

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ/264/21/22

Stare Skoszewy, 29.04.2022 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

Marlenę Jęczmieniak st. asystent HŻŻ i PK nr upoważnienia 68

Annę Ptaszyńską st. asystent HŻŻ i PK nr upoważnienia 103

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz.195) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)** oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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 decyzje Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Szkole Podstawowej im. Wł. Jagiełły w Starych Skoszewach

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Stare Skoszewy 19, 92-701 Łódź 35

(adres)

NIP 728 116 09 33

TEL. 42 6484109, 42 6714668

FAX

-

E-MAIL spskoszewy@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca z dnia 23 września 2019 r. znak PPIS.HŻ.4622.1391.2019, nr wpisu do rejestru 19901/0507/2019

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Zofia Okońska - dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Agnieszka Szczepocka- kierownik gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola sanitarna kompleksowa**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....-.....

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

- 1) W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie żywienia zbiorowego dzieci. Działalność prowadzona jest zgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z Łodzi z dnia 23.09.2019r.
- 2) Do szkoły zapisanych jest 287 dzieci, do przedszkola 123. Uczniowie szkoły otrzymują posiłek obiadowy składający się z zupy i drugiego dania, dzieci z przedszkola otrzymują dziennie trzy posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek. W dniu kontroli z posiłku obiadowego w szkole korzystało 177 uczniów, w przedszkolu 89 dzieci. Personel szkoły i przedszkola ma możliwość korzystania z posiłków. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 2,5 zł/osobę za śniadanie, 4,5 zł/osobę za obiad oraz 2,5 zł/osobę za podwieczorek. Posiłki obiadowe dla uczniów szkoły wydawane są w dwóch turach o godzinie 11:30 i godzinie 12:25. Posiłki dla dzieci w przedszkolu wydawane są w godzinach: 9:00 śniadanie, 12:00 obiad 14:00-15:00 podwieczorek.
- 3) Dla szkoły w Lipinach kuchnia przygotowuje dziennie posiłek obiadowy dwudaniowy, natomiast dla przedszkola dostarczane są trzy posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek. Wykaz dostarczanych posiłków wraz z ilością do placówki w Lipinach w załączeniu do protokołu. Posiłki dostarczane są samochodem osobowym marki Volkswagen o numerze rejestracyjnym ELW VT75 w pojemnikach transportowych – termoportach styropianowych z wkładami GN. W dniu kontroli stan sanitarno – techniczny pojemników transportowych i samochodu nie budził zastrzeżeń, pojemniki oraz część ładowna samochodu utrzymana czysto.
- 4) W pionie żywienia zatrudnionych jest 6 osób. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. W dniu kontroli personel pracował w czystej i prawidłowej odzieży ochronnej. Higiena personelu dostateczna.
- 5) Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku, które myte i dezynfekowane są w sprawnej maszynie myjącej z funkcją wyparzania. W dniu kontroli naczynia i sztućce wizualnie czyste w dobrym stanie użytkowym i w dostatecznej ilości. Naczynia przechowywane są prawidłowo, w szafach przelotowych łączących zmywalnię naczyń stołowych z pomieszczeniem kuchni właściwej.
- 6) Skontrolowano wszystkie pomieszczenia pionu żywienia. W dniu kontroli czystość bieżąca nie budziła zastrzeżeń. Urządzenia chłodnicze czyste, sprawne, wyposażone w termometry kontrolne. Sprzęt i urządzenia produkcyjne utrzymane są w dobrym stanie sanitarnym i technicznym. Stanowiska robocze, sprzęt produkcyjny wydzielony i prawidłowo użytkowany.
- 7) Do wszystkich punktów wodnych doprowadzona jest ciepła i zimna woda bieżąca. Przy umywalkach do mycia rąk mydło antibakteryjne i ręczniki papierowe zapewnione. Środki myjące i dezynfekujące zapewnione w dostatecznej ilości. Do dezynfekcji powierzchni stosowany jest preparat Trisept Complex dopuszczony do stosowania przy kontakcie z żywnością.
- 8) Podczas kontroli dokonano przeglądu masy towarowej, środków spożywczych przeterminowanych bądź o zmienionych cechach organoleptycznych nie stwierdzono. Brak środków spożywczych oznakowanych jako GMO. Surowce przechowywane są prawidłowo na paletach, regałach z zachowaniem segregacji asortymentowej i ciągłości łańcucha chłodniczego. Na produkty pochodzenia zwierzęcego okazano HDI (mięso, produkty mleczne). Środki spożywcze kupowane są na bieżąco od stałych dostawców (lista zatwierdzonych dostawców w załączeniu do protokołu). Do produkcji używane są jaja po dezynfekcji promieniami UV u producenta (ferma kur Tomasz Brzozowski. Rokotów 75). Podczas kontroli okazano dokument, że jaja są poddawane naświetlaniu UV u producenta.
- 9) Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne odbierane są przez firmę Remondis.

- 10) W miejscach dostępnych do kontroli nie stwierdzono obecności szkodników, ani ich pozostałości. Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. Dwa razy do roku firma DDD Patrol&Ozon Patrol Grzegorz Ostrowski prowadzi w obiekcie profilaktyczne zabiegi DDD. Ostatni zabieg deratyzacyjny odbył się w dniu 23 listopada 2021 roku-okazano protokół.
- 11) W obiekcie opracowano i wdrożono procedury z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. Na etapie przechowywania surowców w warunkach chłodniczych wyznaczono CCP. Okazano rejestry z opracowanej dokumentacji (rejestr pomiaru temperatury, mycia i rozmrażania urządzeń chłodniczych i mroźniczych, rejestr przyjęcia dostaw, rejestr obecności szkodników, rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń. Rejestry z opracowanej dokumentacji prowadzone są na bieżąco.
- 12) W obiekcie przeprowadzane są szkolenia dla personelu kuchni. Szkolenie z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP zaplanowano na II półrocze bieżącego roku - harmonogram w załączeniu. Ponadto w roku ubiegłym pracownik pionu żywienia uczestniczył w szkoleniu dotyczącym układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym prowadzonym przez Centrum Szkoleniowe Racjonalnego Żywienia.
- 13) Okazano jadłospis za okres 25.04.2022 r. - 29.04.2022 r. (5 dni). W jadłospisie podano informację na temat alergenów występujących w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011r z dnia 25 października 2011r.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/01/01/01 z 13.12.2019 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt-..... zał. nr.....-.....
ukarano-.....
(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...-.....
(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:
.....-.....
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt-.....
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.....-.....
6. Czas trwania kontroli: od **9:45** do **12:00**

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:

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

Szkoła Podstawowa w Starych Skoszewach
im. Władysława Jagiełły
Stare Skoszewy 19, 92-701 Łódź
tel. 42 648 41 09, 42 671 46 68

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łodzi
mgr inż. Mariela Jęczyńska
(podpis osoby kontrolującej)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łodzi
mgr inż. Anna Prączyńska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.04.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu

KIEROWNIK GOSPODARCZY
Agnieszka Szczepocka

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 Łodzi 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 ustawy „Prawo przedsiębiorców” .

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Stołówka w Szkole Podstawowej im. Wł. Jagiełły w Starych Skoszewach

Stare Skoszewy 19, 92-701 Łódź 35

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	odpadów.				
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów		0	16	
	Suma punktów ogółem				16

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		Ś		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

KIEROWNIK PRACOWNICZY
Agnieszka Szczerpocka

(podpis kontrolowanego)

Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Łodzi
mgr inż. Marlena Jęczmieniak

Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Łodzi
mgr inż. Anna Maszyńska

(podpis osoby kontrolującej)