

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 15/112/432/246/86/06

Jastrzębie Żelazny 24.04.06
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Urobsiszu Śląski

Anna Koszela - młodszy asystent - 8/2006
(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 1998r. 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 Przedsiębiorstwo Jastrzębie Żelazny M. P. Piłsudskiego
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Publiczne Przedsiębiorstwo nr 2 J. Piłsudskiego M. P. Koszwickiej 1
(adres)

NIP 633-20-27-564 REGON 212000880 PESEL

TEL 4752318 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. z 2005r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm)

obiekt istnieje od 1964 roku

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Dorota Szczęcha - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

Elżbieta Garbacz - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków żywienia i higieny w c.d.u

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Żelazny
unia 31.07.2006

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 2
mgr Dorota Szczęcha

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *drukarki, termopapier*

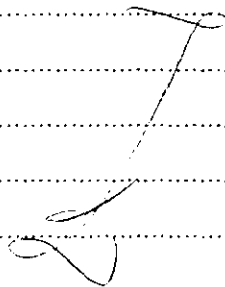
II. 1. Opis stanu faktycznego* (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład)

*Wyżynie pie ciasto ciasteczka produkują dla cel sprzedaży do gotowego rynku
liczba pracowników - 3 osoby
liczba dzieci zmiomych - 70*

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

pkt. 54 brak systemu HACCP i rozporządzenia określającego

*rozporządzenie nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 IV 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
pkt 2 art. 11.05.01 o braku systemu i zgodności
HACCP jednostki i Dział w 31 poz. 268 z dn. 07.02.05
z późn. zmianami*



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Z.F./Pc/HZ/01/01/03*

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia *31.07.2006*

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 2
DS
mgr Dorota Szczepan

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie dotyczy
(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:

brak

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

do książki kontroli sanitarnej

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 dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej brak

6. Czas trwania kontroli: od 13⁰⁵ do 14⁵⁰

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.

nie dotyczy

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia 31.07.2006

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola Nr 2
DB
mgr Dorota Szczechor

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

brak

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

Państwowy Inspektorat Sanitarny

ul. Świerkowa 2

01-651 Warszawa

tel. 22 629 42 00

fax. 22 629 42 01

www.pis.gov.pl

Gph
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Anna
(podpis osoby kontrolującej)

brak
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *27.04.06*

otrzymałem (-am) w dniu *27.04.06*

Gph
(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 *Państwowego* Inspektora Sanitarnego w *Warszawie* 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 właściwie

Za zgodność z oryginałem
Jastrzębie Zdrój
dnia *31.07.2006 r.*

DYREKTOR
Publicznego Przedsiębiorstwa Nr 2
DS
mgr Dorota Szczepan

Państwowy Inspektorat Sanitarny
 ul. ... 31
 Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

K 5 / 1012 / 432 / P 4 C / 36 / 00

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 21.01.06

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Publiczne Przedszkole Nr 2 Jastrzębie Zdrój ul. M. Łopatyńskiego 1

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 przeszerzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umывalki 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	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
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.	Čiagłość 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 używanego 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		

Za zgodność z oryginałem
 Jastrzębie Zdrój
 dnia 31.01.2006

DYREKTOR
 Publicznego Przedszkola Nr 2
 mgr Dorota Szczechor

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	x		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewanu 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	x		
50.	Znakowanie żywności	(N.)		
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 dostawców 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		55	0 =	-
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			55	5
W tym liczba punktów wg haseł wytuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu			260	114

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 14/2006 z dnia 22.04.06.....

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Gorbacz
 (podpis osoby kontrolowanej)
 Za zgodność z oryginałem
 Jastrzębie Zdrój
 dnia 21.04.2006r.

DYREKTOR
 Publicznego Zakładu Nr 2
J.B.
 mgr Dorota Szczęchtor

Wojciech Hunc
 (podpis osoby kontrolującej)