

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 350/12 18/AS/192/011

Jasieniec 7.05.12
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim:

.....
.....
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

Na podstawie art. 79, ust.2, pkt. ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz.1447 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 2 Rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Przedsiębiorstwo Rolnicze nr 3 - dot. kucelni
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

46-335 Jasieniec 7.05.12 ul. Piastów 2

NIP 633-20-27-510 REGON 272 000 897 (adres) PESEL

TEL. 32-4734766 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 (tekst jednolity: Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 ze zm.)

AS/149 344 32/2124/07 z dnia 14.05.2007

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Jolanta Paluch - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Jolanta Paluch - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna
w ramach wyrobów lekteli zysowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: mi waga

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

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania psyllidów do zmielenia do gotowego produktu z konserwacją na miejscu. Zmianami jest ok. 100 dni w kierunku produkcji. System HACCP, GHP/GMP - opracowany, wdrożony. Cienna do celów sanitarnych - epidemiologicznych zatrudnianych osób - 3 - aktualnie

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

Porównanie PSZKody Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 dn. 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 183 z 30.04.2004 (w sprawie) z dnia 30.04.2004 art. 2, 8 - niedostateczna wentylacja w pomieszczeniu produkcyjnym kuchni, prowadzić zanieczyszczenie powietrza i mikrobrzoj, posiadanie pały na ścianie kuchni art. 2, 13, 14 - ocienienie, suchość, obudowy, zanieczyszczenie w pomieszczeniu kuchni art. 20 - zniszczona powłoka metalu kuchennego, ubytki farby na drzwiach orafeli - trudne do utrzymania w czystości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF.PK.HZ/protokol/03

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 350/1218/15/122/11 z dnia 07.02.14

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Kuchnia PP Nr 3 w Jankowcu Tab. ul. Piastów 2

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

V.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.		DOKUMENTACJA ZAKŁADU		
50.	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		
51.	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		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
Liczba punktów		51	5	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt		51 + 2,5 = 53,5		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		75,0125		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 350/216/11/15/14 z dnia 07.07.14

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....
 (podpis osoby kontrolowanej)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.

ukarano Mi. Urbanus
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości
(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr.
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając
informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-
technicznych: Wzrostek - 31.08.2014

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

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: Poradnikowe zawiadomienie
o usunięciu porażenia odłamkami metalicznymi,
zostanie wydana instrukcja, rozkazy

6. Czas trwania kontroli: od 11:30 do 12:30

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.

protokół przepisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *str. 2/4 skusilowa, uspaczenie*

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

Rallu
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3
ul. Piastów 2
44-330 Jastrzębie Zdrój
tel/fax: (052) 4734766
REG: 272000897 NIP: 6322027570
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

JOHAN
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *07.02.14*

otrzymałem (-am) w dniu *07.02.14*

Rallu
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3
ul. Piastów 2
44-330 Jastrzębie Zdrój
tel/fax: (052) 4734766
REG: 272000897 NIP: 6322027570
(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 Wodzisławiu Śląskim 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

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim

ul. Bogumińska 3

Tel. 456-38-10, 456-38-11, 455-15-96

Wodzisław Śląski, dnia 07.02.14

Nr 350/14/INS/42/14

Publiczne Przedsiębiorstwo
ul. Bogumińska 3
46-335 Wodzisław Śląski

ZAWIADOMIENIE
o wszczęciu postępowania

Na podstawie art. 61 § 4 ustawy z dnia 14.06.1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 267)

zawiadamiam

że w dniu 07.02.2014 zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie
zapewnienia bezpieczeństwa publicznego w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności
kuchnia w Publicznym Przedsiębiorstwie ul. Bogumińska 3, wodzisławski powiat
obwodowego rejonu sanitarnego

W związku z powyższym zawiadamiam, że w każdym stadium postępowania strona ma prawo przeglądania akt sprawy oraz sporządzania z nich notatek i odpisów. Nadto zgodnie z art.10 § 1 k.p.a. przed wydaniem decyzji w niniejszej sprawie strona ma prawo wypowiedzieć się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Jednakże gdy załatwienie sprawy nie cierpi zwłoki ze względu na niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia ludzkiego zostanie zastosowany art. 10 § 2 k.p.a.

Otrzymują:

1/ adresat

2/ a/a x 1

Wodzisław Śląski, dnia 07.02.2014
Publ. Przedsiębiorstwo
ul. Bogumińska 3
46-335 Wodzisław Śląski
mgr Wiesława Lazar