

### PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42-889-68/09

Wodzisław Śląski 04.05.2009  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Penitencj Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śl.  
Małgorzata Nalina, starszy inspektor higieny i upoa.

(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 Przedsiębiorstwo nr 3 Wodzisław Śląski ul. Piastów nr 3  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

skł.: Kuchnia  
(adres)

NIP 628209570 REGON 172000897 PESEL 6403504561  
TEL 49-34-766 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)

15/112/142/2004/07 : dnia 14.05.2009

##### 2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Wojciech Paluch - dyrektor przedsiębiorstwa  
(imię i nazwisko, stanowisko)

##### 3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Małgorzata Stachera - intendentka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: w ramach weryfikacji jakości sanitacyjnej - higienizacji dzieci

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: detektor metali 10/11/2014/102

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

zakład żywienia zbiorowego - przedszkole  
posiadająca dania od śniadania do kolacji, podany w tym:  
śniadanie, obiad, podwieczerek.  
liczba wydawanych obiadów około - 25  
żywienia dzieci od lat 2,5 do lat 6  
liczba pracowników - 5 w tym 1 (pracownik kuchni)  
system HACCP opracowany i uaktualniony  
zakład podlega jest do aktualizacji i uaktualnienia swojego

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktua. stanowy stan  
sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego z FPK/01/04/01/02

### 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: brak  
---  
---  
---

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

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:

brak  
---  
---  
---

5. Uwagi osoby kontrolującej brak  
---  
---  
---

6. Czas trwania kontroli: od --- do ---

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  
---  
---

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

604

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

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3

ul. Piastów 2  
44-330 Jastrzębie Zdrój  
(REG: 272000887 NIP: 6332027670)

(podpisy świadków)

H. Kwik  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.05.2009

otrzymałem (-am) w dniu 04.05.2009

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3  
ul. Piastów 2

44-330 Jastrzębie Zdrój  
tel./fax: (033) 4734700  
(REG: 272000887 NIP: 6332027670)  
(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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jastrzębiu Zdrój 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 4132/432-889-68/09 z dnia 04.05.2009 r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Publinter Przedsiębiorstwo w/3 ul. Piłsudskiego 102

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 zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
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.	Umýwaki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szafki 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	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
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	X		
III	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
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	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
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.	Całogłębokość 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	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	x		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	✓		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	x		
48.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	x		
V.	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
49.	Jakość żywności			
50.	Znakowanie żywności	x		
51.	Wydawanie potraw	x		
52.	Transport żywności	x		
VI.	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
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 zmniejszenia 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		
<b>Liczba punktów</b>				
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		60	0	0
<b>W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>		5		
<b>Ocena zakładu</b>				zgodny

**Kryteria oceny:**

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

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 102-889-C/09 Z DNIA 04.05.09**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolowanej)

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolującej)