

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NS/1122/432/26/06/06

Jastrzębie Zdrój, 17.01.2006
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Barbara Klimaszowska Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śląskim

Barbara Klimaszowska insp: 6/2006
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień 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 1993r. Nr 90, poz. 575 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071, z późn. zm.) Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Publiczne Przedszkole nr 12
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Jastrzębie Zdroju ul. Cieszyńska 148
(adres)

NIP 633-202-76-76 REGON 272000986 PESEL

TEL 4715318 FAX 4708827 E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 27 ust. 2 ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2005r. Nr 31, poz. 365 z późn. zm)

brak

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

mgr Barbara Klimaszowska - dyrektorka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

mgr Barbara Klimaszowska - dyrektorka
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

WYKONANIE KONTROLI
W DNI 17.01.2006 R.
W CELU WYKONANIA
OBLIGACJI PRZEGLĄDOWYCH
W ZAKŁADZIE

DYREKTOR

mgr Barbara Klimaszowska

za zgodności z oryginałem 16.01.06r.

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
44-337 Jastrzębie Zdrój, ul. Cieszyńska 148
Regon 272000986; NIP 633-202-76-76
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fu - ul - me*

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

*Przedsiębiorstwo usługowe od 1976r.
Przedsiębiorstwo działające w branży usługowej - smażalnica,
obrotowa, 20 miejsc siedzących.
Złoty Kłosek - ul. Słowackiego 20
ul. Kantorska 10, 10-100, 10-100-100, 10-100-100
Złoty Kłosek
Dokumentacja BHP, GMP opiewająca na 100 miejsc, jest
przebiegająca na bieżąco.
HACCP - w trakcie opracowywania*

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *art. 121 § 1 pkt 1*

*zob. załącznik nr 1 do protokołu z dnia 16.02.06
ZF/PK/HZ/01/01/031*

WYDZIAŁ OŚWIATY I WYCHOWANIA
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
ul. Cieszyńska 14B
44-337 Jasztarbie Żródło
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
44-337 Jasztarbie Żródło, ul. Cieszyńska 14B
Regon 272000988; NIP 633-202-76-76
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827

DYREKTOR
[Signature]
Barbara Klimaszewska

ze zgodności z oryginałem 16.02.06

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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr

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

bez ustaleń

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

*wpis w książce z zaleceniami
ugodniono*

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:

bez uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od do

12:00 do 13:30

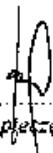
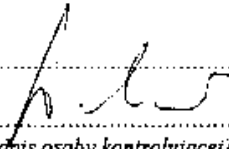
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
44-237 Jastrzębie Zdrój, ul. Cieszyńska 148
Regon 272000988; NIP 633-202 76-78
DYREKTOR
mgr Barbara Almaszewska
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827
16.02.06r.
za zgodności z oryginałem

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:


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

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


(podpis i pieczęć kontrolowanego)
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
44-337 Jastrzębie Zdrój, ul. Cieszyńska 148
Regon 272000988; NIP 633-202-76-76
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827

(podpis osoby kontrolującej)
.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....17.12.2004.....
otrzymałem (-am) w dniu17.12.2004.....


(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

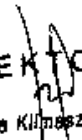
Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w Jastrzębie Zdrój 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

DYREKTOR

mgr Barbara Klimaszewska
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12
44-337 Jastrzębie Zdrój, ul. Cieszyńska 148
Regon 272000988; NIP 633-202-76-76
tel. 4752315, 4715318
fax 4708827

za zgodności z oryginałem

Piszęce państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr NS/Hca/432/06/06/06 z dnia 17.01.2006

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Publiczne Przedsiębiorstwo Żywnościowe z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, ul. Cieszyńska 148

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 zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
STAN TECHNICZNY				
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności			
2.	Użytkowanie 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.	Szatanie 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		
ZAPATRZENIE 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		
PERSONEL ZAKŁADU				
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzienie i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.	X		
HIGIENA PRODUKCJI				
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 niejedalnych	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 mechanicznej żywności	X		

DYREKTOR

mgr Barbara Klimaszewska

tel. 4752315, 4715318

fax 4706827

na zgodności z oryginałem

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej				
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X			
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X			
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X			
V. DYSTRYBUCJA					
49.	Jakość żywności				
50.	Znakowanie żywności	X			
51.	Wydawanie potraw	X			
52.	Transport żywności	X			
VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU					
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	X			
Liczba punktów					
Ogólna liczba punktów - max. 60 pkt					
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 5 pkt)					
Ocena zakładu					

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.

- Zakład żywienia zbiorowego - niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

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

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

(podpis osoby kontrolowanej)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE nr 12

ul. 337 Jastrzębie Zdrój, ul. Cieszyńska 148
 44-200 Jastrzębie Zdrój, NIP 633-200-
 000, REGON 141265088, KRS 0000000000
 4752314, 4716318
 4708827

(podpis osoby kontrolującej)

mgr Barbara Nimszewska

z zgodności z oryginałem 16.02.06