

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻN.06/45/21.....

Pułtusk 24.10.21.....
(miejscowość i data)

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

Minostawa Świdarska st. instr. higieny nr uprawnień 06, jednorazowe 6/10/21
Mania Poteraj st. asystent nr uprawnień 15, jednorazowe 6/09/21
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195 z późn.zm.), 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 2021r., poz. 735).

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, 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.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 z późn.zm.)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stacja Przędzisko Miejskiego Nr 4 - filia Pułtusk
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. M. Komornickiej 9
(adres)

NIP 5681149928

TEL (23) 692 26 26 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów

HŻN.410/1424/07 z dn. 11.06.07 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Sedowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lidia Sedowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń sprzetu, urządzeń, hlg. produkcji potraw, przestrzeganie zasad GHP i GMP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H&N HP102/HSK

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

Działalność oparta na sporządzeniu i wydawaniu posiłków w technologii od surowca do gotowej potrawy.
W zakładzie sporządzone są: śniadanie, obiad & deserem, podnieczorek.
Posiłki podawane w maczyniach wielokrotnego użytku.
Zywnościowych - 110 dzieci, stawka żywieniowa 6,50 zł
Zatrudnienia - 2 osoby, posiadają orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.
Zaopatrzenie w wodę bieżącą & wodociąg publicznego, ciepła & podgrzewana. Zapewnione są warunki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzetu, urządzeń, naczyń kuchennych, mycia i termicznej dezynfekcji naczyń stołowych, mycia żywności.
Nieczystości płynne odprowadzana do kanalizacji miejskiej, odpady komunalne odbierane przez P.P.U.K. sp. z o.o. Żutusk, ul. Staszica 5.
Odpady pokonsumpcyjne (w niewielkich ilościach) jako odpad komunalny usunione do śmietnika.
Sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości, nieprzebraności nie stwierdzono.
Środki spożywcze nietrwałe - mikrobiologicznie przechowywane w temp.: +4°C, -20°C = temperatura monitorowana na bieżąco.

Protoki kontrolne posilków przechwycone w temp.: +4°C, 4.2.h.
Surowce, półprodukty, gotowe wyroby przechwycone prawnie,
segregacja zachowana.

Przebadany jest rejestr dostawców żywności:

mięso, kędliwy - Hurtownia Dantex Łomża;

moleb - Hurtownia Sana Ciechanów;

jaja - Hurtownia Simonka Pułtusk;

owoc, mrożony - Hurtownia Simonka Pułtusk, ul. Warszawska;

mrożonki - Hurtownia A. Sikiorko Warszawa.

Posiłki sporządzone i wydane prawnie.

Jedłospisy ułożone dekodowo. W jedłospisie uwzględniono

wartości odżywcze i energetyczne oraz substancje lub produkty

powodujące alergię lub reakcję nietolerancji.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie,

dużenie, smażenie.

Przeznaczane są wymagania w zakresie COVID-19 -

udostępniono płytę dezynfekcyjną do dezynfekcji rąk

pracowników i rodziców. Personal używa maseczek

do zakrywania ust i nosa.

Kopisy GHP i GMP prowadzone na bieżąco.

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

nie dotyczy

Podstawa prawna :

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004r . z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie nie dotyczy
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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:

nie dotyczy

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*²⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od *10³⁰* do *12⁰⁰*

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:

nie dotyczy

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

Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.

Przedszkole Miejskie Nr 4
z Oddziałami Integracyjnymi
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
tel. 23 692 20 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-011
DYREKTOR PRZEDSZKOLA
Sadowska
Lidia Sadowska
STARSZY INSTRUKTOR HIGIENY
Mirosława Świdorska
Blaknej
(podpis osoby kontrolującej)
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *29.10.21 r.*
otrzymałem (-am) w dniu *29.10.21 r.*

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
Sadowska
Lidia Sadowska
Przedszkole Miejskie Nr 4
z Oddziałami Integracyjnymi
06-100 Pułtusk, ul. R. Krajewskiego 3
tel: 23 692 20 45
REGON 130501276, NIP 568-11-49-011
(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 Pułtusku 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