

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NS-402-432-747-8/05

Stacja Zdrojowa dnia 18.07.2008.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Światowej Stacji Sanitarnej
Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śl.

Miodca Duda, kierownik Stacji Zdrojowej Nr 2 w miejsc. 01108

(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 2 ul. Konopnickiej 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-330 Jastrzębie Zdrój

(adres)

NIP 633-20-27-564 REGON 272000880 PESEL -

TEL. 32 4752318 FAX 32 4761578 E-MAIL pp-2.jastrz@poczta.onet.pl

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)

Przedszkole istnieje od 1964r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Dorota Szczepanek - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Dorota Szczepanek - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrole sanitarno epidemiologiczne w publicznej jednostce

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2

Dorota Szczepanek
mgr Dorota Szczepanek

Za zgodność z oryginałem

Jastrzębie Zdrój
dnia 23.07.2008

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 2
ul. M. Konopnickiej 1
44-330 Jastrzębie Zdrój
tel. (032) 4752318; 4761578
REG:272000880 NIP 633-20-27-564

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *próbniki o numerach PP/W/S/PK/CB/422*

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

Podmiot prowadzi czynienie dzieł produkcyjnych w systemie twardy beton. Działają pracownicy są cel surowca do produktu finalnego. Stosunek nadanych jest 60 tygodni dziennie.

Statystycznie z 2 osoby w kierunku ochrony aktualnie żaden fakt nie dotyczy z całym kłosem studium. Dokumentacja dotycząca jakości i innych wraz z całą dokumentacją pracowniczą przechowywana jest w biurze.

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

art 3, 17 - art 17 w sprawie wykonania czynności technicznych z odwołaniem, zmierzające się faktycznie.

art 12 - brak technicznych możliwości wykonania czynności technicznych, wykonanie czynności technicznych w formie proceduralnej, aby eliminować wszelkie ryzyko tych czynności.

art 2 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18.04.2004, w sprawie listy szkodliwych czynności technicznych [Dz.U. UE L 129 z 30.04.2004, str. 2].

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *25.1.24.12.01/01/03*

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia *23.07.2008*

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
DSE
mgr Dorota Szczechor

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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr.

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: kwiecień, sierpień 2008r.

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

Protokół o kontrolach
zaleceń nie wydano.

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej rodzaj mydła - zawiadomienie o miejscu gospo-
warstwa, radmusk, decyzja Techniczna

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 11⁰⁰

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 podpisano

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia 13.07.2008

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
D
mgr Dorota Szczechor

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak

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

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2

mgr Dorota Szczachor

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 2

ul. M. Konopnickiej 1
44-330 Jastrzębie Zdrój
tel. (032) 4752318; 4761578
REGON 14272000880 NIP 633-20-27-564

mgr Dorota Szczachor
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *18.03.2008*

otrzymałem (-am) w dniu *18.03.2008*

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2

mgr Dorota Szczachor
(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego *Sanitarnego* Inspektora Sanitarnego w *Wodzisławiu S.* 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

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia *23.07.2008*

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
mgr Dorota Szczachor

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

MS-432-447-8/08

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 18.07.2008.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Publiczne Przedszkole Nr 2 ul. M. Korotyckiej 1, 44-330, Jeżyce (Zelej)

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIĘKTU:

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

Za zgodność z oryginałem:

Jastrzębie Zdrój
dnia 23.07.2008

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
mgr Dorothea Szczechor

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
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	X		
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		51	2	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		51	2	
W tym liczba punktów wg hasel wytluszczonych (max. 5 pkt)			5	
Ocena zakładu		P		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJETE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR *MS-H72-432-747-8/08* Z DNIA *18.03.2008*

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

[Signature]
 (podpis osoby kontrolowanej)

[Signature]
 (podpis osoby kontrolującej)

Za zgodność z oryginałem
 Jastrzębie Zdrój
 dnia *23.07.2008*

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 2
[Signature]
 mgr Dorota Szczepan