

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 19/1177-432-2326-227/09

19/1177-432-2326-227/09
(Miejscowość i data)

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

Jacek Kamasza - Marszałek

Ilona Szubert - Marja

(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz 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:

Publiczny Złobek nr 1 w Wodzisławiu Śląskim, ul. B. Kosciuszko 14

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 623-20-28-005 REGON 272526504 PESEL 67052611004

TEL 4748091 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 (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

19/1177-432-2154-7376/08 z dnia 20.10.2008

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Danuta Duda kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Danuta Duda kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

ur. Rozsiewaj

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Urządzenie kontrolne

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Pirometry PPIIISIKI.12/1117

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie usług medycznych. Zasiadają w nim 3 osoby (w tym 2 osoby do 15 roku). Zakład posiada 3 osoby, których zadaniem jest obsługa systemu HART opartego na komputerze. W związku z tymże w zakładzie znajdują się stanowiska przygotowujące postacie. Właściciel zakładu przez personel obsługujący firma, przejmą tytuł.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2. FPK/HZ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
we własnym
(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:

7

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

bez zażądania dodatkowych

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej

7

6. Czas trwania kontroli: od *12:05* do *12:15*

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.

7

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak poprawki

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

PUBLICZNY ZŁOBEREK
w Jastrzębiu Zdroju
ul. Wrzosowa 14
Regon 272538900
Kierownik Złobka

[Signature]
mgr Danuta Duda

(podpisy świadków)

[Signature]
[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *27.10.2009*

otrzymałem (-am) w dniu *27.10.2009*

PUBLICZNY ZŁOBEREK
w Jastrzębiu Zdroju
ul. Wrzosowa 14
Kierownik Złobka

[Signature]
mgr Danuta Duda

(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 *[Signature]* 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 10111 z dnia 12.10.2006

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Publiscy Zakład na ul. Wodzisławska 14, Wodzisław Śląski

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	X		
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.	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	X		
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	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	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			10	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			10	0
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5	0
Ocena zakładu			ZŁOBKA	

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. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 11/113-132-226-22428 Z DNIA 21.10.2009...

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Kierownik Złobka

mgr Danuta Duda

(podpis osoby kontrolowanej)

J. Kucyja
M. Saweban

(podpis osoby kontrolującej)

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr PK/HZ/422-2325-22/09

2009.10.27
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ~~art. 25~~ ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

w Publiczny Złobek nr 1 w miejscowości Katowice, ul. ...
(nazwa kontrolowanego zakładu/ obiektu, adres)

dnia 27.10.2009 przez upoważnionego pracownika (-ów) ...

Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Wodzisławiu Śląskim

Teresa Kamińska - Stenograf, nr uprawnień do czynności kontrolnych ...
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień do czynności kontrolnych)

w obecności Danuta Duda - kierownik ...

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie* pkt 8

b) niewykonanie* pkt ...

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 11.12.2007 znak :

PK/HZ/422/362/SCAS/07

wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim

lub/oraz* innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia

nr

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregokolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był Andrzej Zbigniew

Glacko nr 1 w Jankowicach, ul. Żelazna 11, 20-000 Lublin

Du da,

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

Stan sanitarny w zakresie dostaw
dotyczył: stałymi obiektami, w których
a w związku z przeprowadzonymi
kontrolami przeprowadzono we wszystkich
w związku z pismem skierowanym z siedziby

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Przenośny aparat pomiarowy

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano* wpisu do książki kontroli sanitarnej i książki kontroli :

bez zmian w 2011 r.

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu*.

Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu

ukarano

(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

9. 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 go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak poprawek

(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

PUBLICZNY ŻŁOBEK NR 1
w Jastrzębiu Zdroju
ul. Wrzosowa 14
Regon 272536994
tel. 47 78051
Kierownik Żłobka
mgr Danuta Duda

T. Kucyjna
M. Szarebak
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)
otrzymałem (-am) w dniu

PUBLICZNY ŻŁOBEK NR 1
Kierownik Żłobka
mgr Danuta Duda
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu / obiektu.
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w 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