

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr HZN/1517/25

Warszawa, 08.04.2025 r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Kardas – mł. asystent up. 62/K/2023

Joanna Jagiełło – st. asystent up. 61/K/2023

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

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

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236 z późn. zm.)^{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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka w Przedszkolu nr 427,
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Radosna 11 w Warszawie
(adres)

NIP: 9512426600

TEL. 22 642 77 61

FAX E-MAIL

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej z dnia 19.12.2019 r. znak HŻN.00108.2016.MB

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Karpińska – dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Iwona Kosek – wicedyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnohigienicznego, technicznego oraz dokumentacji prowadzonej w ramach kontroli wewnętrznej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HŻN/WP/130/Sb/So/k

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie przygotowywania śniadań, posiłków obiadowych (zupa + II danie), podwieczorków. Posiłki przygotowywane są w oparciu o mięso i ryby w elementach kulinarnych, jaja, owoce, warzywa, półprodukty i wyroby gotowe; podawanie na naczyniach wielorazowego użycia, bezpośrednio po przygotowaniu, transport za pomocą zamykanych wózków, konsumpcja w salach dydaktycznych. W obiekcie żywionych jest około 160 dzieci w wieku przedszkolnym (od 3 do 7 lat) – 7 grup. Śniadania podawane są około godz. 9.00, posiłek obiadowy około godz. 12.00, podwieczorek około godz. 14.30. Każdemu posiłkowi towarzyszy napój (woda, kompot, herbata). Jadłospis dostępny rodzicom do wglądu na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń w szatni. W obiekcie przygotowywane są diety eliminacyjne (aktualnie dieta bezmleczna, wykluczająca orzechy, mięso wieprzowe, cytrusy) – zgodnie z oświadczeniem rodzica, ewentualnie lekarskim. Placówka nie żywi dzieci chorych na celiakię.

Do ewentualnego smażenia wykorzystywany jest olej rzepakowy. W obiekcie nie jest praktykowane przechowywanie próbek żywnościowych (z wyłączeniem gotowych posiłków garmażeryjnych dostarczanych do stołówki). Posiłki przygotowywane jedynie na potrzeby miejscowego przedszkola i wydawane bezpośrednio po obróbce termicznej (na wyposażeniu piec konwekcyjno-parowy).

Zakład zaopatrywany jest w wodę z wodociągu publicznego, zapewniony jest dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej przy punktach wodnych. Okazano pozytywny wynik badania mikrobiologicznego wody z 2023 r. Zaplanowano przeprowadzenie badania wody na rok 2025 r. Nieczystości ciekłe odprowadzane są bezpośrednio do kanalizacji.

Zapewniona wentylacja mechaniczna. Przegląd instalacji wentylacyjnej przeprowadzony w 2024 r. przez firmę MARBUD, odpowiedzialny za przegląd administrator budynku.

Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników. W pomieszczeniu kuchni okna nietwieralne. Okazano kartę kontroli obecności szkodników w kuchni – kontrola dokumentowana przez kierownika gospodarczego raz w miesiącu. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników.

W obiekcie wytwarzane są odpady komunalne oraz pokonsumpcyjne (w niewielkiej ilości), które usuwane są z obiektu na bieżąco zgodnie z zasadami segregacji do zbiorczych pojemników na zewnątrz. Odpady odbierane zgodnie z harmonogramem przez firmę nadzorowaną przez Miasto.

W obiekcie zatrudnionych jest 3 pracowników kuchni. Posiłki wydawane są przez personel obsługi (8 osób) przypisany do każdej z grup przedszkolnych. Na wyposażeniu 7 wózków do wydawania posiłków. Okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Personel pracuje w czystej odzieży ochronnej. Zapewniono warunki do higienicznego mycia rąk.

Zakład prawidłowo zabezpieczony przed dostępem osób postronnych.

Dostawy środków spożywczych do obiektu realizowane są na bieżąco; stali dostawcy wyłanianiani na podstawie przetargu. Posiłki do bezpośredniego spożycia; nie są prowadzone badania mikrobiologiczne gotowych wyrobów, ani badania zanieczyszczeń. Okazano rejestr dostawców. Dokonano przeglądu środków spożywczych, niewielkie ilości towarów. Dokonano pomiaru temperatury w wybranych urządzeniach chłodniczych. Środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta np. mięso w temperaturze 0,5 °C, nabiał w temperaturze 2 °C, mrożonki -24 °C. Nie stwierdzono środków spożywczych w postaci koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników), potencjalnych produktów GMO.

Okazano dokumentację GHP/GMP. Zobligowano do uaktualnienia instrukcji oraz procedur. Pobrano jadłospis dekadowy 17.03.2025-28.03.2025 do analizy – w przypadku uwag i zastrzeżeń zostanie wystosowane pismo do organu prowadzącego placówkę.

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

W trakcie kontroli stwierdzono:

1. W pomieszczeniu kuchni kratki wentylacyjne zakurzone, elementy instalacji elektrycznej - lampy zakurzone.
2. W magazynie artykułów spożywczych suchych stwierdzono środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości (w trakcie kontroli produkty zostały wycofane, będą wykorzystane do celów dydaktycznych - prace plastyczne, nie będą spożywane przez dzieci):
 - gałka muszkatołowa mielona marki Prymat o masie 10g, najlepiej spożyć przed końcem 08.2022-3 szt.,
 - tymianek suszony marki Prymat o masie 10 g, najlepiej spożyć przed końcem: 05.2022 – 9 szt.,
 - przyprawa do pierników o masie 20 g, najlepiej spożyć przed końcem: 02.2024 – 9 szt.,
 - płatki migdałowe marki Makar Bakalie o masie 50 g, najlepiej spożyć przed końcem 03.2025 – 3 szt.
3. Nie okazano bieżących zapisów wynikających z procedur, brak bieżących zapisów z kontroli dostaw, z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych, z monitoringu temperatury wydawanych posiłków (opracowane karty kontrolne, ostatnie zapisy na przełomie styczeń/luty).
Co narusza: zał. 2

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: zał. nr 1- arkusz oceny zakładu, zał. 2- naruszenie przepisów prawa

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt 1-3 zał. nr.....

ukarano Iwona Kosek – wicedyrektor placówki

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego:

Di 0689034

w wysokości 200,00 zł

na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 1 i pkt 8

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)

..... w wysokości.....zł na podstawie

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Kodeksu wykroczeń z dnia 20 maja 1971 r. (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 2119 ze zm.)

..... w wysokości.....zł na podstawie

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

inne:

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 10.05.2023 r. nr 23/M/2023 (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 § 1 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 1-3, uchybienia do natychmiastowego usunięcia

Nie dokonano wpisu

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*).

