

Placówki oświatowe, w tym przedszkola, jako podmioty mające wśród nałożonych na nie obowiązków m.in. zapewnianie żywienia wychowankom, podlegają kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na co należy zwrócić szczególną uwagę, aby dobrze przygotować się do planowanej kontroli?

## Zakres kontroli sanepidu w stosunku do przedszkoli

Państwowa Inspekcja Sanitarna, czyli sanepid, jest jednym z wielu organów posiadających uprawnienia do przeprowadzania kontroli w jednostkach oświatowych, w tym w przedszkolach. Ogólny zakres kontroli sanepidu został ustalony w art. 4 *Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej*. Dotyczy on przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne. W przypadku przedszkola chodzi tu o regulacje dotyczące:

- higieny środowiska, a zwłaszcza wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi,
- utrzymania należytego stanu higienicznego nieruchomości, zakładów pracy, instytucji, obiektów i urzędzeń użyteczności publicznej,
- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego,
- nadzoru nad jakością zdrowotną żywności,
- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w placówkach oświatowo-wychowawczych,
- higieny procesów nauczania.

Należy zauważyć, że Inspekcja ma prawo kontrolować system HACCP obowiązujący w przedszkolu. Jest to system analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli, a zgodnie z definicją zawartą w art. 3 ust. 3 pkt 41 *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* – jest on postępowaniem mającym na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością. System ten ma także na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

Regulacja art. 59 ww. ustawy nakłada natomiast na podmioty działające na rynku spożywczym obowiązek spełnienia wymagań zawartych w *Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*. Wymagania higieniczne dla zakładów produkcji i obrotu żywnością zostały określone w załączniku nr II i np. zgodnie z rozdziałem I tego załącznika:

„(...) pomieszczenia, w których wykonywane są czynności związane z produkcją i obrotem żywnością, muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich wyposażenie, wystrój i konstrukcja mają eliminować ryzyko jej zanieczyszczenia, w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. W zakładzie musi istnieć odpowiedni i dostateczny system naturalnej i mechanicznej wentylacji. System wentylacyjny musi być skonstruowany w taki sposób, aby umożliwiał łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany. Zgodnie z ust. 3 i 4 rozdziału I ww. załącznika w zakładzie zajmującym się produkcją i obrotem żywnością musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością. Podobnie musi być dostępna odpowiednia liczba umywalk, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. Oznacza to, że ze względu na



---

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.  
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub  
prenumeraty.**

**Korzyści:**

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: [www.platformamm.pl](http://www.platformamm.pl)  
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, [bok@oficynamm.pl](mailto:bok@oficynamm.pl)**