

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZN/1465/16.....

Warszawa, dn. 06.09.2016r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

Minimale Gach - kierownik sekcji HŻ i PU up. 61/2016/K  
Marcin Bonowicz - strażnik up. 185/2016/K

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt.1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. 2015r. poz. 584) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004 r., 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:

Stajowka w Przedkroju nr 50  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. L. Hirszfelda 11, 02-746 Warszawa  
(adres)

NIP ..... REGON ..... PESEL .....

TEL. .... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład objęty nadzorem od 1988r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anna Kwiatkowska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Anna Szymańska - w-ce dyrektor; p. Marlena Gęśkiewicz - dietetyk  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego i dokumentacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Stacjonarna kuchnia wraz z pomieszczeniami kuchni wyposażonego w umywalkę, zlew do celów technologicznych, piec konwekcyjny, stanowisko sprężone (zadaniem instalatorowi napraw), zlew do mycia sprzętu kuchennego; zlew wyposażony w 4 taborety sprężone; zmywarki stalowej stalowej wyposażonej w baren i z zmywarką z funkcją dezynfekcji termicznej (zakład 85-95°C); pomieszczenia do obróbki wstępnej warzyw wyposażonego w umywalkę i baren; magazynu warzyw chłodniczych; magazynu artykułów spożywczych suchych; pomieszczenia stali wyposażonego w szafki ubraniowe; WC dla personelu (wyposażony w umywalkę, natrysk); pomieszczenia porządkowego. Zakładnik: 5 osób. Stronka dzienna zmywarka 90°C.

Pl. przedkuchni parnym 191 dzieci.  
Przełożono dokumentację do celów naukowo-epidemiolo-  
gicznych personelu, dokumentację z zakresu GHP/GMP.  
Przeanalizowano jadalnię od 01 do 06.09.2016r. - nie stwierdzono  
nieprawidłowości.  
W stacjonarnej przygotowano sz. żywności, diety, poddawaniu  
pomieszczenia kuchni po odwołaniu.

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

nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1. Akuska oceny salwadu .....  
25 IX 187 1010101 z dn. 06.09.2016r. ....

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... nie ..... ulamnio .....  
(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. .... 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 .....

..... wpisu ..... dokonano .....  
.....  
.....  
.....

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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:

..... nie ..... wniósł ..... uwag i zastrzeżeń .....  
.....  
.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej .....  
.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od.....11:00..... do .....15:35.....

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 podpisano.....  
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ..braku.....  
.....  
.....

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

**PRZEDSZKOLE NR 50**  
02-776 WARSZAWA  
(podpis i pieczęć kierownika placówki)  
NIP 951-134-29-99, Regon 013002121  
Z-ca Dyrektora Przedszkola  
*Anna Szyszko*  
Anna Szyszko

Kierownik Sekcji  
Higieny Żywności i Żywienia  
i Przedmiotu Użytku  
*Marianna Gack*  
(podpis osoby kontrolującej)

*Jadwiga Marlena*  
(podpisy świadków)

*Monika Bonarska*

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..06.09.2016r.....

otrzymałem (-am) w dniu ..06.09.2016r.....  
Z-ca Dyrektora Przedszkola  
*Anna Szyszko*  
**PRZEDSZKOLE NR 50**  
02-776 WARSZAWA  
ul. L. Hirszfelda 11  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)  
NIP 951-134-29-99, Regon 013002121

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.

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

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**  
w m.st. Warszawie  
01-864 Warszawa, ul. J. Kochanowskiego 21  
tel. 22 310 79 00; fax: 22 465 86 25

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr ~~1421/1465/16~~ z dnia ~~06.03.2016~~ r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/  
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

*Stółnia w Prowadzaku nr 50*

*ul. Hirsfelda 11, 02-446 Warszawa*

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
	Suma punktów	0			
	Suma punktów ogółem	0			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	✓			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

- Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy
- Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
- Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....

PRZEDSZKOLE NR 50  
02-776 WARSZAWA  
ul. L. Hirszfelda 11  
NIP 951-134-29-99, Regon 013002121

*Edmunda Kolenz*  
(podpis kontrolowanego)

Z-ca Dyrektora Przedszkola  
*Anna Szyszko*  
Anna Szyszko

Kierownik Sekcji  
Higieny Żywności i Żywnienia  
i Przedmiotu Użytku  
*Marianna Gach*  
*Marianna Gach*

(podpis osoby kontrolującej)