Pieczęć: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Myślenicach, 32-400 Myślenice, ul. Słowackiego 106, tel. 012 272 06 06, Reg: 351371084, NIP 681-16-91-886

Załącznik Nr 9
F/PK/HŻ/01/01
Data wydania: 2012-07-18
Strona
......../..........

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

NR NH-12-116/13

Nowa Wieś 20 I 13
(Miejscowość i data)

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

st. asyst. Ewa Kobiela, nr uj 437/13

(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 2011 r. 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/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. 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.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:
Wydawanie posiłków, Nowa Wieś
32-410 Dobczyce

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 6811845220 REGON ..../........ PESEL ....

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

/

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:
z-ca dyrektora Gabriela Lichoń

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:
Kolejarz ze Szkoły Dobczyce — Krystyna Sowińska

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli - **kontrola sanitarna kompleksowa**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Wydawanie posiłków w ilości 25 osób dziś 11³⁰, dowożone z firmy cateringowej z [illegible], w [illegible] przy ulicy [illegible], w termosach zaplombowanych. Pomieszczenia przeznaczone [illegible]: świetlica, jadalnia, oraz kuchenka o pow. ok. 20 m² [illegible] przyjęte są posiłki (zupa + II danie i kompot). [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] jedno- [illegible] wydawanie i zwrotu naczyń [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] (technicznie sprawna), [illegible] [illegible] do [illegible] do [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] w jadalni [illegible] [illegible]

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

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] – [illegible] z [illegible] [illegible] [illegible] z [illegible], [illegible] zimno + [illegible] [illegible] – [illegible] + [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] toaleta. W [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] w [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible] – [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ....

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie zalecono 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/a 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 wydano zaleceń pokontrolnych.

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

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 brak

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 12⁰⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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: ..... brak .....

.....

.....

.....

.....

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

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Tadeusza Kościuszki
NOWA WIEŚ
32-410 Dobczyce

..... STARSZY ASYSTENT .....

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

..... mgr inż. Ewa Kabaja .....

(podpis osoby kontrolującej)

.....

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 20 I 2015 .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 20 I 15 .....

Z up. Dyrektora
Elżbieta Cichoń

.....

(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 Myślenicach 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

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Myślenicach
32-400 Myślenice, ul. Słowackiego 106
tel. 012 272 06 06, Reg: 351371084
NIP 681-16-91-886

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik Nr 5
ZF/PK/HŻ/01/01/03
Data wydania:
2012-07-18
Strona 1 (2)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr NH.12-116/13 z dnia 20.II.13

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Wydawanie posiłków – Nowe [illegible] Podłęże

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	ND		
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	ND		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	ND		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	ND		
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	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
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	ND		
30.	Magazynowanie surowców i składników	ND		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	ND		
32.	**Obecność szkodników**	ND		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	ND		
34.	**Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się**	ND		
35.	Segregacja żywności	ND		
36.	Rozmrażanie żywności	ND		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	ND		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	ND		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	ND		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		

44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
45.	**Mycie i dezynfekcja naczyń**	X		
V.	**DYSTRYBUCJA**			
46.	Jakość żywności	ND		
47.	Znakowanie żywności	ND		
48.	Wydawanie potraw	ND		
49.	Transport żywności	ND		
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.	ND		
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.	ND		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	ND		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (*system traceability*)	ND		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
	Liczba punktów			
	Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt	25	0	0
	W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)	5		
	Ocena zakładu	zgodny		

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 PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR NM-12-116/13 Z DNIA 20.I.13

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

Z up. Dyrektora
Elżbieta Cygal-Lichoń

.....
(podpis osoby kontrolowanej)

STARSZY ASYSTENT
mgr inż. Elna Kabaja

.....
(podpis osoby kontrolującej)