

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/HŻ/134/09/165/2009

Debnica Kaszubska, 13.11.2009
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kamińska - mł. asyst. SHZ nr up 24/2009

Małgorzata Kamińska - mł. asyst. SHZ nr up 20/09

(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:

HYDRAKALNIA PODJEKÓR H. SZKOLE PODSTAWOWEJ im. Tadeusza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Kościszka 76-248 Debnica Kaszubska, ul. Jedności 28
(adres)

NIP 839-21-54-209 REGON PESEL
TEL. 598131339 FAX 7000563832-90977549 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/obiektem kontrolowanym:

P. Agnieszka Machalska - DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

P. Aneta Rak - HIE DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności kompleksowa

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(...)”,

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: 2

1) 25 obieków wyłożenie 24 porzeczki obiadkowe - kupy +
pięćkro dostarczane przez P. Tomasza Frankowskiego
Firma Węgorka, w Zjednoczenia 53, tel. 242 Dębica
Kaszubska

2) W wydawanym poradniku pracy jedna osoba - posiada aktualną, prawną, ciężką chorobę dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

3) W ramach zyczenia wydaje się obiad jednodaniowy
zupa + pierogi.

4) Вісвітлювач - це санітарно-гігієнічний об'єкт, призначений для освітлення приміщення. Він повинен бути таким, щоб забезпечувати достатню освітленість приміщення. Освітлювач повинен бути таким, щоб забезпечувати достатню освітленість приміщення. Освітлювач повинен бути таким, щоб забезпечувати достатню освітленість приміщення.

5) z 11 rodzin jest 104 dzieci

[illegible]

Przed wejściem do wydawnictwa znajduje się bezpośrednie sąsiedztwo wyposazone
i szafy na odzież ochronną i osobistą, szorty + kurtki.
HC zlokalizowane w budynku szkoły. Podstawowej - głównym
wydzielonym myjącym dla personelu szkoły.

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

- 1) Obiekt nie posiada dezynfekcji. PIS - ad 1.
- 2) W obiekcie - wydawnictwie rozkładu i części zmywania
maszyni, białoszych nie zabezpieczono okno białką
ochronną - okno otwarte ad 4, 5
- 3) Brak wentylacji w ramieniu wydawnictwa
rozkładu - ad 9
- 4) Powierzchnie drewniane okienka wydawnictwa oraz
okienka kurtki maszyni białoszych zmywane
miejscowe ubyłki okleinu; powierzchnia białoszych
biała na ścianie. Złoty kurtki jest kuchnia
główna zmywana z miejscowymi okienkami
- ad 19
- 5) Brak do wglądu myłki potwierdzającego jakość wody
i myłki kontrolujące i okienko, brak myłki dezynfekcji i myłki
- ad 24
- 6) Brak instrukcji zabezpieczenia kurtki przed zakażeniami
- ad 35
- 7) Brak opracowanych istniejących instrukcji z zakresu
dobrych praktyk higienicznych oraz procedur
sanitarnych na zasadach HACCP - ad 53, 54
- 8) Brak procedury zabezpieczania i mycia maszyni
z dołu partii żywności nieopracowanej i
mycia maszyni jakości zdrowotnej - ad 55
- 9) Okazano do wglądu białosze kurtki z
kontrolą temperatur wydawnictwa rozkładu -
nie prowadzą się kurtki przewidywanych innych etapów
procesu produkcyjnych i tym między innymi
- monitoringu temperatur i umiarkowania chłodniczym
- kontroli dostaw żywności itp - ad 57, 58
- 10) Brak białoszych okienków dostaw rozkładu - ad 56

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie

żywności i żywienia

Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 PE i R. w sprawie

higieny środków spożywczych

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ...aktua. oceny stanu

sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego,

przewodzenie z badań 151/PBM/13/Ks/05

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: pkt. II.2. 9-ma bieżąco, pkt. II.2.10 na bieżąco

Ustalono że do stwierdzonych nieprawidłowości w pkt. II.2.
która odniesie się ma piśmię do 27.11.2008r. i pod terminy
ich usunięcia

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

1) dla bieżąco prowadzić zapisy z monitoringu temperatur
w urządzeniu chłodniczym, przyjęcia towaru - żywności

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 wnosił

5. Uwagi osoby kontrolującej

6. Czas trwania kontroli: od 12¹⁰ do 13⁵⁰

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:

W uzupełnieniu pkt. II.1. Poziornymie ścian w pomieszczeniach zakładu
w prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym
w pomieszczeniu kuchennym, okna, drzwi, podłogi - terakota
część murywala, naczynia, stolary, podłogi, ścianki
okiennej oraz furtki prawidłowe, okna wymienionej Punkty świetlne
zabiegające przed rozpryskiem szkła, Hydrantów młotce na
sprężenie powietrza na ścianie ściennej i sprężenie powietrza do ścian
ze pkt. 2, 3, 4, 5 decyzji OLSH.D-R-56/04/3/09 złożył Hykomat

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

Z-CA DYREKTORA

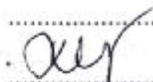
Aneta Rak

mgr Aneta Rak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
78-248 DEBICA KASZUBSKA
ul. Zjednoczenia 28
tel/fax 59 813 13 39
NIP 889-214-12-52, KRS 00004755

(podpisy świadków)



(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....13.11.2009 v.....

otrzymałem (-am) w dniu ..13.11.2009v.....

Z-CA DYREKTORA

Aneta Rak

mgr Aneta Rak

(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *VI/1512/30/09/165/2009* z dnia *13.11.2009*

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Hydrotermiczna przetwórczość w zakładzie Podstawa w Dębnie, Koszubska
im. Tadeusza Kościuszki, ul. Jedności 2E, 76-248 Dębica, Koszubska*

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 zagrożenie 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	ND		
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	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		

Liczba punktów

Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt

W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonego (max. 5 pkt)

Ocena zakładu

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hań wytużczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.

- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wydłużonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

SANITARNEJ NR 01/518/24109/165/2009 Z DNIA 13. 11. 2009

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Z-CA DYREKTORA

(podpis osoby kontrolowanej)

ZESPÓŁ SZKOLNO PRZEDSZKOLNY
76-248 DRECHOWO, UL. ŻUBSKA
UL. ŻUBSKA 28
tel./fax 82 661 13 38
NIP 839 21 64 76, KRS 147064760

(podpis osoby kontrolującej)

Słupsk, dnia 17.11.2009r.

O.I./SHŻ/Zaw-478/2009 6076

Pani Agnieszka Machalewska
Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
ul. Zjednoczenia 28
76-248 Dębica Kaszubska

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
w Dębicy Kaszubskiej

WPŁYNEŁO
dnia 2009-11-20

ZAWIADOMIENIE
o wszczęciu postępowania

Zgodnie z art. 61 § 4 k.p.a.

Zawiadamiam

że w dniu 13.11.2009r. zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wydawalni posiłków w Zespole Szkolno – Przedszkolnym, ul. Zjednoczenia 28, 76-248 Dębica Kaszubska, w związku z tym wzywam Panią do złożenia wyjaśnień dotyczących nieprawidłowości stwierdzonych w czasie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w w/w zakładzie w dniu 13.11.2009r. - protokół Nr O.I./SHŻ/24/09/165/2009

Pouczenie:

Na podstawie art. 10 k.p.a. stronie służy prawo zapoznania się z aktami sprawy i wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz żądań w terminie do dnia 01.12.2009r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku, ul. Piotra Skargi 8.

Otrzymują:

1. Pani Agnieszka Machalewska
Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
ul. Zjednoczenia 28
76-248 Dębica Kaszubska
2. a/a

Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Słupsku

z up. [podpis]

z-ca Powiatowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Słupsku