

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DW-1111-132-2526-237/05

Y. J. J. M. O.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) *Ramotowicz* Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w *Wodzisławiu Śląskim*

Glibate *Wodzisław - Stacja Sanitarna* *02/2007*
(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. Komuny 114-330 J. J. J.
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Wodzisław
(adres)

NIP *633-10-27-564* REGON *242.007.880* PESEL -
TEL *456 23 08* FAX *456 15 98* 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)

Nr: 1477/437/447/07 z dnia 27.04.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Dorota Mępczak
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Dorota Mępczak
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli

Za zgodność z tryjinducji
Jaszczoie Zdraj
dnia *13.02.2010*

mgr Dorota Mępczak
DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
Dorota Mępczak

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko) *pani ulia...*

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:

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:
7

6. Czas trwania kontroli: od^{12⁰²} do^{13³⁰}

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w² jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia 19.02.2010

protokół
podpisano

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
mgr Dorota Szczęśliwa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

pistolety PR 16.16.16/112/111

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

zakład działalność z siedzibą w miejscowości PRYS
zakład posiada 1 pracownika
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem GMP, HACCP
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp

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

Art. 17. Zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp
zakład posiada 1 pracownika z tytułem bhp

[Large handwritten mark, possibly a stylized 'L' or signature]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2 F / P / K / H / Z / 01 / 03

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia 18.02.2010

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
mgr Dorota Szlachetko

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

* - zaznaczyć właściwe

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia 18.02.2010

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
mgr Dorota Szlachetko

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr N/III/47-2526-27/06 z dnia 19.10.2010

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Wodzisławski Zakład Żywnościowy Nr 2 przy ul. Kąkolickiej

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	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.	Umywalki 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	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
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		

DYREKTOR

Publicznego Przedszkola Nr 2

mgr Dorota Szlachor

Za zgodność z oryginałem

Jastrzębie Zdrój

dnia

19.02.2010

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		62	4	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			58	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5	
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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 02/18/11-137-2524/09) Z DNIA 12.10.09.....

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Za zgodność z oryginałem
 (podpis osoby kontrolowanej)
 Instrukcja nr 10
 dnia 12.02.2010

(podpis osoby kontrolującej)
DYREKTOR
 Publicznego Przedsiębiorstwa
 mgr Dorota