

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA\*

Nr 803/17

N.HZ-HD-5141-296-17-1/17

Włocławek, 03.11.2017r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Karolina Nymca-Jankowska - asystent Sekcji N.HZ-HD,  
upoważnienie Nr 1/15

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

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. 79 ust. 2 pkt 1 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 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 regułami 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.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Stożka w Przedszkolu Publicznym Nr 82 „Jas i Małgosia” z Oddz.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnym, ul. Kaliska 108, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP 888-54-11-24 - przedszkole

TEL. 54 234-17-59 FAX 54 234 17 59 E-MAIL przedszkole82@saffilm.net.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PPIS we Włocławku Nr 833/07

z dnia 20.12.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Dorota Brykner - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Maja Klisiewiczka - wicedyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr LCD PP-TP/22/11/112-41

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

Stołówka przygotowuje śniadania, obiady dwudaniowe, podmierniki dla 140 dzieci. Stołówka żywnościowa 7m. Zakładzenie w piśmie żywienia: 3 osoby i intendent. Przetwórcy w zakresie DDD dokonuje firma Ratus, ul. Okrzei 7, Hek (Kasztanów, osiedle 11.05.17m). Odpady komunalne, z segregacją ma paliw, mleko, odbiera PGK „Sanico”, Hek. Jedynym dostawcą mięsa i ryb jest hurtownia „Pychota” Tomasz Kurupa-kranski, ul. Toruńska 87, Włocławek - przedstawiono fakturę VAT 6081/MAG/2017 z dnia 19.10.2017r. no zakup m.in. mięsa wieprzowego. Pracownicy stołówki przestrzegają zakazu palenia tytoniu. Przy jadalniach podane są informacje dot. obecności swobodnych alergenów w potrawach.

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

Nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ankusz oceny załadunku  
sygnienia zbiorowego

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy  
ukarano nie dotyczy  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając  
informacje o sytuacji materialnej pouczono 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

dokonano wpisu

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:

nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej: dokonano oceny jakości wpisu deliadowego ze dnies  
16.10-27.10.17 - psn'ta uozmaicione skorje stg dodatku suowdi, kanyul suowdja  
i w formie prebionozaj: H dniek 17.10 i 24.10 zabralio drugie porcji  
produktu mlecznych, w 5 podwiczorokach zabralio dodatku owodul lub kanyul  
Intendent zabralio stg do wprowadzenia korekt w kolejnych jodofosplach.

6. Czas trwania kontroli: od.....12<sup>30</sup>..... do .....14<sup>00</sup>.....

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: ..bnak.....

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

WICEDYREKTOR  
*J. Smiłek*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia Przedmiotów  
Użytku oraz Higieny Pielęgnacji i Modyfikacji  
PSSE we Włocławku  
Karolina Nynca-Jankowska  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 32  
Jas i Masłogórska  
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI  
ul. Kaliska 108, 87-800 Włocławek  
tel./fax 54 234 17 59 NIP 8882341124

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....03.11.2017r.....

otrzymałem (-am) w dniu ..03.11.2017r.....

WICEDYREKTOR  
*J. Smiłek*  
(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 we Włocławku 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 803/17 z dnia 03.11.2017

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stajówka w Przedszkolu Publicznym Nr 32 „Jas i Matgorie”  
z Oddziałem Integracyjnym, ul. Kaliska 108, 87-800 Włocławek

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROZENIA			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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*brak*.....

WICEDYREKTOR

*Wisłoni*

*mgr Maja Wisłoniowska*

(podpis kontrolowanego)

Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów  
Użytku oraz Higieny Dzieci i Młodzieży  
PSE we Włocławku  
*Karolina Nynca-Jankowska*

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 32

*Las i Malgosi*  
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI  
ul. Kalleka 108, 87-800 Włocławek  
tel./fax 54 234 17 50 NIP 8802841124

(podpis osoby kontrolującej)