

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2000.10212/NS/HZ/11

Jestrybice, dolny 12.09.2011  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śląskim

Grzegorz Stępień, starszy inspektor higieny, upoważnienie nr 64/2011  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia 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:

Recepcja Publicznego Przedsiębiorstwa Inżynierii i Budownictwa z siedzibą w Jestrybicy, ul. Opolska

(adres)

NIP 633-20-27-788 REGON 142004075 PESEL -

TEL. 474 49 34 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)

NS/HZ/432-1746/07 z dnia 08.03.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Mazanna Dzińska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Krzysztof Kosior - wice dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola w ramach ewidencji kontrol

ZA ZGODNOŚĆ  
Z OBYCZAJEM

3210M

zgodnie z planem Szerebrowego zakładu żywienia  
Zabrze

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Dexamit. P./M/S/11/01/112 Dexamit  
Sprawdzono w siedzibie Stacji w dniu 12.08.2011 w formie sprawozdania  
poufity

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

Zakład produkcyjny jest produkcją dan. o.ł. surowca obo gotowy  
pracownicy zatrudnionych jest zatrudnieni 5 osób. Liczba osób  
personelu zatrudnionych pracowników 190 pracowników  
Wzrost w wieku od 3 do 6 lat. Właściwy systemy  
woda wodociągowa. miasto. m.ł. odprawa. w.ł. odprawa.  
kwalifikacje miasto. Instrukcje GMP. GMP. Opracowanie i uaktualnienie  
System HACCP opracowany. kontrolny. i uaktualniany.  
Wzrost sp.ł. w.ł. w.ł. w.ł.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Ankieta Oceny Szerebrowego  
zakładu żywienia Zabrze. Z. E. / P. K. / H. Z. / 01 / 01 / 02

44-222

ZAZGODI SC  
ORYGINALEM

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... zał. nr. ....  
ukarano ..... *nie ukarano* .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego ..... *brak* ..... w wysokości ..... *brak* ..... zł  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie ..... *brak* .....  
(podstawa prawna)  
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ..... *brak* ..... 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. ....  
..... *dokonano wpisu do książki 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 wnosi* .....

5. Uwagi osoby kontrolującej ..... *brak* .....

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

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

..... *został podpisany* .....  
..... *brak* .....  
ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM  
*BA 10 M*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

*Winiński*

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

*Chrupka*

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 12.09.2011 .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 12.09.2011 .....

*Winiński*

.....  
(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)

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

**ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

\* - zaznaczyć właściwie

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
 INSPEKTOR SANITARNY  
 w Wodzisławiu Śląskim  
 ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śl.  
 Prezes Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego  
 tel. 456 38 10, 456 38 11, fax 455 15 98

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *2006/P.10.10.10.10.10* z dnia *12.09.2011*

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Kuchnia... Państwa... Państwa... ul. Wolności 5*

**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
<b>I 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.	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		
<b>II 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	ND		
<b>III 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		
<b>IV 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.	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	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

**ZA ZGODNOŚĆ  
 Z ORYGINAŁEM**

BA 10 M

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	ND		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	x		
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>				
49.	Jakość żywności	x		
50.	Znakowanie żywności	x		
51.	Wydawanie potraw	x		
52.	Transport żywności	x		
<b>VI. 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 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	ND		
<b>Liczba punktów</b>		60	0	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		60		
<b>W tym liczba punktów wg hasel wyłuszczonych (max. 5 pkt)</b>		5		
<b>Ocena zakładu</b>		zgodny		

**Kryteria oceny:**

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

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 0009/12/14/12/14 Z DNIA 20.09.2014...**

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

.....

.....

.....

.....

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolowanej)

*[Podpis]*  
 ZA ZŁOŻENIEM (podpis kontrolującej)  
 Z ORYGINAŁEM