

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr Wi/40/69/12

Lusławanie, 11.05.2012.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Belchatowie Magdalena Żebusko-Szłupe  
stanowisko asystent, numer upoważnienia 5/12  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.  
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Publiczne Przedsiębiorstwo Samorodowe  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
w Lusławanie  
(adres)

NIP 9691964453 REGON 590020296 PESEL .....  
TEL. 44 7314733 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 (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

#### 2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Elżbieta Jaseli - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Justyna Gwarze - Intendentka  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
nie przywołano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Sprawdzenie warunków higienicznych

- sanitarnych w zywieniu zbiorowym zamieszkiwym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PN/Oz/141

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

1. W przedszkolu zywionych jest 86 dzieci w wieku 3-5 lat, stacjonarne zywieniowe na 1 dziecko wynosi 5,40 zł. Posiłek stacjonarny: Śniadanie, obiad i podwieczorek. Po przeglądzie jakości psid (delikatowy jakości psid od 23.04.2012 - 08.05.2012) stwierdzono prawidłowe ich komponowanie, każdego dnia dosowany jest dodatek mierny, warzywny i/lub owocowy. Stwierdzono, że na podwieczorek serwowane są czasem porzki (wielkie rony w kawałkach) które ze względu na zjemność nie są zalecane.

2. Przeprowadzono do wglądu wszystkie aktualnie operacje lekarskie do celów sanitarnych epidemiologicznych (5 osób).

3. Ogólny stan sanitarno- higieniczny w pomieszczeniach bloku zywieniowego zachowany jest w stopniu dobrym.

4. Bieżące ciepłe i zimne woda w obiekcie jest dostępna.

5. Higiena osobista osób uczestniczących przy przygotowaniu posiłków jest zachowana w stopniu dobrym. Do mycia i osuszenia rąk są dostępne środki.

6. Antybiotyki spożywcze są surowe, prawidłowo przechowywane (49% waga, 25°C w magazynie), w urządzeniach chłodniczych jest zachowane segregacje, temperatury są prawidłowe (1°C



7. w lodówce z próbami, 7°C w lodówce z nabiałem).  
Zweryfikowano temperaturę w lodówce z nabiałem termometrem  
PN/01/11 która potwierdziła państwa odmiel 7°C.  
7. gęstość przechowywane w lodówce i notowane przed  
miejscem co jest rejestrowane.
8. Tutaj nie ma informacji wykonywane do obsługi  
termicznej wymieniane są po każdorazowym sme-  
zeniu.
9. W celu kontroli przedłożono do wglądu systematy-  
cznie prowadzone rejestry Dobrych Praktyk Higieny  
i Produkcyjnej oraz system HACCP,  
przedłożono dokument potwierdzający temperaturę  
wyposażenia zmywarki ZWU10 H 85°C - Romac Service.

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

na stwierdził

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

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... *karanie nie stosowano* .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: .....

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.....

*Usunięto z interaktywnej ze stołu wyeliminowane  
z jednostki pociski w terminie mierzącej*

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..... *brak* .....

6. Czas trwania kontroli: od..... *9:00* ..... do ..... *11:30* .....

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.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 14/40/05/12 z dnia 11.05.12

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Przedsiębiorstwo w Kurzanowicach

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



45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	X		
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>				
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
<b>VI. DOKUMENTACJA Zakładu</b>				
53.	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		
54.	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		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
<b>Liczba punktów</b>				
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>				60
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
<b>Ocena zakładu</b>				P

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 140/68/12 Z DNIA 01.11.12**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

.....

.....

.....

.....

.....

*Justyna Gurewicz*  
 (podpis osoby kontrolowanej)

Publiczne Przedszkole  
 Samorządowe w Łuszczanowicach  
 97-410 Kleszczów  
 tel. 044/731-47-33 woj. łódzkie  
 NIP 769-19-64-453

*[Signature]*  
 (podpis osoby kontrolującej)

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

*nie stosowano*

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

*Justyna Gwazda*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

*Chryzostom Zeborski-Seligo*  
(podpis osoby kontrolującej)

Publiczne Przedszkole  
Samorządowe w Łuszczanowicach  
97-410 Kleszczów  
tel. 044/731-47-33 woj. łódzkie  
NIP 769-19-64-453

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *11. 05. 2012*

otrzymałem (-am) w dniu *11. 05. 2012*

*Justyna Gwazda*  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 Bełchatowie 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