

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1122/492/490/42/08

Jastrzębie-Zdrój 22.02.08
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śląskim
inspektora Elżbieta Pietryka starszy instruktor higieny NR upoważn. 10/08
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U: z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:
Publiczne Przedszkole NR 11 Jastrzębie-Zdrój 44-336 ul. Klubowa 1122
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 633-00-27-693 REGON 272000970 PESEL
TEL 47-42-193 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)
1151122/492/2407/07 z dnia 23.04.2007

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:
Elżbieta Pietryka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:
Elżbieta Pietryka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)
mgr Elżbieta Pietryka
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: pomieszczenia w ramach wyselekcjonowanej kontroli sanitarniej klasyfikacji obiektu
Publiczne Przedszkole NR 11 ul. Klubowa 2 44-336 Jastrzębie Zdrój tel. 4 712 193 Regon 272000970
D Y R E K T O R Publicznego Przedszkola Nr 11 w Jastrzębiu Zdroju
mgr Elżbieta Pietryka
ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
stwierdzam 14.04.08

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometry UR/PO/W/S/K/14/H22

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

zakład wytworzenia zbiornego sarmatycznego - produkcja dław
d. zuzona Gola gotowej potrawy.
Liczba pracowników zatrudnionych - 1. Kucharka sarmatyczna aktualnie
słaba zdrowotnie dzieci - 50

System HACCP - opracowany i wdrożony

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

04.10) serwowanie dław - brak możliwości technicznych
wykonalności

04.11) Nieporadzenie (UE) UR 852 / woli Parlamentu
Europejskiego i Rady - dnia 29.04.2004, w sprawie
ogólnych środków spożywczych 100. Ur. UE L 122 z 30.04.2004
(str. 1)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny stanu
zakładu - zakładu wytworzenia zbiornego ZF/PK/HZ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dotyczy 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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od 13:00 do 14:00

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.

protokół podpisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

Publiczne Przedszkole Nr 11
(podpis i pieczęć) ul. Klubowa 2, Jastrzębie Zdrój
44-336 Jastrzębie Zdrój
tel. 4 712 193
Regon 272000970

DYREKTOR
mgr Elżbieta Pietryka

(podpisy świadków)

M. Hantyk

(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 11
w Jastrzębiu Zdroju
mgr Elżbieta Pietryka

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.02.08

otrzymałem (-am) w dniu 22.02.08

Publiczne Przedszkole Nr 11
ul. Klubowa 2
44-336 Jastrzębie Zdrój
tel. 4 712 193
Regon 272000970

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/objektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Stomatologicznego Inspektora Sanitarnego w 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY

w Wodzisławiu Śląskim
ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śl.
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ZF/PK/HZ/01/01/03
Data wydania: 2006-10-28
Strona 1 (2)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 422/423/420/z dnia 22.02.08

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Instalacja Przemysłowa nr 11 Jastrzębie-Zdrój 44-305 ul. Kłobocza nr 2

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	Y		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	Y		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	Y		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie ponieszczeń produkcyjnych i magazynowych	Y		
11.	Szatnie dla pracowników	Y		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)		Y	
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	Y		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	Y		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	Y		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	Y		
21.	Warunki do mycia żywności	Y		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	Y		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	Y		
III	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	Y		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	Y		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	Y		
34.	Obecność szkodników	Y		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	Y		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	Y		
37.	Segregacja żywności	Y		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	Y		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	Y		
42.	Pakowanie żywności	ND		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	Y		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej			
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	x		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	N/D		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	x		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności			
50.	Znakowanie żywności	x		
51.	Wydawanie potraw	x		
52.	Transport żywności	x		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	x		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	x		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	y		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	x		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	x		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	x		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	x		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	x		
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt				
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 4... Z DNIA 22.07.08....

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

Elżbieta Prętyk
 (podpis osoby kontrolowanej)

M. Mańka
 (podpis osoby kontrolującej)