. dostawcą produktów mlecznych i nabiału jest firma Handel Hurtowy i Detaliczny Kaczmarczyk Piotr, ul. Konstytucji 3-go Maja 50b, 97-200 Tomaszów Mazowiecki. Od tego samego dostawcy realizowane są dostawy jaj, warzyw, owoców i innych artykułów spożywczych; w załączeniu faktura VAT 12261/2024 z dnia 30.09.2024r. Zgodnie z wyjaśnieniem jaja pochodzą z Fermy Drobiu, Ferma Niosek Szydłowski Zbigniew, Lechów 23, 97-216 Czerniewice. Dostawcą mrożonek jest firma Drimpol Sp. z o.o. Oddział w Łodzi ul. Starorudzka 10/12, 93-418 Łódź, co potwierdza faktura VAT nr 14612097 z dnia 15.10.2024r.

W bloku żywieniowym zatrudnione są 2 osoby oraz intendentka z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapisy w ramach dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP prowadzone są systematycznie, m.in. karty przyjęcia towaru, kontroli temperatury w

urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, kontroli temperatury i wilgotności w magazynie, karta dezynfekcji jaj. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu – umieszczono informację w formie graficznej i pisemnej.

Na podstawie jadłospisu dekadowego za okres od 14.- 25.10.2024r. dokonano oceny sposobu żywienia dzieci przedszkolnych. Załączony jadłospis zawierał wypisane składniki występujące w danych potrawach, wyszczególnione produkty alergenne, gramaturę porcji oraz wyliczoną wartość odżywcza. Dekadowy jadłospis zawierał w każdym posiłku dodatek pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, porcję ryby raz w tygodniu (paluszki rybne z filetów mintaja, pulpety rybne w sosie koperkowym) oraz dodatek roślin strączkowych suchych (fasolowa z kiełbasą i ziemniakami, marchewka z groszkiem zasmażana, grochówka z ziemniakami i kiełbasą). Codziennie w jadłospisie zapewniono porcję produktów zbożowych, a także z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych co jest zgodne z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. Przygotowywane potrawy sporządzane są z naturalnych składników lub ich koncentratów (np. koncentratu pomidorowego, żuru na zakwasie). Potrawy smażone zostały ograniczone do maksymalnie 2 tygodniowo, do smażenia używany jest olej rzepakowy. W każdym posiłku zapewniono porcję warzyw i/lub owoców oraz dwie porcje mleka lub produktów mlecznych w ciągu dnia. Do słodzenia przygotowanej na miejscu herbaty lub kompotu używany jest miód. Analizowany jadłospis spełnia normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono:..n.d..
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukaranokarania mandatowego nie stosowano.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie
(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: n.d.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: n. d.

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: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 11⁵⁰

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: n. d.

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

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3
kim

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

Starszy asystent

.....
Agnieszka Bober

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.10.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.10.2024 r.

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 3
Tomaszowie Mazowieckim

mgr Krzysztof
.....
(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 Tomaszowie Mazowieckim 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