

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/SHŻ/24/09/164/2009

Gogolewo, 13.11.2009
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kamińska - mł. asyst. SHŻ, nr up. 24/09
Małgorzata Mazurek - mł. asyst. SHŻ, nr up. 30/09
(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:

HYDAHALINIA POSILKÓW I SZKOLE PODSTAWOWEJ K GOGOLEWIE
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

46-248 Dębica Kaszubska
(adres)

NIP 839-21 54-250 REGON 001141694 PESEL -

TEL. 59 846 18 67 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)

01/SHŻ/D-Ż-307/2006/3911 z 15.12.2006

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Twona Warkocka - Dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Twona Irena Regent - pomoc buclara
(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. Wypożyczenie użyte podczas kontroli:.....

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

- 1) Wydawalnia pszczołek prowadzona jest w oparciu o decyzję Nr 015HK/D-R-30F/2006/3911 z 15.12.2006
- 2) W wydawalni pracuje 1 osoba - Mirosława Hesińska posiada aktualną pracowniczą książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- 3) W żywionych jest 48 osób w tym 26 dzieci z oddziału przedszkolnego, 43 ze szkoły Rostanowej (dofinansowane z GOPS) oraz 9 wykupionych indywidualnie
- 4) W ramach żywienia wydawana jest zupa z przykuchem w oddziale przedszkolnym dodatkowo wydaje się T.D.M.E.
- 5) Do szkoły Podstawowej w Gogdewie pszczołki dostarczane są przez P. Tomosza Frankalskiego Firma Usługowa ul. Jedności 53, 76-248 Dębica Koszubska - ustalono na podstawie dwustronnej umowy

Z

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

- 1) Brak dla personelu przy umywalce do mycia rąk bieżącej ciepłej wody - ad 4
- 2) Próbkę żywności zabezpieczoną nieprawidłowo tj. w zbyt małych ilościach oraz na czasie 48 godz (Horko) - ad 47
- 3) Określone instrukcje z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedur sanitarnych na zasadach HACCP wymagają aktualizacji, np. nieaktualna instrukcja pobierania próbek żywności (na podstawie nieaktualnego porządka);
i instrukcji usuwania odpadów (brak informacji o sposobie usuwania odpadów pokarmowych) i brak instrukcji higienicznego korzystania z HC przez personel wydawczy;
zbiór instrukcji nie jest podpisany przez osobę odpowiedzialną lub zatwierdzającą dokumentację - ad 53, 54
- 4) Brak bieżących zapisów dotyczących kontroli termicznej i zakresu przyjęcia produktów, monitoringu temperatur i umieszczenia chłodnic z próbkami oraz innymi próbkami z punktami krytycznymi monitorowanymi i zakładowe tj. szkolenia, mycie i dezynfekcja naczyń biologicznych, wydawanie próbek itd. - ad 58, 57
- 5) Brak do wglądu bieżących danych dostaw próbek ad 56
- 6) W procedurze zabezpieczenia i nysafowania środków spożywczych kwestii jakości brak informacji i konkretnie (ponadto) nysafowanej żywności ad 55
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 114 poz. 1275)
- Porządzenie (WE) Nr 2511/2004 P.E.U. z 29 kwietnia 2004 r. sprawie higieny środków spożywczych.

Z

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktua. ceny stanu*
..... *stanu samodzielnego zakładu igłowego zbiorowego;*
..... *wynik pomiaru drapczy jakości wooly*

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 2, 2, 4, 5 - na bieżąco

Zobowiązuje się stronę do złożenia pisemnych wyjaśnień odnośnie stwierdzonych nieprawidłowości do dnia 27.11.2009.

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

1) Na bieżąco prowadzić zapisy wynikające z posiadanej dokumentacji GHP, procedur HACCP oraz dokonać weryfikacji dokumentów

2) Prowadzić systemy przechowywania zgodnie z rozporządzeniem nr 1831/2003.
Pobierania próbek żywności w zakładach żywności zbiorowego typu
zawiknutego z 1 kwietnia 2009.

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: Poinformowano stronę o obowiązku przechowywania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem nr 1831/2003

6. Czas trwania kontroli: od 10¹⁵ do 11⁴⁰

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Imię i Nazwisko
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA.
im. Adama Mickiewicza
w G. Golewie
76-246 Dobra Dąbrowa KASZUBSKA
tel. 64 18 17
Reg. 001 436 000 436-21-54-250

ALCOZBY ASYSTENT
BECJA HIGIENY I WYNOŚC
PSSC (Polski
.....
mgr inż. Andrzej Kłopot
.....
SFKCJ HIGIENY I WYNOŚC
.....
PSSC (Polski
.....
tpis osoby kontrolujące)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....13.11.2008✓

otrzymałem (-am) w dniu 13.11.2009

Greve Report
(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 01542/24/08/109/2009 z dnia 13.11.2009

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

HYDRAKAPNIA PODKÓŁA H. DOLGIELEWIE, 76-248 Dębica Kaszubska

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

Ocena zakładu

MŁODZYSZYNSTEW
SEKCJA NIGRYNTYNYNOŚCI
PSP
mgr inż. Młodyszynstew
(podpis osoby kontrolującej)
r.d. Kommando Kommando