

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ/300/90/23

Łódź, 17.11.2023 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (~~ych~~) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

Monika Bilśka – asystent HŻŻ i PK nr. up. 188

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz.338) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 z późn. zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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 2021r. poz. 162)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Nr 110

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Uniejowska 2A, Łódź 91-024

(adres)

NIP 9471926902

TEL. 42 651 65 62

FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PPIS-Ł-HŻ-4622-1050/07 z dnia 08.05.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Agnieszka Piątek – dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Karolina Szpakowska - intendentka
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

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

1. Do przedszkola uczęszcza 125 dzieci w wieku 3-6 lat. W dniu kontroli obecnych 83 dzieci. Posiłki przygotowywane są od surowca do gotowej potrawy. Przygotowywane są 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady i podwieczorki. Stawka żywieniowa wynosi 10,00 zł (śniadanie 2,50 zł, obiad 5,00 zł, podwieczorek 2,50 zł).

2. W kuchni zatrudnione są trzy osoby. W dniu kontroli personel kuchni posiadał prawidłową, czystą odzież ochronną, z zabezpieczeniem włosów.

3. Skontrolowano wszystkie pomieszczenia pionu żywienia: kuchnię właściwą, magazyn surowców sypkich, pomieszczenie obróbki wstępnej owoców i warzyw, dwie zmywalnie naczyń stołowych (na parterze i II piętrze). Czystość bieżąca skontrolowanych pomieszczeń bez zastrzeżeń. Sprzęt i urządzenia we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. Dla każdej grupy surowcowej wydzielono odrębne stanowisko oraz sprzęt produkcyjny, w dniu kontroli wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem. Urządzenia chłodnicze sprawne, wyposażone w termometry kontrolne. Rejestry temperatur prowadzone na bieżąco.

4. W czasie kontroli artykułów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia, ani o zmienionych cechach organoleptycznych, nie stwierdzono. Artykuły spożywcze dostarczane są od zatwierdzonych dostawców (lista w załączniku). Jaja dostarczane są po dezynfekcji z firmy FERMA DROBIU Andrzej Kałużny. Okazano HDI z ostatniej dostawy z dnia 09.11.2023 r.

5. Dzieci spożywają posiłki w salach. Naczynia stołowe myte są i dezynfekowane w dwóch zmywalniach (na parterze i I piętrze). Każda zmywalnia wyposażona jest w zlewozmywak

2-komorowy oraz maszynę myjącą z funkcją wyparzania. W dniu kontroli urządzenia sprawne, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. Posiłki wyporcjowane na talerzach transportowane są z kuchni do grup na parterze windą „czystą”, tą samą windą transportowane są czyste naczynia ze zmywalni do kuchni. Naczynia i sztućce w dniu kontroli wizualnie czyste, przechowywane prawidłowo w zamykanych szafkach.

6. Punkty wodne z bieżącą ciepłą i zimną wodą w dostatecznej ilości. Przy umywalkach wyłożone mydło antybakteryjne oraz ręczniki jednorazowe. Środki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (Medisept) zapewnione w dostatecznej ilości.

7. Śladów szkodników w miejscach dostępnych dla kontroli nie stwierdzono. Procesy DDD przeprowadzane są przez firmę VAMONOS PEST Paweł Więcior. Okazano protokół z ostatniego zabiegu z dnia 18.09.2023 r. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne wyrzucane są do pojemników komunalnych, odbierane przez firmę MPO oraz PreZero. Poinformowano o zakazie przekazywania odpadów pochodzenia zwierzęcego osobom trzecim w celu karmienia zwierząt hodowlanych.

8. Opracowano i wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Wyznaczony jest punkt kontrolny CP1 – przechowywanie artykułów spożywczych w warunkach chłodniczych, monitorowany na bieżąco. Monitorowane są również warunki przechowywania surowców w magazynie suchym. Okazano bieżące zapisy.

9. W trakcie kontroli okazano jadłospis dekadowy od 13.11.2023 r. do 24.11.2023 r. Jadłospisy zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r oraz z zasadami racjonalnego żywienia. W jadłospisach uwzględniono zawartość alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

1. Masa towarowa w urządzeniach chłodniczych przechowywana nieprawidłowo (mięso bez oznakowania, przechowywane w torebkach używanych wtórnie). Brak zachowanej segregacji asortymentowej.

2. Brak orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych dwóch pracowników (P. Beata Chmielewska, P. Karolina Szpakowska).

Naruszone przepisy prawne:

- Rozdział II art. 3,4; Zał. II: rozdział IX ust. 2,3 rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 29.04.2004w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.L 139 z 30.4.2004, s. 1),
- art. 59 ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano P. Karolinę Joannę Szpakowską - intendentkę
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego De 5592574 w wysokości 100,00 zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie art. 100 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dn. 25.08.2006r,
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 18.08.2023r. nr 120
(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

Polecono wprowadzić segregację asortymentową w urządzeniu chłodniczym, prawidłowo przechowywać masę towarową. Polecono okazać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych w PSSE w Łodzi w terminie 7 dni od daty kontroli.

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.....-.....

6. Czas trwania kontroli: od 11:45 do 13:45.

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

DYREKTOR
mgr Agnieszka Piątek
A. Piątek
Przedszkole Miejskie nr 110
91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2a
NIP 9471926802
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi
M. Biłska
.....
mgr inż. Monika Biłska
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.11.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu21.11.2023.....

DYREKTOR
mgr Agnieszka Piątek
A. Piątek
Przedszkole Miejskie nr 110
91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2a
NIP 9471926802
.....
(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 Łodzi 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” .

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w ŁODZI

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ/300/90/23 z dnia 17.11.2023r

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Stołówka w Przedszkolu Miejskim Nr 110
w Łodzi ul. Uniejowska 2A**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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 | 11 | 22 | |
| 1 | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością. | <u>0</u> | 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. | <u>0</u> | 2 | 4 | |
| 3 | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży. | <u>0</u> | 2 | 4 | |
| 4 | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne. | <u>0</u> | 2 | 4 | |

1) zaznaczyć właściwe

| | | | | | |
|-----------------------|--|----------|-----------|-----------|-----------|
| 5 | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| 6 | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| 7 | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| II | Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży | 0 | 16 | 42 | |
| 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. | <u>0</u> | 8 | 16 | |
| 2 | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego. | 0 | <u>5</u> | 11 | |
| 3 | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. | 0 | <u>3</u> | 15 | |
| III | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | 0 | 28 | 56 | |
| 1 | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników). | <u>0</u> | 2 | 4 | |
| 2 | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawdziwość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| 3 | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). | <u>0</u> | 9 | 17 | |
| 4 | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach. | <u>0</u> | 3 | 7 | |
| 5 | Śledzenie produktu (Traceability). | <u>0</u> | 5 | 10 | |
| 6 | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie. | <u>0</u> | 4 | 8 | |
| 7 | Znakowanie. | <u>0</u> | 4 | 8 | |
| IV 1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 25 | 50 | |
| IV 2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | <u>16</u> | |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC | 0 | 25 | 50 | ND |
| | Suma punktów | 0 | 8 | 16 | |
| | Suma punktów ogółem | | | | 24 |

| Kategoria ryzyka | Nis kie (N) | Średnie (S) | Wysokie (W) | |
|-------------------------------|-------------------|----------------|----------------|--|
| Ryzyko dla ocenianego zakładu | | S | | |

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

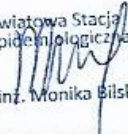
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR **HŻ/300/90/23** Z DNIA **17.11.2023r.**

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
mgr Agnieszka Piątek

Przedszkole Wiejskie nr 110
91-024 Łódź, ul. Uniejowska 2a
NIP 9471926802
(podpis kontrolowanego)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi

mgr inż. Monika Biłska
.....
(podpis osoby kontrolującej)