

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 792/1218/NS/BŻ/2025

Markłowice 29.04.2025r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim – funkcjonariusza publicznego

Agnieszka Sobik – starszy asystent, numer upoważnienia 35/2024

Mariola Szewczyk – starszy asystent, numer upoważnienia 58/2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2024 r. poz. 572)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt. - ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 236)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Przedszkole Publiczne w Markłowicach ul. Widokowa 2, 44-321 Markłowice dot. Kuchnia

.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 6472152335

TEL. 535996385

FAX

E-MAIL sekretariat.paw@marklowice.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:NS/HŻŻ-432-1756-5993/10
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Wioleta Dudziak - Radecka – dyrektor

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Wioleta Dudziak - Radecka – dyrektor

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności**

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pirometr PP/W/S/K/14/HZZ sprawdzony w siedzibie stacji – wynik pozytywny.

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie zgodnym z decyzją zatwierdzającą wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim.

W zakładzie zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Woda wodociągowa, zakład skanalizowany.

Placówka wyposażona jest w szatnię zapewniającą możliwość przechowywania odzieży wierzchniej i pracowniczej z zachowaniem segregacji oraz wydzielona jadalnia dla pracowników. W zakładzie wydzielona jest toaleta wyłącznie dla personelu.

System HACCP wdrożony wraz z zasadami dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, zapisy prowadzone na bieżąco. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno - epidemiologicznych. Opracowano wykaz składników wraz z alergenami dla produkowanych dań, informacja dostępna dla konsumentów. Sprawdzono pomiar temperatury w urządzeniu chłodniczym – temp. + 5⁰ C, oraz -18⁰C w zamrażarce. W przedszkolu żywionych jest 200 dzieci w wielu od 3 do 6 lat (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek). Podpisana umowa z firmą „Aqa - Tox” Zakład Usługi Higieny Sanitarnej Jastrzębie -Zdrój ul. Kraszewskiego 35 na przegląd szkodników – ostatni przegląd 3 kwiecień 2025r. Dokumentacja dotycząca jakości żywienia dzieci wraz z oceną wstępną opracowanych jadłospisów nie budzi zastrzeżeń. Dyrektor przedszkola zobowiązał się do przesłania wybranego do analizy jadłospisu dekadowego z raportami magazynowymi zgodnie z przesłanymi przez pracownika PSSE Wodzisław Śl. wytycznymi. Umowa na odbiór odpadów komunalnych podpisana jest firmą Recykling Południe. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez panią Barbarę Zajac – podpisana umowa nr 01/2025. Na obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i używania e-papierosów o czym informują znaki słowne i graficzne -kontrola w zakresie spełnienia warunków określonych w ustawie z dnia 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych nie budzi zastrzeżeń. W trakcie kontroli zakaz przestrzegany.

W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości, zakład utrzymany w bieżącej czystości.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr 792/1218/NS/BŻ/2025 z dnia 29.04.2025r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Przedszkole Publiczne w Markłowicach ul. Widokowa 2, 44-321 Markłowice dot. Kuchnia

**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 odpadów. | 0 | 1 | 2 | |
| 7 | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych. | 0 | 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. | 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 | |

¹⁾ zaznaczyć właściwe

| | | | | | |
|------------|---|---------------|----------------|----------------|----|
| III | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | 0 | 28 | 56 | |
| 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 | |
| IV1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 25 | 50 | |
| IV2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | 16 | |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC | 0 | 25 | 50 | |
| | Suma punktów | | | 16 | |
| | Suma punktów ogółem | | | | 16 |
| | Kategoria ryzyka | Niskie | Średnie | Wysokie | |
| | | (N) | (S) | (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

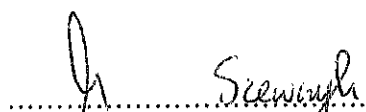
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....


.....
(podpis kontrolowanego)


.....
(podpis osoby kontrolującej)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokościzł
(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:

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

..... adnotacja o przeprowadzonej 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*^o uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej:

6. Czas trwania kontroli: od10⁴⁵ do 12⁴⁵

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


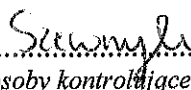
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....

.....

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

Wioletta Dudziak-Radoda  PRZEDSZKOLE AKADEMIA WYOBRAŹNI
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) w Markłowicach
44-321 Markłowice, ul. Widokowa 2
NIP 647 21 52 335, REGON 271510700 
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.04.2025r.

otrzymałem (-am) w dniu 29.04.2025r.

Wioletta Dudziak-Radoda 
(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 Wodzisławiu Śląskim 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 Prawa przedsiębiorców