

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr *720/1218/MS/111/11*

Wodzisław Śląski 11.10.06
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) *Pracownik* Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w *Wodzisław Śląski*

Barbara Bieloniak - mierzalnik sanitarny 09.10.06

(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 Przedsiębiorstwo nr 14 44 163 / Wodzisław Śląski

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Fredry 15 dot. Wodzisław

(adres)

NIP *633-10-22-81P* REGON *212001106* PESEL *-*

TEL. *411768* 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)

M/477/482/6032/07 z 05.10.2007.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Barbara Bieloniak - dyryktor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Barbara Bieloniak - dyryktor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nr przypisania

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola warunków sanitarnych i higienicznych*

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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:

6. Czas trwania kontroli: od 12²⁰ do 14¹⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

protokół podpisano

7

(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 24
44-268 Jastrzębie-Zdrój, ul. Fredry 15
tel. 32 47117 68
NIP 633-20-27-819 REGON 272001106

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dumek

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.04.2011

otrzymałem (-am) w dniu 11.04.2011

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 24
44-268 Jastrzębie-Zdrój, ul. Fredry 15
tel. 32 47117 68
NIP 633-20-27-819 REGON 272001106

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu / obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Inspektora Sanitarnego w Wielkopolskim 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:

Bachowski

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej
kierownika technicznego zastępcy)

* - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 700/1718/MS/1177/04 z dnia 11.10.2004

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Wielka hala mleczarska w Zakładzie Produkcyjnym w Fordyce 15.10.2004

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	X	
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X	X	
7.	Umywalki do mycia rąk	X	X	
8.	Ustępy	X	X	
9.	Systemy wentylacyjne	X	X	
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X	X	
11.	Szatnie dla pracowników	X	X	
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X	X	
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X	X	
15.	Połączenia ścian i podłóg	X	X	
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X	X	
17.	Okna i inne otwory	X	X	
18.	Drzwi	X	X	
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X	X	
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X	X	
21.	Warunki do mycia żywności	X	X	
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X	X	
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X	X	
II	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	X		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
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	X	
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X	X	
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X	X	
37.	Segregacja żywności	X	X	
38.	Rozmrażanie żywności	X	X	
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X	X	
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X	X	
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X	X	
42.	Pakowanie żywności	X	X	
43.	Procesy technologiczne	X	X	
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

5.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
6.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
7.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
8.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
DYSTRYBUCJA				
9.	Jakość żywności	X		
0.	Znakowanie żywności	X		
1.	Wydawanie potraw	X		
2.	Transport żywności	X		
DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
3.	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		
1.	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		
	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	WP		
Liczba punktów		58	2	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt				
W tym liczba punktów wg hasel wyłuszczonej (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Wzrost oceny:

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

STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 100/1718/MS/1111/01 Z DNIA 11.04.2011

UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bachnicka
(podpis osoby kontrolowanej)

Orzech
(podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim

ul. Bogumińska 3

tel. 456-38-10.456-38-11.455-15-96

Jaszcze, 2011, dnia 11.04.2011

660/4211/NS/1111/11
~~NS/HZZ-432~~

Publiczne Przedszkole
ul. 14. Stycznia 15
44-268 Jaszcze
Tel.

ZAWIADOMIENIE
o wszczęciu postępowania

Na podstawie art. 61 § 4 ustawy z dnia 14.06.1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity - Dz. U. Nr 98, poz. 1071 z 2000 r., z późn. zm.)

zawiadamiam

ze w dniu 11.04.2011 zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie
zapytania o udzielenie informacji w sprawie
zapytania o udzielenie informacji w sprawie
zapytania o udzielenie informacji w sprawie

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.

Otrzymują:

1/ adresat
2/ a/a x 1

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 24
44-268 Jaszcze, ul. 14 Stycznia 15
44-268 Jaszcze
NIP 633-20-21-815 REGON 212301106
11.04.2011 *Bachnańska*

Zatwierdził: *[Signature]*
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wodzisławiu Śląskim

[Signature]
PSSE Wodzisław Śl.
mgr Agnieszka Osurnek