

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: 2205 P. 33 / 1215/NS/HZZiPU/12.

Boguszyce, dn. 18. 10. 12
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku:

higieny up. 03.12.2010

- Szymon Winkler

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r Nr: 212, poz. 1263 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.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2010r nr 220, poz. 1447 z późn.zm.) w związku z 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Lespor Sokołno - Przechowywanie nr 6 - budynek sokoł Państw.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

W. Mielachowski

45-251 Rybnik - Boguszyce

(adres)

NIP 642 31 79 825 REGON 242 915 510 PESEL nie dotyczy

TEL 32 42 20 51 FAX 32 42 20 51 E-MAIL sp16.rybnik@zpp.pl

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. z 2010r, Nr: 136, poz. 914, z późn.zm.)

bud. 2007. nr 84/07 z dn. 02.05.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

a - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

- kucharka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przygotowano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola Kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP/HS/K/B7/DN/H17.P
sprawdzenie bieżące - bez urzędu

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

Block inżynierski przyporządkowany posłki doświadczone dla APS uamioś
przeobrotu wem. 1 bal, smole do polowego uprachu.

liczba personelu 3 osoby z kompletem dokumentacji
idone, bieżącej ochrony zdrowia, sekcja ochrony
- rezerwacja: skan higieny - bez urzędu.

Stosowane prawa wykonawstwa zgodnie z przepisami
drogi wsi i bieżącej higieny, itp.; rezerwacja
rodzicielstwa: czerwiec

Pracownicy: skan, podłogi i opyt - udobym skan
technicznym, Tabela u wykonawstwa uprachu.

Stosowane mycie: mycie w bieżącej uprachu - zmy
wody, odpowiednia ilość mydła, mydła: czerwiec
ośrodek inżynierski

Obecnie rezerwacja: podłogi ochronianymi. Dni, okna,
mijają przez ochronę inżynierską - skan. Ochrona
przechodzą przez firmy węgry, DDD. W dniu kontroli
nie ochroniano inżynierski doświadczone ochronianymi

Najmiej: skan, mycie i wyposażenie: nie wykonawstwa
skan, skan na terenie skan, w wykonawstwa z funkcją
wyposażenie i wyposażenie: wykonawstwa: skan, nie posiada
w wykonawstwa: inżynierski doświadczone. Odpady: wykonawstwa
w wykonawstwa: skan, ochronianymi: skan, skan

Wyposażenie: wykonawstwa: skan, ochronianymi: skan, skan
i skan: Fito, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan
monitory: skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan

Wskazane: skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan

Wskazane: skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan

Wskazane: skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan

Wskazane: skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan, skan

je prechádzaným lub niezmieňaným. Všetok materiál
má striebornú tiskovú podobu z člnu (podľa info.
2012.14.05 - add 04)

Naše poddanie má inštrukcie; pokiaľ je v prípade
mym prieskumom.

2.1. príroda opísaná: v ktorom rozsahu v rámci
dobrych politických hľadísk, i pokiaľ je to systém
HACCP

Opis toho samého - pokiaľ je to o člnu
konst. na boji s tým

Na tomto zariadení obsluhuje celkový zariadenie
pokiaľ je to.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktum oceny z FIDZIH/PHD 1103*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie wymieniono zał. nr.....
ukarano

(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.....
(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. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie ustalano

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

nie dokonano wpisu

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..... bzd

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

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 dokonano adnotacji

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 2233/1215/NS/HŻŻiPU/M z dnia 18.10.12

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

szkoła Podst. w 16 w Rafalowskiego

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.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	X		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
V.	DYSTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności			
47.	Znakowanie żywności			
48.	Wydawanie potraw			
49.	Transport żywności			
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	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.			
51.	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.			
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej			
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)			
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego - niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR: 1233/1215/NS/HZZiPU/... Z DNIA 18.10.12.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

(podpis osoby kontrolowanej)

(podpis osoby kontrolującej)

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ^{bud}

na str 1(5) protokołu dokonano poprawy „w” w protokole
i w specy”

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

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6
44-251 Rybnik
ul. Stanisława Małachowskiego 44
tel./fax 32 42 20 511
REGON 242955510 NIP 6423179825

(podpis i pieczęć kontrolowanego)


(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.10.12

otrzymałem (-am) w dniu 18.10.12

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6
44-251 Rybnik
ul. Stanisława Małachowskiego 44
tel./fax 32 42 20 511
REGON 242955510 NIP 6423179825

(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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku 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