

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1165/1212/11/11/11

13.05.2012
Porębie-Jabło 15.07.2012
(Miejscowość i data)

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

Krzysztof Mioduski, Henryk Kubiak, w op. 37.2012

(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. 1... 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:

dot. Kuchnia Publiczna Porębie-Jabło nr 11
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Mioduska 6 44-335 Porębie-Jabło
(adres)

NIP 443-22-27-242 REGON 272001030 PESEL -

TEL. 32 514 2204 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.)

12/11/11/432/3182/07 z dnia 11.06.2012

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Henryk Kubiak - dyplomista
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Krzysztof Mioduski - dyplomista
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *Wykonalność uchwały sejmiku powiatu
w sprawie...*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *PP/AP/K/01/01/01/01
w niektóre stopy, typowe specjalistyczne...*

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

1. Produkcja i usługi świadczące z zakresu...
2. Usługi...
3. Usługi...
4. Dokumentacja...
5. Usługi...

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *złp/A/1/2/01/05*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

b.d.k.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości..... zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o

(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:

1

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

nieodpowiednie warunki

1

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:

nie wnoszę

1

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

b.d.k.

2

6. Czas trwania kontroli: od..... do

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

1

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

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

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 17
44-335 Jastrzębie-Zdrój
ul. Miodowa 6
tel. 32 471 22 04

(podpis i pieczęć kierownika)

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17
mgr Halina Smaróń
(podpisy świadków)

.....
M. K...
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 13.07.2012.....

otrzymałem (-am) w dniu 13.07.2012.....

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 17
44-335 Jastrzębie-Zdrój
ul. Miodowa 6
tel. 32 471 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 272001030
DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17
mgr Halina Smaróń
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1113/1212/10/11/13 z dnia 15.07.2013

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Kuchnia Publiczne Miejskie nr 17 Jędrzejów ul. Mickiewicza

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 | X | | |
| 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. | Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej | X | | |
| 44. | Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem | X | | |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|--|
| 45. | Mycie i dezynfekcja naczyń | | | |
| 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 | 10 | | |
| Liczba punktów | | 76 | 0 | |
| Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt | | 76 | | |
| W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt) | | 7 | | |
| Ocena zakładu | | sposób | | |

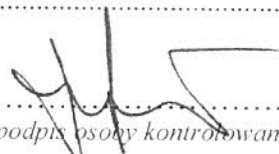
Kryteria oceny:

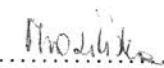
- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

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)