

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.1.239.2021

Białogard, 04 sierpnia 2021 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Białogardzie
Agata Wieczorek – st. asystent ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (upoważnienie nr 1/21)

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3 a, 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 735)¹⁾.

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 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością²⁾

Na podstawie art. 49 ust. 1 i 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 162)^{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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Miejskie Nr 1 „Bajka” w Białogardzie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 1 Maja 12, 78-200 Białogard

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

NIP: 672-111-44-12, TEL: (94)723-221-653, FAX nie dotyczy E-MAIL:przedszkole1@bialogard.info

E-PUAP nie dotyczy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja znak PS-N-HŻ-4330/431/26/07 z dnia 03 kwietnia 2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. Pani Krystyna Rosiak - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Pani Krystyna Rosiak - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego.
Realizacja ograniczeń, nakazów, zakazów i zaleceń w związku z wystąpieniem stanu epidemii SARS – CoV-2 w Polsce.

Przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy z dnia 9 listopada 1995 roku o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 276).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr wodoszczelny PT-411,
Pracownicy PSSE w Białogardzie przeprowadzający kontrolę wyposażeni byli w fartuchy jednorazowego użytku, rękawiczki jednorazowego użytku, maseczki, płyn do dezynfekcji rąk.

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

Przeprowadzono kontrolę sanitarną zakładu żywienia zbiorowego, którego działalność oparta jest na produkcji posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) od surowca do gotowej potrawy dla dzieci uczęszczających do przedszkola.

Posiłki wydawane są w godzinach:

- śniadanie: 8.15-8.30;

- obiad: 11.30;

- podwieczorek: 14.00.

Ilość posiłków produkowanych przez zakład w dniu kontroli 58. Ogółem w miesiącu sierpniu zadeklarowanych - 93.

Zatrudnienie: kierownik gospodarczy plus 4 osoby. Higiena osobista osób pracujących w kuchni oraz higiena produkcji zachowana. Pracownicy posiadają czystą odzież roboczą, jak również osłony na włosy. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zakład zaopatrzony jest w bieżącą ciepłą i zimną wodę, środki do mycia i dezynfekcji rąk, sprzętu, urządzeń i powierzchni, a także ręczniki jednorazowego użytku. Woda dostarczana z wodociągu miejskiego, ścieki odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

Mycie i wyparzanie naczyń odbywa się w sprawnej zmywarko-wyparzarce, do maszynowego mycia naczyń.

Wszystkie pomieszczenia zakładu utrzymane są we właściwym stanie sanitarno – technicznym.

Pomieszczenia, sprzęt oraz urządzenia wchodzące w skład zakładu są utrzymane w należytych stanie czystości i porządku.

W czasie kontroli nie stwierdzono artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia/dacie minimalnej trwałości, jak również bez oznakowania czy o niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Jest zachowana segregacja żywności oraz łańcuch chłodniczy artykułów nietrwałych mikrobiologicznie. Wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyposażone są w sprawne termometry. Dokonano pomiaru temperatur za pomocą termometru wodoszczelnego PT-411 – temperatury zgodne z zaleceniami producentów.

Usługi dezynsekcji i deratyzacji wykonuje zgodnie z zawartą umową - Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji „Makimar” Zabiegi zoohigieniczne Urszula Plucińska, 78-200 Białogard, ul. Szpitalna 1. Pracownik przedszkola zgodnie z „Harmonogramem czynności związanych z obsługą urządzeń do monitorowania aktywności szkodników” dokonuje przeglądu karmników, pułapek, lamp owadobójczych. Ww. firma raz w roku dokonuje przeglądu placówki lub części jej w razie potrzeby. Przedłożono do wglądu protokoły deratyzacji (po zabiegowe).

Odpady pokonsumpcyjne stałe usuwane są do zamykanego pojemnika w zmywalni naczyń, następnie do kontenera z odpadami BIO, zaś płynne do kanalizacji ściekowej. Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego po terminie przydatności do spożycia / dacie minimalnej trwałości, bez oznakowania i o złej jakości zdrowotnej oddawane są do schroniska dla zwierząt – do dnia kontroli nie było takiej potrzeby. Zgodnie z informacją uzyskaną od kierownika gospodarczego, artykuły pochodzenia zwierzęcego zamawiane są i dostarczane do zakładu na bieżąco i w całości zużywane do produkcji. Natomiast odpady gastronomiczne usuwane są do zamykanych pojemników w pomieszczeniu kuchni, a następnie do odpadów komunalnych i odbierane przez Zakład Wywozu Nieczystości.

Dostępne są faktury VAT i dokumenty dostaw umożliwiające zidentyfikowanie dostawców artykułów spożywczych zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego.

Dziczyszna nie jest stosowana w żywieniu dzieci.

Jaja są zakupowane w Hurtowni „Cytrus-Bis” Jolanta Zwierzchonievska ul. Chocimska 5B, 78-200 Białogard.

W zakładzie są pobierane dobrowolnie próbki kontrolne przygotowywanych posiłków, przechowywane przez 72 godziny w temperaturze + 4 st. C w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu kuchni.

Przedstawiono do wglądu dokumentację systemu HACCP, w tym Dobrą Praktykę Produkcyjną i Dobrą Praktykę Higieniczną, która jest dostosowana do profilu działalności zakładu żywienia zbiorowego. Na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontrolne CCP na etapie:

- CCP1- przechowywanie w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych;
- CCP2- pobieranie z magazynu (dezynfekcja jaj naświetlaczem);
- CCP3- gotowanie, pieczenie i smażenia (kontrola temperatury);
- CCP4- wydawanie potraw gorących (kontrola temperatury).

Monitoring CCP prowadzony na bieżąco. Nie podejmowano działań korygujących i nie dokonywano weryfikacji systemu HACCP.

Ponadto prowadzone są rejestry: czyszczenia i mycia patelni elektrycznej, czyszczenia i mycia robota kuchennego, czyszczenia i mycia okapu, harmonogram rozmrażania/ mycia i dezynfekcji zamrażarek i lodówek, karta dopuszczenia pracownika do pracy, karty przyjęcia towaru, karty kontroli zapisów temperatury w magazynie artykułów spożywczych suchych, rejestr przeglądów i konserwacji maszyn, urządzeń i sprzętu.

W jadłospisach są uwzględnione informacje na temat substancji i składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE L 304 z 22.11.2011 r. z późn. zm.). Zakład opracował także informacje o wykazie składników serwowanych

dań zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn zm.).

Pobrano jadłospis dekadowy za okres od 19.07.2021 r. do 30.07.2021 r., w celu dokonania oceny pod kątem spełniania wymagań zawartych w Rozporządzeniu 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. z 2016 r. poz. 1154). Ocena zostanie przesłana do placówki w terminie późniejszym.

W zakładzie jest przestrzegany zakaz palenia tytoniu oraz umieszczania reklamy i informacji o wyrobach tytoniowych.

Na zakładzie żywienia zbiorowego:

- wywieszono w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych instrukcje dot. mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zdejmowania i zakładania maseczki, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji prawidłowej dezynfekcji rąk
- w łazienkach zapewniono rękawiczki jednorazowego użytku,
- zapewniono dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk,
- przestrzegany jest obowiązek zasłaniania nosa i ust oraz zachowany jest dystans społeczny minimum 1,5 m przez gości/ dostawców,
- goście/ dostawcy są informowani o obowiązku zasłaniania nosa i ust,
- pracownicy stosują środki ochrony indywidualnej zgodnie z aktualnymi przepisami prawa.

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

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego.

Jadłospis dekadowy za okres od 19.07.2021 r. do 30.07.2021 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy nr nie dotyczy ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie: nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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, 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 dokonano wpisu do książki 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:

Bez uwag i zastrzeżeń.

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.10 do 12.10

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 poprawek i uzupełnień.

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

<p>DYREKTOR Przedszkola Miejskiego Nr 1 "BAJKA" w Białogardzie ul. 1-go Maja 12, 78-200 Białogard tel. 94 312 32 14, 94 312 29 23 fax 94 312 20 53-25 K. LO 320934150</p> <p><i>Krzysztof Rosiak</i> (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)</p>	<p>PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 1 "BAJKA" ul. 1-go Maja 12, 78-200 Białogard tel. 94 312 32 14, 94 312 29 23 fax 94 312 20 53-25 K. LO 320934150</p>	<p>STARSZY ASYSTENT PSSE w BIAŁOGARDZIE <i>Agata Wieczorek</i> mgr inż. Agata Wieczorek</p> <p>(podpis osoby kontrolującej)</p>
--	--	---

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04 sierpnia 2021 r. otrzymałem (-am) w dniu 04 sierpnia 2021 r.

<p>DYREKTOR Przedszkola Miejskiego Nr 1 "BAJKA" w Białogardzie ul. 1-go Maja 12, 78-200 Białogard tel. 94 312 32 14, 94 312 29 23 fax 94 312 20 53-25 K. LO 320934150</p> <p><i>Krzysztof Rosiak</i> mgr Krzysztof Rosiak (imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)</p>	<p>PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 1 "BAJKA" ul. 1-go Maja 12, 78-200 Białogard tel. 94 312 32 14, 94 312 29 23 fax 94 312 20 53-25 K. LO 320934150</p>
---	--

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem:

<https://www.gov.pl/web/psse-bialogard> oraz w siedzibie PSSE w Białogardzie przy ul. Przechodniej 2

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie powielany inaczej jak tylko w całości.

