

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 739/1218/NS/11.7.13

Jastrzębie Zdrój, 28.03.13
(Miejscowość i data)

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

Wierciana Irena, młodszy inspektor sanitarny, nr up. 34/2013
(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/HŻ/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:

Publiczne Przedszkole nr 5 - odd. kucuni
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-335 Jastrzębie Zdrój ul. Kaszubska 4
(adres)

NIP 633-2027593 REGON 272000911 PESEL

TEL 32-4713489 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.)

NS/1477-432-7996/07 z dnia 02.12.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Halina Zawadzka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Halina Zawadzka - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 5
ul. Kaszubska 4
44-335 Jastrzębie Zdrój
tel. (32) 47-13-481
NIP 6332027593 REGON 272000911

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

data 02.02.13 podpis

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 5
mgr Halina Zawadzka

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach
anulowanej kontroli zgodności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Aparat pomiarowy sprawdzający i mech.
obrotowy, lampa promieniowa - poręczysta

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

Przebiegający na podwórku od muru do górnego kąta
z kamienia, nie, wiepu. Zmieszany pitok 120 sztuk
wiele niedociętych, handlowa sprawa
systemu HPCP pracownicy, wchodzący - zapisy
promienniczo, bieżący. Zalmudzie 30sek,
buliceni, do celów sanitarnych - epidemiologicznych
- ulitwalne.
Obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2 F/PK/HZ/01/01/03

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr
ul. Kaszubska 4
44-335 Jastrzębie Zdrój
tel. (32) 47-13-481
NIP 6332027593 REGON 27200097

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 5
mgr Halina Zawadzka

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

data 02.02.15 podpis

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *ka*

.....
.....

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

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 5
mgr Halina Zawadzka
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 5
ul. Kaszubska 4
44-335 Jastrzębie Zdrój
tel. (32) 47-13-481
NIP. 6332027593 REGON 272000911

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *28.03.13*

otrzymałem (-am) w dniu *28.03.13*

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 5
mgr Halina Zawadzka
.....
(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

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
data *02.02.16* podpis *[signature]*

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 5
ul. Kaszubska 4
44-335 Jastrzębie Zdrój
tel. (32) 47-13-481
NIP. 6332027593 REGON 272000911

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 5
mgr Halina Zawadzka

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 4391/2012 z dnia 28.03.13

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Kuchnia PPMS w Jastrzębie Zdrój w. Kaszubka 4

II. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	X		
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	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Przydatność chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

Data: 02.02.13 podpis: [podpis]

DYREKTOR
 Publicznego Przedszkola nr 5
 mgr Halina Zwardzka

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr
 ul. Kaszubka 4
 44-330 Jastrzębie Zdrój
 tel. (32) 47-13-481
 NIP 6332027593-REGON 27200091

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 (system <i>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		56	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			56	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5	
Ocena zakładu				70-80%

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....
 (podpis osoby kontrolowanej)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 1
 ul. Kaszubska 4
 44-335 Jastrzębie Zdrój
 tel. (32) 47-13-481
 NIP 6332027593 REGON 272000917

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

data 02.02.15 podpis.....

DYREKTOR
 Publicznego Przedszkola nr 1
 mgr Halina Zawadzka