

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

*ORYGINAL / KOPIA**

Nr HŻ/66/2/22

Łódź, 21.02.2022r.

(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna pionu żywienia w związku z przygotowywaniem posiłków dla uczestników półkolonii zimowej. Ocena stanu sanitarnego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu produkcyjnego, masy towarowej oraz kontrola dokumentacji.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Zdzisława Konka- st. asystent nr upoważnienia 51

Anna Ptaszyńska - st. asystent nr upoważnienia 103

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust.1 pkt3, 3a , 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 póź. 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 decyzję 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. Zakład

Stółwka w Szkole Podstawowej Nr 109 w Łodzi, ul. Pryncypalna 74, 93-379 Łódź

(pełna nazwa, adres)

p. Monika Polaszczyk – dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji zatwierdzającej z dnia 21 października 2016r.,

znak: PPIS-Ł-HŻ-4622-1917/16, nr wpisu do rejestru 4564/0507/2009

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Monika Polaszczyk - dyrektor

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

W stołówce szkolnej przygotowywane są posiłki dla dzieci przebywających na półkolonii zimowej zorganizowanej w Szkole Podstawowej Nr 109 w Łodzi, ul. Pryncypalna 74. Półkolonie odbywają się w dniach 14.02.2022r. - 25.02.2022r. w godz. 7.00 – 17.00. Zapisanych jest 30 dzieci w wieku 7 – 11 lat. Uczestnicy półkolonii zimowych otrzymują II śniadanie i obiad dwudaniowy. Stawka żywieniowa wynosi 12.00 zł.

Produkcja posiłków odbywa się od surowca do gotowej potrawy. Przy produkcji posiłków zatrudnione są 3 osoby, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Higiena pracowników dostateczna, odzież ochronna prawidłowa.

Skontrolowano następujące pomieszczenia pionu żywienia – magazyn podręczny, obieralnię warzyw, kuchnię właściwą, zmywalnię naczyń stołowych, zaplecze socjalno – sanitarne. Rozplanowanie pomieszczeń i stanowisk pracy bez zmian. Urządzenia i sprzęt produkcyjny utrzymane są we właściwym stanie sanitarnym i technicznym. Ruchomy sprzęt do obróbki wstępnej surowców wydzielony. Jaja dezynfekowane są w naświetlaczu UV. Urządzenia chłodnicze sprawne, utrzymane czysto, wyposażone w termometry kontrolne. Surowce do produkcji posiłków kupowane są na bieżąco – przeterminowanych lub o zmienionych cechach organoleptycznych nie stwierdzono. Segregacja asortymentowa z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego przestrzegana. Wykaz dostawców w załączeniu.

Czystość bieżąca w trakcie kontroli nie budziła zastrzeżeń. Przy umywalkach wyłożone są mydło w płynie antybakteryjne i ręczniki papierowe. Do dezynfekcji powierzchni kontaktującej się z żywnością używany jest płyn Trisept Complex, dopuszczony w branży spożywczej. Środki myjąco – dezynfekcyjne i ręczniki papierowe zapewnione są w wystarczającej ilości na potrzeby bieżącej. Śladów obecności szkodników w miejscach dostępnych do kontroli nie stwierdzono.

Posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku, które myte są w sprawnej maszynie myjącej z funkcją wyparzenia. Naczynia stołowe w trakcie kontroli wizualnie czyste, przechowywane w szafie przelotowej. Odpadki żywnościowe usuwane są do pojemnika BIO, odbierane 1x w tygodniu przez MPO w Łodzi.

W stołówce wdrożono GHP/GMP i HACCP. Okazano rejestry wynikające z dokumentacji, prowadzone są na bieżąco. W załączeniu do protokołu jadłospis za okres 14.02.2022r. - 25.02.2022r. Śniadania i obiady urozmaicone, zestawione prawidłowo pod kątem odżywczym. W każdym posiłku uwzględniono białko pełnowartościowe oraz dodatek warzyw lub/i owoców. Rybę zaplanowano 1x w tygodniu, potrawę smażoną nie

częściej niż 2x w tygodniu. W jadłospisie uwzględniono nasiona roślin strączkowych (zupa meksykańska z grzanką) oraz podano informację o alergenach.

W obiekcie przestrzegane są zasady ochrony przed rozprzestrzenianiem się epidemii COVID – 19.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: -

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: -

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty.....
.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)
.....
.....

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
.....

6. Uwagi osoby kontrolującej.....

7. Czas trwania kontroli: od **13.00** do **14.15**

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 109

mgr Monika Polaszczyk

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w Łodzi
mgr inż. Zdzisława Koronka
Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Łodzi
mgr inż. Anna Ptasińska

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.02.2022r.
otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 109
mgr Monika Polaszczyk

(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”.