

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr *15/177/432/711/62/05*

gmina Zduń *26.09.05*
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) *Powiatowej* Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w *Wodzisławiu Śląskim*

Krzysztof Kloniński, st. insp. techn. C.A./0131/14/2005
Sylwia Włodarczyk, asystent, C.A./0131/03/2005
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 1998r. Nr 90, poz. 575 z późn. zm.), art. 67 § 1, 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:

Pracownice Publiczne nr 11
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Kutnowa 2, 44-336, gmina Zduń
(adres)

633-20-24-653

NIP REGON *272000910* PESEL TEL *47 21 93* FAX 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. nr 63, poz. 634 z późn. zm.)

601

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Elżbieta Pietryko - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Elżbieta Pietryko - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

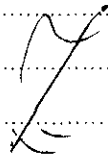
nie
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *osoba, stan, sanitarny*

5. Użyte podczas kontroli wyposażenie: funkcyjne

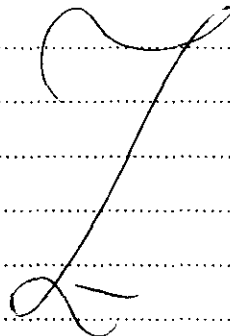
II. 1. Opis stanu faktycznego*, (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład)

Liczba pracowników: 1
Liczba zwierząt: 33
Zakład: zwiększenie bioinżynierii, rentownego - produkcja paszy
od zwierząt



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

Ustawa o warunkach sanitarnych i higieny żywności - 11 maja 2001
(Dz. U. nr 31, poz. 265 - tekst jednolity)
Poprawienie higieny żywności z 26 kwietnia 2004
(Dz. U. nr 109, poz. 1096)
1. Brak danych - zakład obsarty przed 1992 r.
2. Nierównowaga w danych - brak możliwości technicznej wytworzenia
3. System HACCP - brak opracowania raportu



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

obraz całej stajni sanitarnego

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone uchybienia 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. Biorąc pod uwagę (zgodnie z art. 10 kpa) wnioszek strony, ustalono terminy usunięcia uchybień sanitarno-technicznych:

Z

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

wpisu dokonano

Z

O usunięciu stwierdzonych uchybień 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 wnosi uwag

Z

5. Uwagi osoby kontrolującej:

brak

6. Czas trwania kontroli: od^{11⁴⁵} do^{13⁰⁰}

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w²..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

protokół został podpisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

buś
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 11
w Jastrzębiu Zdroju

E. Pietryka
mgr Elżbieta Pietryka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

W. M. K.
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Publiczne Przedszkole Nr 11
ul. Klubowa 2
44-336 Jastrzębie Zdrój
tel. 4 712 193
Regon 272000970

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *26.04.05*

otrzymałem (-am) w dniu *26.04.05*

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 11
w Jastrzębiu Zdroju
E. Pietryka
mgr Elżbieta Pietryka
(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/objektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego *Inspektora Sanitarnego* Inspektora Sanitarnego w *Wodzisławiu* *Zdroju* 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 15117/432/11/04/05 z dnia 26.07.05

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Przedsiębiorstwo Produkcyjne w 11, 45-336 fabryka Zakaj

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		
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.	Szatnie 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		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
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		
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 niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	ND		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	Y		
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 rejestrów 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	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów		57	15	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		57 + 15 = 58,5		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu		zgodny		

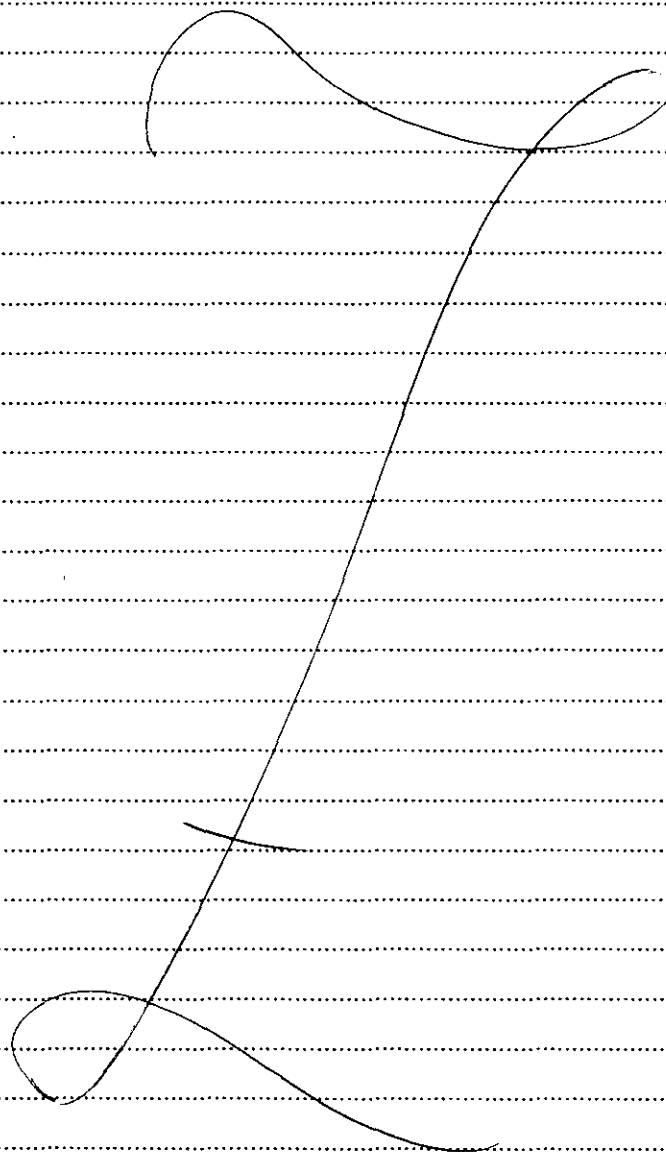
Kryteria oceny:

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

III. OPIS NIEZGODNOŚCI ZAZNACZONYCH W KOLUMNACH "WP" I "N":

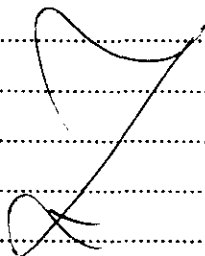
Zakład zgodny z wymaganiami.
 Użytkownik
 pkt 12 - tuż przed się ciepło - brak możliwości technicznych
 wykonanie
 pkt 1 - zakład otwarty pod 19.02.04 - zgodnie ze pod
 zbilansowanej żywności. Żywności. Żywności. Żywności.
 Sanitarnej. Sanitarnej. Sanitarnej. Sanitarnej.

pl. 54 - System HACCP w zakresie opracowywania - ocena zgodności

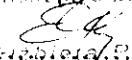


IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

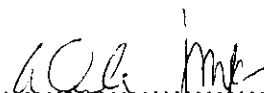
brak



DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 11
w Jastrzębie Zdroju


Gabriela Pińtyka
(podpis osoby kontrolowanej)

Publiczne Przedszkole Nr 11
ul. Klubowa 2
44-336 Jastrzębie Zdroj
tel. 4 712 193
Regon: 272000970


(podpis osoby kontrolującej)