

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr 01/SHZ/27/11/21/2012

Debnica Kasubska
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 t.j.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

w Hydromaur Pasikon w Lespolu Sekoie w Debnicy Kasubskiej
(nazwa kontrolowanego zakładu / obiektu, adres)

dnia 22.12.2012 przez upoważnionego pracownika (-ów) Beatawej

Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Stupsku

Margareta Kamińska - m. asyst. SMZ nr upz 2012
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

w obecności P. Beaty Spierewka - Tyrkinnejm - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

- 1. W wyniku kontroli stwierdzono:
 - a) wykonanie* pkt. II.2.1, II.2.2
 - b) niewykonanie* pkt.

obowiązków wynikających z decyzji z dnia znak :

wydanej przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w

lub/oraz* innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia

08.11.2011 nr 01/SHZ/20/11/143/2011

pkt II.2.1 Okazało do wglądu sprawozdanie z badań nr 2349/PBH/25/08 z 22.12.2008r. - wynik niekwestionowany

oraz Sprawozdanie z badań nr 65544/M/GDY
 wynik badania wody wykonany przez Zakład
 Gospodarki Komunalnej i Dźbniwy Kaszubskiej
 - dostawa i zakresie zapotrzebowania na wodę i odprwadzenia
 ścieków na podstawie umowy nr 55/2010/DK z 28.06.2010

Ponadto okazano instrukcje zapotrzebowania na wodę, które
 uwzględnia częstotliwość badania wody 1x8 lat
 oraz w sytuacji podejrzenia jej nieskładnej jakości
 - wykonano

pkt II.2.2. Okazano dokumenty - procedury i instrukcje GHP
 oraz oparte na zasadach HACCP w tym profil zakładu,
 szkic planu technologicznego stółki; procedura badania
 wody; procedura usuwania odpadów; procedura
 przyjęcia produktów; procedura zabezpieczenia i mycia
 środków spożywczych nieskładnej jakości; szkolenie personelu;
 procedura mycia i dezynfekcji; procedura higieny i zdrowia
 pracowników; procedura utrzymywania porządku, czystości;
 higieny w stołówce; procedura mycia i dezynfekcji
 naczyń stołowych; sztućców; doposażenie pracownika
 na stanowisko pracy; Instrukcja higieny osobistej pracowników
 i higieny na stanowisku pracy; Instrukcja higienicznego korzystania z
 HC dla pracowników stołówki; instrukcja mycia i dezynfekcji rąk;
 instrukcja technologiczna przygotowania dań, napojów oraz zwrótu naczyń
 stołowych do emulacji; instrukcja przeprowadzania kontroli termometrycznej
 w stołówce; wykaz środków myjących i dezynfekcyjnych stosowanych
 w zakładzie. - wykonano.
 (opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregoś z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był

Dyrektor Zespołu Sakal 76-248 Dębica Koszubska,
ul. Jana Sobieskiego 3
(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

Zgodnie z art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2010r. 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 2004r. 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 30.04.2004r., 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.

W wyniku kontroli choroba do uwzględnienia w opisie
na etapie przyjęcia gotowych partii diadawych
które uwzględniają: stau sanitarny siotka transportu,
opakowań; cechy organoleptyczne.



(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:



(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

.....
.....

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano //nie dokonano* wpisu do książki kontroli sanitarnej i książki kontroli :

.....
.....

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu*.
Pan (i) wnosi nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
.....

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości..... zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia..... nr

9. Czas trwania kontroli: od^{10⁴⁵} do^{11³⁰}

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w.....²¹ jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

.....
.....

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....
.....

(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

DYREKTOR

B. Spierewka
mgr Beata Spierewka-Tyrkińskejm

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

MEZYSYSTEM
SEKCJA HIGIENY ŻYWIENIA
PSSE w Słupsku
Inż. Małgorzata Kamińska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.02.2012r

otrzymałem (-am) w dniu 22.02.2012r

DYREKTOR
B. Spierewka
mgr Beata Spierewka-Tyrkińskejm
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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