

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 25/SHZ/25/10/62/2010

Hotuzyno, 14.05.2010
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w Słupsku

Małgorzata Kamińska mł asyst SHZ nr up 26/10
Małgorzata Mazurek mł asyst SHZ nr up 29/10
(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.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Higienizacja Pałecznik w Szkole Podstawowej w Motarzynie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
76-248 Dobnica Kasubska
(adres)

NIP 839-21-54-273 REGON 001141010 PESEL -
TEL. 59 858 25 13 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. mgr Gabriel Konkel - DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. mgr Gabriel Konkel - DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

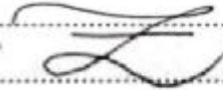
4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności kompleksowa

Zgodnie z art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2007r. Nr 155, poz. 1095, z późn. zm)

w związku z art. 3 ust. 2 Rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200); o brzmieniu „Kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia(...)”.

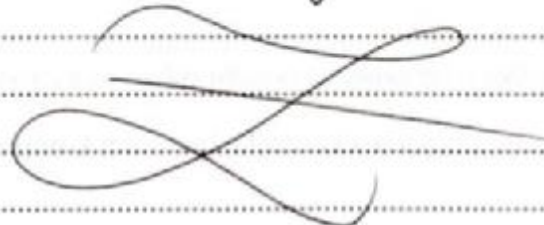
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku nie dokonał zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:



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

- 1) W Szkole Podstawowej zorganizowany jest punkt wydawania posiłków dostarczanych z bloku żywienia Oddziału Przedszkolnego Szkoły Podstawowej w Dębicy Kaszubskiej prowadzony przez P. Tomaszko Frankowskiego w Jednolitego 53 76-248 Dębica Kaszubska.
- 2) W szkole obecnie zgłoszone jest 23 dzieci w wieku szkolnym.
- 3) W ramach żywienia podaje się ciepłą i ciepłą wodę.
- 4) Posiłki wydawane są przez 1 osobę - posiada aktualną praktyczną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 5) Okazano wyniki badania wody - sprawozdanie z badań 15.5/ P.B.H./S.H./O.P. z dnia 02.11.2007 - wynik niekreatyninowy.
- 6) Bieżący stan sanitarno-higieniczny obiektu zachowany. Personel posiada przeciwnie odzież ochronną.
- 8) Okazano zapisy z temperatur przyjmowanych posiłków oraz dokumenty dostaw.



L

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

- 1) *Obiekt nie posiada dezynfekcji, nie znajduje się pod wieloletnim nadzorem P.P.15 w Słupsku - zgodnie z pismem O/SZH.1.F.2.7-2.102/2004/M.20. ool 1987r. - ad 1.*
- 2) *W kuchni właściwej gdaie wykonanej są rozетки oświetlenia nie zabezpieczone przed porażeniem szkieł / brak osłon na lampach.*
- 3) *Wentylacja powietrzchnia nypokraska knizkoma, p skorodowama - ad 3*
- 4) *Wentylacja powietrzchnia zlenon n amynami maszyn stojacych knizkoma poniocka emali - ad 3*
- 5) *Okazano wynik badania wody (02.11.2007) - instrukcja zapotrzebowania n wodę nie zawiera częstotliwości badania wody*
- 6) *Okazano do wglądu dokumentację z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedur opartych na zasadach HACCP dotyczącą utrzymania m.p. o częstotliwości badania wody oraz certyfikacji - ad 53, 54*
N/n nieprawidłowości nadzorują:
art 5, załącznik II Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. sprawie higieny środków spożywczych.

L

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktura oceny*
stanu sanitarnego zakładu zjawienia zbiorowego

III. Ustalenia pokontrolne

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

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

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia
dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. 11.2516 dokumentację

uzupełniać i rezyfikować ma bieżąco

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:

uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej. Państwowa strona o obowiązku
zawiadomienia państwowego PIS o wykonaniu nieprawidłowości nie później
niż 3 dni od daty wyznaczonego terminu oraz podania
terminu usunięcia nieprawidłowości podanych ch. w pkt 5.2.2-4
u terminu określonym w § 20 zawiadomienie o rozpoczęciu postępowania

6. Czas trwania kontroli: od..... do..... 10²⁰

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)

DYREKTOR

mgr Gabriel Konkel

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Leśników Polskich
w Motarzynie
76-248 Dębica Kaszubska
woj. pomorskie
tel. 0 59 858 25 13

NIP 839-21-54-273, Reg. 001141010

(podpisy świadków)

WŁOŚCICIEL / ZASTĘPCY
SEKCJA Higieny Żywności
PSSE w Słupsku

SEKCJA Higieny Żywności
PSSE w Słupsku
mgr Małgorzata Kłomicka

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

14.05.2010

otrzymałem (-am) w dniu

14.05.2010

DYREKTOR

mgr Gabriel Konkel

(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 Słupsku 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 015M/26/10/62/2010 z dnia 14.08.2010

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

HRDAKALNIA POSILKOWA W SZKOLE PODSTANOWEJ H. MOTARKYNIE

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	ND		
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	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	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	ND		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		

260 NY

podpis osoby kontrolující

11/1/77