

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 17/MS/HŻ 4328/968/09

TYCH 5.05.09

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) POWIATOLEJ Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w TYCHACH

GRZYNA OSTRAŃSKA - ML ASYSTENT 51/08

BARBARA JABLONSKA - ML ASYSTENT 51/08

(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/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

STOŁÓWKI W ZESPOLE SZCZĘT NR 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

TYCHACH W. KĘJMEKÓW 20

(adres)

NIP 646-10-33 963 REGON 271072481 PESEL

TEL. 227 19 99 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)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. GRZYNA JUREK - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. JURENA PYPLACZ - KIEROWNICZKA ADMINISTRACJI

(imię i nazwisko, stanowisko)

GOSPODARCY

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:.....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

TERMOMETR 1122/12

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

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE - PRODUKCJA I PODAJANIE PĄTŃ (OSIADŁOŚĆ) DLA DZIECI, NIEODRĘBNY W WIELU OT 130 OSIADŁOŚCI DZIENNIE
SIŁOWNIA ZWIĘKSZONA NA PARIECIE BUDYNKU SZKOLNEGO O WYDŁOŻONY
KORYDOR Z LEJSEM OD STRONY KAPLECA KOMPLEKSEM KUCHI
WYJAZDOWE W ZOSTAŁOŚĆ JAKO SPRZĘTU, PRZY WYMAGANIU PAGAŻY
MŁ. SPOŻYTKU ZATYNAJĄ MŁOTY SIŁOWNI, WYDŁOŻONO ISIA PO
SZKOLNIA MŁOTY KUCHENNYCH W PINNOC PAGAŻY NA BUN, URAS
100LTA DLA PERSONELU, WYDŁOŻONO SZAFKĘ RA PERSONELU
BRAC WYDŁOŻONEJ OSOBY, WYDŁOŻONEJ NA BUN - KOSZTYWOSI PRACOWNI

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

OKT 12 - KOSZTYWOSI WYDŁOŻONEJ / ZAMELCHOWIENIA
(KOSZTYWOSI) - OSOBY WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ
W WYDŁOŻONEJ KUCHENNY PRACO WYDŁOŻONEJ
WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ
WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ (WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ)
WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ WYDŁOŻONEJ

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Z FIPK / 112 / 01 / 01 / 03

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

TECHNORGE 1122/12

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

DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE - PRACOWNIcy I PODAZAME PAN (OSIADAN) DLA DZIECI, NIEODRĘŻY W LICZBI OK 130 OSIADAN DZIENNIE
SILOWKA ZWIKAZOWANA NA PARIETE BUDYNKU SZKOLNEGO G. WYDZIELONY
KAZDOLC Z WEJSCIEM OD SIROMY KAPLECA POHESKOCIEME KWIM
WYPOSAZONE W ZWIĄZANĄ JUSC SPRZĘTU, PRZY WYMPLACJE PAGAŻYN
MŁY, SPOŻYWKIUT, ZATYNAJMA MOCYŃ SILOWUT, WYDZIELONO BCIŁO PO
SKŁADOWNIA MOCYŃ KUCHENNYA, W PIKNICY PAGAŻYN NA BZYN URAG
LOALTA DLA PEPOMYU, WYDZIELONO SZTYMĘ PA PEPOMYU
BRAC WYDZIELONEJ OBEIŚA, WSTĘPMEJ WAPETN - ROZDZIELNOŚĆ CASHA

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

OKT 12 - WZPLA NOHAME KONIEKCEŃ / ZAMELUSZCIEMA
(KRYZOWE) - OSIE KAME WAZETW ODRPNA
BE W KUCHY KUCHENNEJ PRICO WYSPAZEMNY
DZIAŁALNOŚCI PRACOWNIcy, POHESK TO
KULMEZ JAJEK (MŁYA WETZ MŁYCY)
ZASIOJOWANO JASIRUCJE ROZDZIELNOŚCI CASHOZY

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Z F.P.K. / 112 / 01 / 01 / 03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.....
ukarano ME NALOZONO PAMOTU
(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. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:
ME DOKONANO WYKONAN

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

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..... BRAC

6. Czas trwania kontroli: od..... 5-05-09 do 5-05-09

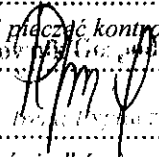
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... 2..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

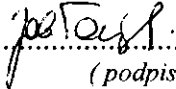
.....
.....
.....
.....
.....

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)



.....
.....



(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

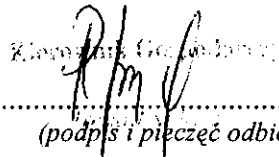
IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

5.05.09

otrzymałem (-am) w dniu

5.05.09



(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 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

17/10/122.4528/968/09

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 5.05.09

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

PION ŻYWIENIA W WESPOLE SZKOLE NR 1 TYCHY
UL. WESPOLECKA 20

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	ND		
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.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
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	ND		
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	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	ND		
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		60		
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		Zgodnie		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolowanej)

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolującej)