

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr
2582 / 10.11.2012 / 11
Jankowski (Atestowalność danych) 01/1

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

Agneska D. ...

(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:

publika ...
pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu

...
(adres)

NIP REGON PESEL
633 10-11-142 211001053
TEL. 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.)

...

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

...
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

...
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Województwo Lubelskie, powiat Lubelski, miasto Lublin

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

Województwo Lubelskie, powiat Lubelski, miasto Lublin
Zakład produkcyjny, działający w celu wytworzenia i sprzedaży
produktów spożywczych, w tym m.in. przetworzonego mięsa.
Liczba pracowników: 36 WF
Zakład posiada 2 linie produkcyjne, w których pracuje
ok. 30 pracowników. W zakładzie znajduje się 4 stanowiska
pracy, w tym 2 stanowiska produkcyjne i 2 stanowiska
biurowe.

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

2

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 23

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono 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:

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

3. W 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..... do

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.

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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 26.10.2011

otrzymałem (-am) w dniu 26.10.2011

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17

26.10.2011 mgr Hanna Smarocka
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 17

44-335 Jastrzębie-Zdrój
ul. Młocińska 5
tel. 81 47 11 04

NIP 633-20-27-24-31-01-17-77

.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 26.07.2012

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

.....

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

V.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności			
47.	Znakowanie żywności			
48.	Wydawanie potraw			
49.	Transport żywności			
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		56	0 0
Liczba punktów			56	
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				zgodny

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
 Publicznej Szkoły Zasadzkoła nr 1
 (podpis osoby kontrolowanej)
 mgr Hanna Białas

Ornel
 (podpis osoby kontrolującej)