

PAŃSTWOWY  
POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
44-300 Wodzisław Śl.,  
ul. Bogumińska 3  
tel/fax. 455-15-96, 456-38-10(11)

Portybie ..... dnia 16.09.2004.

**PROTOKÓŁ**  
kontroli sanitarnej AU/1022/432/202/2076/04

I. Sporządzony dnia 16.09.2004 w Kuchni Pizzeria Pieszkole w z.  
Portybie ul. Kanopnickiej 1 NIP. 633-20-27-765  
Kontrolę przeprowadził upoważniony przedstawiciel Powiatowego Inspektora Sanitarnego  
w Wodzisławiu Śląskim H. Tech. Kuchnia Pizzeria  
nr upoważnienia stałego 13/2005

Obecni byli przedstawiciele kontrolowanej jednostki:

1. pmpu Dorota Karpelak - dyktor
- 2.

II. W toku kontroli ustalono:

- Klasyfikacja kuchni:
- Oczyszczanie techniczne - dotychczas „0”
  - Oczyszczanie ręczne i parady - dotychczas „0”
- Podano:
- myjnie pojemności kuchni wymagane czyste
  - myjnie eliadowe pranie, sprzątki, szelak, temperatury, wodociąg
  - próbki kulturowe, oprawy i przechowywanie produktów
  - terminy przydatności do spożycia, szelak
  - urządzenia do gotowania, czyste
  - waga, bieżnia, ręczniki i szmata, szelak
  - odzież ochronna personelu, przechowywanie
  - kąpieliki, szelak, personelu, szelak
  - U.C. dla personelu, szelak

III. Stwierdzony w cz. II protokołu stan faktyczny jest niezgodny z przepisami

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

W przypadku naruszenia wymagań higieniczno-zdrowotnych pobrana zostanie opłata za czynności kontrolne w kwocie określonej w przesłanym rachunku.

IV. Zalecenia w książce kontroli sanitarnej: nie wydano/wydano z terminem .....  
(brak książki).

V. Kontrolowany obiekt należy do:

*ul. pod Miasto 105/116*

VI. Odpowiedzialnymi za kontrolowany obiekt są:

*mgr Dorothea Neplekar - dyrektorka*

VII. Obecny przy kontroli przedstawiciel jednostki kontrolowanej tj. ....

*J.K.* ..... złożył następujące wyjaśnienia:  
.....  
.....

Osoby wskazane w pkt. VI nin. protokołu mogą w ciągu 7 dni od dnia podpisania protokołu złożyć Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Wodzisławiu Śląskim pisemne wyjaśnienie co do zawartych w protokole ustaleń.

VIII. W protokole dokonano następujących skreśleń i poprawek:

.....  
.....

Na osobę odpowiedzialną ..... za uchybienia  
wymaganiom higienicznym i zdrowotnym stanowiące wykroczenie z art. ....  
a wymienione w pkt. ....  
niniejszego protokołu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w kwocie .....  
..... zł słownie złotych .....)

nr .....  
Sankcje ..... pozostawia do dyspozycji u Powiatowego Inspektora  
Sanitarnego w Wodzisławiu Śl.  
Protokół odczytano wszystkim obecnym.  
załączników .....  
Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.

4070222  
Po zapoznaniu się z treścią  
protokołu podpisano i otrzymałem:  
DIREKTOR

Protokołu nie podpisano  
z powodu:  
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 2  
ul. M. Koniopnickiej 1  
44-330 Jastrzębie Zdrój

Podpis przeprowadzającego  
kontrolę i technik  
PSSE Wodzisław S.  
*Krzysztof Mrozinski*

tel. (032) 4752318; 4761578  
i zobowiązuje się do przeliczenia  
protokołu osobom wymienionym w pkt. VI

## ARKUSZ STANU SANITARNEGO

Zakładu żywienia zbiorowego typu samodzielnego w Kuchnia Pałacowa Pnedykale nr 2 (bie ul. Kowalskiej)  
 należącej Urząd Miasta Partysie dokonanej w dniu 16.01.2004r.  
 przez Z. Lip. i P.P.S. u Wodkianym ul. 7. tech. Kuchnia Pałacowa  
 w obecności przedstawiciela zakładu Ms. Dorota Kapeles - dyrektora

W toku kontroli stwierdzono następujące uchybienia zaznaczone symbolem „V” w rubrykach 2 i 4:

Stan techniczny "A"		Stan czystości i porządku "B"	
1	2	3	4
I. Część ogólna			
1. Brak zgody PIS na produkcję dot. nowo otwartych zakładów.		20. Otoczenie brudne, nieuporządkowane, śmietniki przepełnione, niedezynfekowane.	
2. Zakład zlokalizowany w strefie stałego zanieczyszczenia.		21. <b>Woda nie odpowiada warunkom jakim powinna odpowiadać woda do picia i na potrzeby gospodarcze.</b>	
3. <b>Zakład nieoddzielony od lokalu mieszkalnego.</b>		22. W szatni, szafkach brudno.	
4. Nawierzchnia dróg wewnętrznych nieutwardzona.		23. Ustępy, umywalki, natryski brudne, niedezynfekowane lub nieczynne. Brak mydła, środków dezynfekcyjnych i ręczników jednorazowych przy umywalkach.	
5. Brak boksów lub wydzielonych pomieszczeń na składowanie opału, zużytego sprzętu, itp.		24. Higiena personelu niedostateczna.	
6. Teren nieskanalizowany lub odprowadzenie ścieków odkryte, studzienki, wypusty kanalizacyjne niezabezpieczone.		25. <b>Zatrudnia się personel chory lub bez aktualnych książeczek zdrowia.</b>	
7. <b>Niesprawna kanalizacja</b>		26. <b>Stwierdzono obecność szkodników, ptaków i innych zwierząt lub ich ślady.</b>	
8. Odległość budynków zakładu od pojemników na śmieci mniej niż 10 m.		27. Personel nie posiada wymaganych kwalifikacji w zakresie podstawowych zagadnień higieny.	
9. Brak pojemników na odpadki bądź pojemniki zniszczone, nieszczelne i ustawione na nieutwardzonej nawierzchni.		28. Kontrola wewnętrzna nie jest pełniona zgodnie z obowiązującym przepisem.	
10. <b>Brak bieżącej zimnej i ciepłej wody.</b>		29. Brak instrukcji mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu.	
11. Szatnia nieprawidłowa lub źle usytuowana, bez umywalki.			
12. Brak natrysków dla personelu.			
13. Brak WC lub nieprawidłowe.			
14. Oświetlenie pomieszczeń, stanowisk pracy niewystarczające lub nieprawidłowe.			
15. Środki transportu nie odpowiadają przepisom sanitarnym o transporcie.			
16. Brak magazynu lub wydzielonego miejsca do składowania środków myjących, dezynfekujących.			
17. Brak magazynu lub wydzielonego miejsca do składowania opakowań jednorazowych.			
18. Brak magazynu lub wydzielonego miejsca do składowania opakowań zwrotnych.			
19. Brak skutecznego zabezpieczenia przed szkodnikami.			

1	2	3	4
II. Część szczegółowa			
30. Funkcjonalność pomieszczeń nieprawidłowa.		46. Brak czystości i porządku w pomieszczeniach magazynowych.	
31. <b>Brak wydzielonego pomieszczenia lub boksu do obróbki wstępnej surowców.</b>		47. Brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych.	
32. Przygotowalnia wstępna lub boks źle wyposażone, urządzenia i sprzęt zniszczony lub z niewłaściwego materiału.		48. Urządzenia, maszyny, sprzęt produkcyjny - brudne.	
33. W pomieszczeniu produkcyjnym brak prawidłowo zorganizowanych stanowisk pracy.		49. Naczynia kuchenne, naczynia stołowe i transportowe niewłaściwie myte i przechowywane.	
34. Brak wydzielonego pomieszczenia lub stanowiska porcjowania i wydawania potraw.		50. <b>Naczynia kuchenne zmywa się razem ze stołowymi i transportowymi.</b>	
35. Zły stan techniczny pomieszczeń.		51. <b>Surowce i półfabrykaty nietrwale oraz gotowe potrawy przechowywane w temp. pow. +8°C.</b>	
36. Brak umywalk do mycia rąk w pomieszczeniach produkcyjnych i ekspedycyjnych.		52. <b>Stwierdza się środki spożywcze niewłaściwej jakości zdrowotnej.</b>	
37. Urządzenia i sprzęt do obróbki właściwej w niedostatecznej ilości lub brak; wykonane z niewłaściwego materiału.		53. Procesy technologiczne prowadzone są niewłaściwie.	
38. <b>Brak warunków chłodniczych do przechowywania surowców, półfabrykatów i gotowych wyrobów.</b>		54. <b>Brak prawidłowego pakowania i oznakowania wyrobów.</b>	
39. Brak warunków do przechowywania surowców sypkich, warzyw, owoców, kiszonek itp.		55. Sale, węzły sanitarne dla konsumentów - brudne.	
40. Brak prawidłowo wyposażonej i zorganizowanej zmywalni naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego lub wydzielonego stanowiska.		56. Niezgodne z wymaganiami przechowywanie prób kontrolnych posiłków:	
41. Brak prawidłowej zmywalni opakowań transportowych.		57. Brak badań w punktach krytycznych lub wyników badania produktu końcowego.	
42. <b>Brak wydzielonej zmywalni naczyń stołowych, brak możliwości termicznej dezynfekcji naczyń.</b>		58. Inne.	
43. Zmywalnia naczyń stołowych nie odpowiada wymaganiom sanitarno-technicznym.			
44. Brak wentylacji lub nieskuteczna.			
45. Elementy wyposażenia sali, węzła sanitarnego dla konsumentów zniszczone.			

Określone czynniki dyskwalifikują:

Część A + B – niedostateczna

Część A – niedostateczna

Część B – niedostateczna

Zakład – niedostateczny

#### Wyniki oceny sanitarnej:

- Liczba punktów negatywnych w części „A” – max 10  
Stan techniczny „A” dostateczny, niedostateczny 0
- Liczba punktów negatywnych w części „B” – max 7  
Stan czystości i porządku „B” dostateczny, niedostateczny 0
- Niespełnione warunki w pkt. 3, 7, 10, 21, 25, 26, 31, 38, 42, 50, 51, 52, 54 – zakład niedostateczny

Ocena ostateczna

Stan sanitarny zakładu dostateczny, niedostateczny.

Osobą odpowiedzialną za stan stwierdzony jest mgr Dorota Szyczechor - dyrektorka

Obecni w charakterze świadków 1

W trakcie oceny sporządzono protokół z kontroli sanitarnej Nr 15/11.1/432/202/2076/04

Podpis osoby odpowiedzialnej  
Publicznego Przedszkola Nr 2  
*mgr Dorota Szyczechor*

Podpis osoby dokonującej oceny  
*mgr inż. Krzysztof Mroczkowski*

**PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 2**  
ul. M. Konopnickiej 1  
44-330 Jaszczybiec Zdrój  
tel. (032) 4752318; 4761578  
REG.272000880 NIP 633-20-27-504

Podpisy świadków

Potwierdzenie odbioru arkusza oceny  
*P*