

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ/83/84/22

**Bęłchatów, 28.10.2022r.**  
(miejsowość i data)

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

**Iwonę Kolendo, starszego asystenta, nr up. 18**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2021, poz. 195z późn. zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2022, poz. 2000)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 292/19<sup>2)</sup> Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające 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.2021, poz. 162 z późn. zm.)<sup>1)\*\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Przedszkole Samorządowe nr 4**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. 1 Maja 8, 97-400 Bęłchatów**

(adres)

NIP **769 114 43 36**

TEL **44 632 26 15**

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **PPIS- HŻ- 4624/z/14 z dnia 07.04.2014r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

2. Kierujący zakładem:

**p. Elżbieta Ceglarek - dyrektor**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

**p. Lucyna Szen- intendentka**  
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **przestrzeganie wymagań higieniczno – sanitarnych w żywieniu zbiorowym zamkniętym**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr PN/17/BŻ**

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

1. W obiekcie odbywa się produkcja posiłków przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego w ilości: **119** posiłków dla dzieci z przedszkola w wieku 3-6 lat, w tym żywienie w ramach Rządowego Programu Posiłki w Szkole (MOPS) - 3 dzieci oraz w ramach Pomocy Obywatelom Ukrainy – 3 dzieci. Sporządzane są 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady, podwieczorki, spożywane są na miejscu.
2. Personel obiektu stanowią 3 osoby + intendent posiadające aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Personel pracuje w odzieży ochronnej, zapewnione są warunki do przepierania się personelu.
3. Stan techniczno – sanitarny pomieszczeń obiektu tj. pomieszczenia kuchni, magazynu, zmywalni oraz obieralni warzyw utrzymany jest na poziomie dobrym, powierzchnie gładkie łatwo zmywalne bez uszkodzeń. Bieżąca czystość w obiekcie prawidłowo zachowana. Toaleta dla personelu podłączona do sprawnego systemu wodno – kanalizacyjnego. Bieżąca ciepła i zimna woda dostępna we wszystkich punktach wodnych obiektu. Zapewnione są warunki do higienicznego mycia i osuszania rąk oraz do dezynfekcji. Ciepła woda uzyskiwana z PECU. Nieczystości stale wyrzucane są do koszy zbiorczych, w dniu kontroli nie są przepełnione, odbierane przez firmę Eko-Region w Bełchatowie.
4. W obiekcie magazynowanie artykułów spożywczych odbywa się prawidłowo – na regałach w dobrym stanie techniczno - sanitarnym. W magazynie znajdują się niewielkie ilości artykułów spożywczych, zakupy robione są na bieżąco co potwierdzają faktury dostaw.

Przedłożono do wglądu Fakturę VAT NR 00096 z dnia 28.10.2022r. potwierdzającą dostawę mleka, nabiału do obiektu wystawiony przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Radomsku, ul. Jagiellońska 4, 97-500 Radomsko. Mięso i wędliny natomiast dostarczane są z Rzeźnictwo i Wędliniarstwo, Dominik Marczak, 97-400 Bełchatów, ul. Dobrzelow 4, (faktury stanowią jednocześnie HDI). Pieczywo dostarczane jest z Piekarni Szczepańscy 97-400 Bełchatów, ul. Piłsudskiego 26, co potwierdza Faktura VAT Nr 4542/2022 z dnia 28.10.2022r.

Naświetlanie jaj odbywa się prawidłowo, promieniami UV – naświetlacz w dniu kontroli sprawny.

5. W trakcie kontroli nie stwierdzono występowania na stanie magazynowym artykułów spożywczych niewłaściwej jakości lub po upływie terminu przydatności do spożycia/ dacie minimalnej trwałości.
6. Urządzenia chłodnicze oraz mroźnicze sprawne w dobrym stanie techniczno – sanitarnym. Segregacja w urządzeniach chłodniczych prawidłowo zachowana. Łańcuch chłodniczy zachowany prawidłowo. Zweryfikowano temperaturę w urządzeniach chłodniczych: temperatura w lodówce z nabiałem + 3,5° C.
7. Sprzęt będący w obiekcie wykorzystywany w produkcji jest w dobrym stanie techniczno sanitarnym.
8. Przygotowywane posiłki wydawane są w naczyniach wielokrotnego użytku – szklanki, talerze, sztućce przechowywane są w szafie, mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się prawidłowo – zmywarka przemysłowa z funkcją wyparzania sprawna, również w dobrym stanie techniczno - sanitarnym, pomieszczenie zmywalni wydzielone.
9. W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu za okres 17.10.2022r. do 28.10.2022r. Dla dzieci przygotowywane są 3 posiłki dziennie od surowca do wyroby gotowego. Przygotowywane posiłki uwzględniają sezonowość produktów. Posiłki przygotowywane są z naturalnych składników bez użycia koncentratów, z wykorzystaniem środków spożywczych z różnych grup środków spożywczych. Potrawy smażone podawane są nie więcej niż dwie porcje w tygodniu. Do smażenia używany jest olej roślinny o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 % (Kujawski). Przygotowywane napoje dla dzieci zawierają nie więcej niż 10g cukrów w 250 ml. Porcja ryby podawana jest przynajmniej raz w tygodniu.  
W ocenionym jadłospisie stwierdzono, że posiłki są urozmaicone, sporządzane z wykorzystaniem różnych technik przyrządzania potraw. Śniadania zawierają mleko lub zupę mleczną, kanapki z pieczywa mieszanego, z masłem, produktu wysokobiałkowego jak wędlina, ser oraz zawierają dodatek warzyw lub owoc. Obiady dwudaniowe, zupy przygotowywane na wywarach warzywno- mięsnych, drugie dania składają się z produktu

białkowego, węglowodanów (ziemniaki, kasze, makarony) oraz surówki warzywne. Porcja mleka lub przetworów mlecznych podawane w każdym dniu, najczęściej jedna porcja. Porcje dostosowane są ilościowo do potrzeb żywionych dzieci. Posiłki są atrakcyjne pod względem organoleptycznym i sensorycznym.

W jadłospisie zapewniona jest informacja dotycząca alergenów będących w przygotowanych posiłkach, natomiast informacja dotycząca wszystkich składników dostępna jest do wglądu u intendentki oraz na tablicy ogłoszeń, informacje te podawane są zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169 z 25 października 2011r. art. 44 oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z dnia 23.grudnia 2014r. (Dz. U z 2015r. poz. 29 §19.

10. Odpady kat. 3 odbierane są przez firmę utylizacyjną Jasta Sp. z o.o. Sp. Komandytowa, Danielów 5, 97-360 Kamieńsk. Faktura VAT Nr UTL/2022/5961 z dnia 30.09.2022r
11. Dokumentacja w ramach systemu HACCP oraz GHP/GMP opracowana. Przeprowadzona analiza zagrożeń w ramach systemu HACCP wykazała krytyczne punkty kontroli: CCP1: przechowywanie artykułów wymagających warunków chłodniczych, CCP2: obróbka wstępna jaj. W ramach kontroli wewnętrznej kontroli prowadzone są systematycznie i na bieżąco: rejestry dostaw środków spożywczych, temperatur w urządzeniach chłodniczych i naświetlanie jaj oraz mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i pomieszczeń.

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

### nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego; lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016 roku.**

## 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 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. Zgodnie z art. 10 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

**nie ustalano**

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

**dokonano wpisu w książce kontroli**

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. **Osoba będąca przy kontroli zapoznała się z klauzulą informacyjną przy pobieraniu danych od osoby**

6. Czas trwania kontroli: od 12<sup>00</sup> do 14<sup>30</sup>

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: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)*

Dyrektor Przedszkola  
Samorządowego nr 4  
*Elżbieta Cejlar*  
**mgr Elżbieta Cejlar**

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Bełchatowie  
*Ilona Kobus*  
**Ilona Kobus**

.....

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.10.2022r

otrzymałem (-am) w dniu 28.10.2022r

PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE Nr 4  
97-400 Belchatów, os. 1 Maja 8  
tel. (044) 632 26 15  
NIP: 769 11 44 336; Reg. 592131551

Dyrektor Przedszkola  
Samorządowego nr 4  
*E. Ceplarek*  
mgr *E. Ceplarek*

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Belchatowie 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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 162/83/89/22 z dnia 28.10.21r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywienia u Przedsiębiorstwa Samogospolnego  
m.4 ul. Bełchatowska, ul. 1 mejs 8

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	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 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, 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	15	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów		25		25
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**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:

.....

.....

Dyrektor Przedszkola  
 Samorządowego nr 4  
 Przedszkole Samorządowe Nr 4  
 97-400 Belchatów, os. 1 Maja 8  
 mgr *Elżbieta Ceglarek* tel. (044) 632 26 15  
 NIP: 769 11 44 336; Reg. 592131551

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
 w Belchatowie  
*Tworzyła Kotenko*

(podpis osoby kontrolującej)