

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 30.10.08.001

Jasstrzebie Zdrój, 20.10.2008
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w

.....
(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:

Kamieniołom i kopalnia wapienia w Jasstrzebie Zdroju, ul. Wodzisławska 14
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
(adres)

NIP REGON PESEL
TEL. 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)

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiekту kontrolowanego:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

W dniu 20.10.2006 r. przeprowadzono kontrolę w Publicznym Przedszkolu nr 8 w Jastrzębie Zdroju. Zakład prowadzi działalność w zakresie wychowania przedszkolnego. Liczba pracowników wynosi 12 osób. W zakładzie znajdują się 2 grupy przedszkolne. W czasie kontroli nie stwierdzono żadnych naruszeń przepisów prawa oświatowego.

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

W czasie kontroli nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Wykaz pracowników i ich kwalifikacje.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. 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:

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

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

6. Czas trwania kontroli: od do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

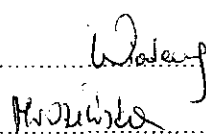
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....
.....
.....
.....

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

otrzymałem (-am) w dniu



(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

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

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej			
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem			
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego			
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności			
50.	Znakowanie żywności			
51.	Wydawanie potraw			
52.	Transport żywności			
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.			
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.			
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej			
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności			
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

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 Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

B. Matusiak
 (podpis osoby kontrolowanej)

Wojciech Matusiak
 (podpis osoby kontrolującej)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 5
 44-335 Jastrzębie Zdrój
 ul. Włocławowska 24
 tel. 47 76 697
 NIP 633-20-27-624 REGON 272000940

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
 Jastrzębie Zdrój

30.10.08

DYREKTOR
 Publicznego Przedszkola nr 5
 mgr Barbara Matusiak