

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01544204M/1431/2011

Dębica Koszubska, 08.11.2011

(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kaurińska - Zast. SM na up 20/11

(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/HZ/01.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Wydawcznia Paszkiów w Zespole Szkół w Dębicy Koszubskiej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Jana Sobieskiego 3, 76-248 Dębica Koszubska
(adres)

NIP 839-230-21-23 REGON 141628141 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. Nr 171, poz. 1225)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Beata Spierewska - Tytkiewicz - DYREKTOR
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Beata Spierewska - Tytkiewicz - DYREKTOR
(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:.....
.....

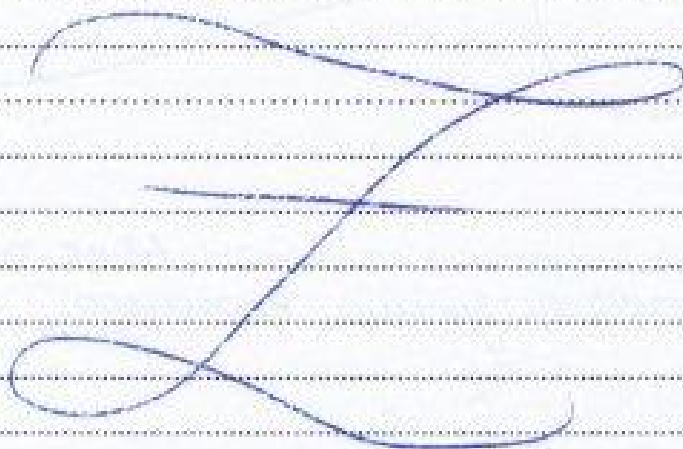
II. 1. Opis stanu faktycznego*, (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

- W wydawanym paczkach w Lepcie skłóci
wydawanej są jest oddział jednodzienny -
zupa dla ok. 50 dzieci i wieku 13-16 lat i 20 dzieci
i wieku 6-8 lat
- 2) Paczki wydaję 1 osoba - okazano aktualną posamotną
dzienną kartą dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- 3) Wydawanie paczek składa się z pomieszczenia
wydawania gotowych paczek wyposażonego
w stoł pomieszczenia, umywalkę do mycia rąk
z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej oraz
zatkami do higienicznego mycia i suszenia rąk,
a) okienko wydawcze i przyjmowania paczek stojących
wyposażona w zlew do mycia rąk i ciepłą wodę
paczki stojących, umywalkę do mycia rąk
z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody,
zamykane szafa na paczki białe,
przemysłowa maszyna myjąca-wyparkująca, okienko
zawodu paczek białych; Rozemnie
zawodu paczek, paczki - terakota, gładkie,
zamykane. Ponadto wydawano zamykane
szafkę na odzież osobistą z rozdzielaniem oraz
mierze ob prędkością z prędkością prędkości.
- *) Personel z toalety terakota z wydawczymi dla
personelu szkoły posiadającego otwarte lekarskie
dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

- 3) Paźniki dostarczane są przez Firmę Usługową, Tomasz Strona 3 (6)
Firmkażki, ul. Jedności 33, 76-248 Dębno Koszówka
- 6) Brońowy stół samono-kuchenniany kokardu
zachowany

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

- 1) Brak do wglądu wyniku badania wody do
sprawia natomiast przedmiot zapewnienia w
wody nie uwzględnia uwzględnienia potencjalnie
jej jakości zdrowotnej - art 24
- 2) Określenie dokumentacji z kokardu GHP, przedmiot
HACCP wymaga renifikacji i uzupełnienia o
tak jak informacji dotyczących warunków przyjęcia
wydawania pałków z uwzględnieniem
o temperatury i czasu przetwarzania w termofor
półkwa, uwzględnienia badania wody do sprężania
o celu potencjalnie jej jakości zdrowotnej, brak
opracowania przedmiotowego zapewnienia
wyroby z dodatków sprężanych mieszaniny
jakości zdrowotnej
- 3) Brak do wglądu
- a) Karcion z przyjęcia tomasz, - art 56, 57
- b) Dostawca dostarcza na dostarczanie pałki (zupę) 56, 57
- c) N/A. Wprowadzenia zmian w
art. 5 Rozporządzenia (WE) N. 258/2002 P.E.R. z 28 kwietnia 2004
o zmianie karcion z dodatków sprężanych



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Protokół oceny stanu
zawodnego zakładu ogniennego zbrojowego

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.

.....
n. 2.1, 3 a, b - brakac
n. 2.2 - brakac
brakujące dokumenty, pkt. 2.2. Wzrostowca, brakac, nieefekty
podanej dokumentacji z zakresu CHP/HACCP-*

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) wnos*(/ nie wnos)* * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

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.

.....
.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....
.....
.....
.....
.....

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

DYREKTOR

.....
.....
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GIMNAZJUM

76-249 DEBNICA KASZUBSKA
ul. Jana Sobieskiego 2 tel. 049 813 11 56

ML. ASYSTENT
SEKCJI Higieny Żywności
PSSG w Słupsku
ml. inspektor sanitarny

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....02.11.2011.....

otrzymałem (-am) w dniu02.11.2011.....

DYREKTOR
.....
.....
(podpis i pieczęć odbiorcy protokołu)

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