

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego  
w Wodzisławiu Śląskim  
ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śląski  
tel. 456 38 10, 456 38 11, 456 38 12, 456 38 13

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1138/1218/NS/HZZ/2014

Janów, 19.04.2014  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim:

Katarzyna Mańszczyła stonarz asystent 33/2014

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.  
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

Na podstawie art. 79, ust.2, pkt. ....<sup>1</sup> ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz.1447 ze zm.) w związku z 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 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Publiczne przedszkole Nr 13

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-268 Janów k. Katowic ul. Gagarina 11B

NIP 633-20-27-699 REGON 272 000 992<sup>(adres)</sup> PESEL

TEL. 32 475 7879 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 ze zm.)

NS/HZZ/432/2408/07 z 20.04.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Julita Jasionka - dyrektorka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Julita Jasionka - dyrektorka

(imię i nazwisko, stanowisko)

Brak inwentarza

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM

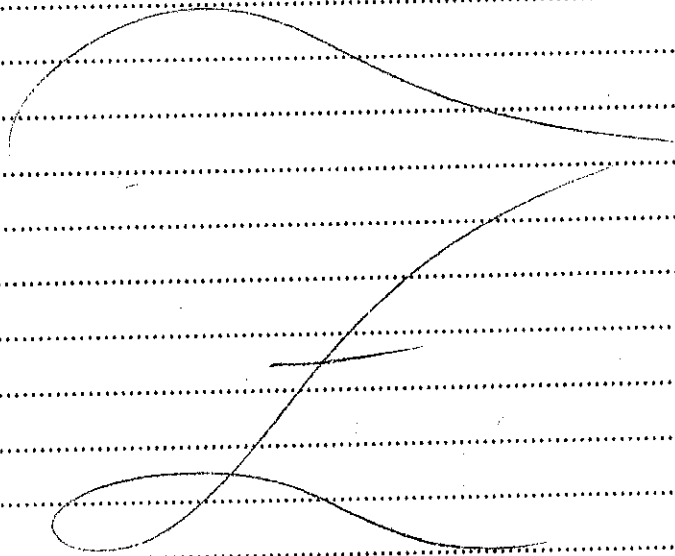
4. Zakres przedmiotowy kontroli: *Kontrola sanitarna w ramach*  
*przedwzrostowej kontroli żywności*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *Pracownik PP/WJS/K/04/112 sprawdzający*  
*w kuchni stoje, rękawiczki sprawdzające żywność*

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

*Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji*  
*konfitur (dwa diadoryżki) od surowca do gotowego*  
*wyrobu dla około 50 osób*  
*Pracownicy z naczeniem do celów*  
*sanitarnych - epidemiologicznych aktualnie*  
*woda bieżąca, rozpryski*  
*Dokumentacja: GHI/ITCCP, opracowania,*  
*umowa z Firmą DDD - papier, przedkole wa biceps*  
*tabele z planem, zyczenia*

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *F/PK/HZ/01/01/03*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola nr 13  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
mgr Julita Jeziorska  
(podpisy świadków)

.....  
.....  
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 13 (podpis osoby kontrolującej)  
44-268 Jastrzębie Zdrój  
ul. Gagarina 118  
tel. 032 / 475-78-79  
NIP 633-20-27-899 REGON:272000992

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 29 04 2014

otrzymałem (-am) w dniu ..... 29 04 2014

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola nr 13  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)  
mgr Julita Jeziorska

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim 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

**ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola nr 13  
mgr Julita Jeziorska

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... *Marc Urbanowicz* .....

(imię, nazwisko, stanowisko) —

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie .....

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....  
(po uprzednim wystuchaniu 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 kpa 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.....

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu  
kontrolowanego 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 / obiektu \*.  
Pan (i) wnosi / nie wnosi \* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od..... *10<sup>10</sup>* do..... *12<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.

*Protokół został podpisany*

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1138/1213/NS/11.21.2014 z dnia 19.04.2014

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Publiczne Przedszkole Nr 13 / ul. Cagana 118

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Usytuowanie zakładu			
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatanie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	X		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		

V.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.		DOKUMENTACJA ZAKŁADU		
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
Liczba punktów		56		
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			56	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				1900

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....****IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Jeziorska Julita*  
(podpis osoby kontrolowanej)

*Medeep*  
(podpis osoby kontrolującej)

**ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

**DYREKTOR**  
Publicznego Przedszkola nr 13  
mgr Julita Jeziorska