

ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Różańska 39, 40-074 Katowice
tel. (032) 351-23-15 fax (032) 351-23-18

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 1824.12.NS-HŻŻiPU.2014

Tychy, dn. 07.11.2014 r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna w związku z interwencją dot. niewłaściwej jakości zdrowotnej podawanych uczynią posiłków.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Beata Dobosz – st. asystent up. nr OPR.057.173.2014

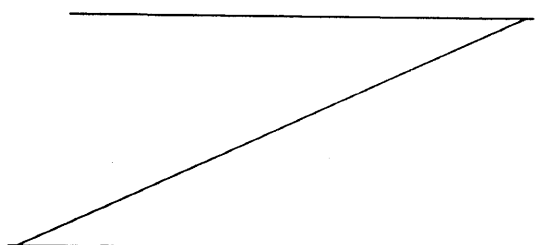
Ewa Turek- st. asystent up. nr OPR.057.172.2014

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.) oraz na podstawie 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.



I. Zakład

Zespół Szkół nr 1 im. Gustawa Morcinka - wydawalnia posiłków
43-100 Tychy, ul. H.K. Wejchertów 20

(pełna nazwa, adres)

Pani Grażyna Jurek – dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Decyzja PPIS w Tychach nr 17/NS/HŻŻ.4342-792/12 z dnia 19.09.2012

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Irena Pypłacz – kierownik gospodarczy

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*).

Zakład prowadzi działalność w zakresie wydawania zestawów obiadowych dla 43 uczniów. Obiad jest dwudaniowy + kompot. Stawka żywieniowa 4 zł. Posiłki gotowane są przez firmę cateringową „CATERMED” w Katowicach – Ligocie. Dostawa w dniu dzisiejszym o godz. 12.10 w pojemnikach ze stali nierdzewnej umieszczonych w termoportach. Zastawa stołowa dostarczana jest z wyprzedzeniem jednego dnia, naczynia wielokrotnego użytku. Brudne naczynia oraz odpady pokonsumpcyjne zabierane są przez firmę cateringową. W dniu kontroli stwierdzono niewystarczającą ilość kubków do napojów. Dostarczona była zupa – barszcz z ziemniakami temp. 66°C, makaron temp. 50°C, ser twarogowy – schłodzony, masło roztopione (do polania makaronu) zimne temp. 23°C. Pracownik rozdzielający posiłki zaopatrzone w prawidłową odzież roboczą. Brudne naczynia sprzątane są w trakcie wydawania uczniom posiłków. Wyznaczony pracownik szkoły wybiórczo kontroluje temperaturę wydawanych posiłków, jednak nie kontrolowana jest gramatura wydawanych porcji jednostkowych w efekcie czego nie zostaje wydana duża ilość posiłków. Pozostałe posiłki zabierane są do domu przez osobę wydającą lub zabierane przez kierowcę do firmy. Wizualnie gramatura porcji była zaniżona. Bieżący stan sanitarno – higieniczny w dniu kontroli prawidłowy.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

nie stwierdzono

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr PP/W/S/K/4/NS/HŻŻiPU

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości 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
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty

Umowa z firmą cateringową, jadłospis tygodniowy

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

.....
4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu w poz. 75

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / ~~przedstawiciela zakładu~~ *).

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

.....
6. Czas trwania kontroli: od 11.15 do 14.20

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

.....
7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR SZKOŁY

.....
mgr Grażyna Jurek
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

.....
mgr Beata Dobosz
(podpisy osób kontrolujących)

.....
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

.....
mgr Ewa Turek

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.11.14
otrzymałem (-am) w dniu 27.11.14

DYREKTOR SZKOŁY

.....
mgr Grażyna Jurek

.....
(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.
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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