

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAL / KOPIA*

Nr B2.4202.39.2019

Garwolin, 25.03.2019

(Miejscowość i data)

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

Renata Koczkodziej, m. asystent 27/2019

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art.4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 2096 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 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.

Na podstawie art. 45 ust. 1, art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.-Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646 z późn. zm.)** oraz na podstawie 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład:

Publiczne Przedsiębiorstwo m.2 „Anadecia Fawie Kukse”
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8261033474

TEL. 6843001 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru nr 481

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lucja Wiercicka, Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lucja Wiercicka, Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

me przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: bieżące kontrole sanitarno,
planowane

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr B2/LP/5/50/56

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

Przypotrzymanie smiadu, drożdży i podniecieroci
dla dwóch przedsiębiorstw w wieku 3-7 lat. Zamieszkanie
bloku mieszkalnego: łazienki, pralka w łazience, wydzielnia:
stanowisko przypotrzymanie surowego wyposażenie w zleń,
stanowisko ugię spłotu kuchennego wyposażenie w dnie-
warony zleń, stanowisko obróbki brzoźni mięse wyposażenie
w zleń, zmywarka naczyń stołowych wyposażenie w zmywak
z funkcją mycia naczyń i zleń, stanowisko przypotrzymanie
kanapek i wydzielnia postępu, stoły produkcyjne.
W kuchni wykorzystane talnie statuse dla personelu
oddzielone szafkami odzieżowymi od strefy produk-
cyjnej. Zamieszkanie do obli brzoźni wydzielnia
w drugim budynku wykorzystanym nie posiada
myjniarki w pełni zgodny. Zapewnienie dostatecznej
liczby umywalki czyszczących. Wydzielnia u.c. dla personelu.
Obiekt zaopatrzenia w wodę bieżącą z wodociągu publicz-
nego, smadnicze z kładzi z dnia 25.10.2018, nr awa-
-lizy 01-LBH.62M.247312.2018, mycie powierzchni (bakteriologicz-
nie) odpadów do do likwidacji miejscowej. Odpady
biologiczne i paleniskowe usunięte do konteneru
na odpady wstanowiąc nie posiada i odbierane przez uprawnione

fermy, diadano polymerneie obliou. W uueluu ma-
auje 4 osoby, diadano eliteralne oneame letierstie
do celu, solitaruo-epidemiologicu. W oliu wubli
u obielnie meleye 125 dziei, duene stauie zymie-
uoua. 8 u. Duosauo rejesty dotyuce uoua-
-dome dobrej malotyli hipertenznej i pediculnej,
shentudowato rejestr symptomie powiescu
i rejestr procesou produlicyjnyu, paadione syste-
-matyuuie. Oduli ochonne u histarcioyocuj ilosci,
maue jest ue marnym zaluenie. Dnie gupy dziei
meleye u budynku adaptacyu u podnortu.
Ponli dostawane se do tych dziei u akumulacych
pojenuitech, wespierane med zamecysnie-
-mim. Podawano kochyau, auu jaxtospisou.
Ponli uormacoue, zametajy piau a kociue
biatno, dodatek uouy i tub opou. Ponli uueue
pupotaryuoue se u pieu uauelicyjnyu. Prieje
clgtoic sechouue. W uueluu uouu faryu
ue i uouuek, by, osar edouie p. Dyzeliter
plawouue uauouue uueluu u oue uou-
-cyjnyu.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/P, 2/10/11/01/1

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr. —
ukarano nie ukarano
(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 wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono 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

dokładano wpisu

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: Spełniono obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych osobowych.

bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 1210 do 140 Strona 55

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: brak

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

DYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA Nr 2
"Akademia Pana Kleksa"
w Garwolinie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Lucja Wieczorek

we miasteczku

(podpisy świadków)

ASYSTENT

Marta Czopowska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.03.2019

otrzymałem (-am) w dniu 25.03.2019

DYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA Nr 2
"Akademia Pana Kleksa"
w Garwolinie
Lucja Wieczorek

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Garwolinie 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr B.9.42.02.38.2018 z dnia 25.03.2019

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Publiczne Przedszkole nr 2 „Akademia Pisce Klekse”
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE 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	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	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.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	10.
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów		17	8	25
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR B2.4202.39.2018 Z DNIA 25.03.2018

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

bez uwag

DYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA, Nr 2
"Akademia Pana Kleksa"
(podpis kontrolowanego)
Lucja Wieczorek

MEDDS ASSISTENT
Mirolawa
Mirolawa Kaczorowska

(podpis osoby kontrolującej)