

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	XX		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	XXX		
50.	Znakowanie żywności	XX		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.		X	
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.		X	
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej		X	
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności		X	
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	1	X	
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		54	3	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			57	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			-	
Ocena zakładu				ZGODNY

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 01312/2014/13/101 Z DNIA 18.11.2014

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR

mgr Beata S. (podpis osoby kontrolowanej)

ME. ASYSTENT
 SEKCJI HIGIENY ŻYWNOSCI
 PSSE w. Szupski
 inż. Małgorzata Kamińska
 (podpis osoby kontrolującej)

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 015112P2011/1431/2011

Dębica Koszubska, 08.11.2011
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kawińska-Lipińska asystent S112 nr. 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/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Wydawcznia posiłków w Zespole szkół w Dębicy Koszubskiej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w. Jama Sobieskiego 3, 76-248 Dębica Koszubskiej

(adres)

NIP 839-290-21-23 REGON 771628141 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 - Tyrkumiejska - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P Beata Spierewska - Tyrkumiejska - 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:.....

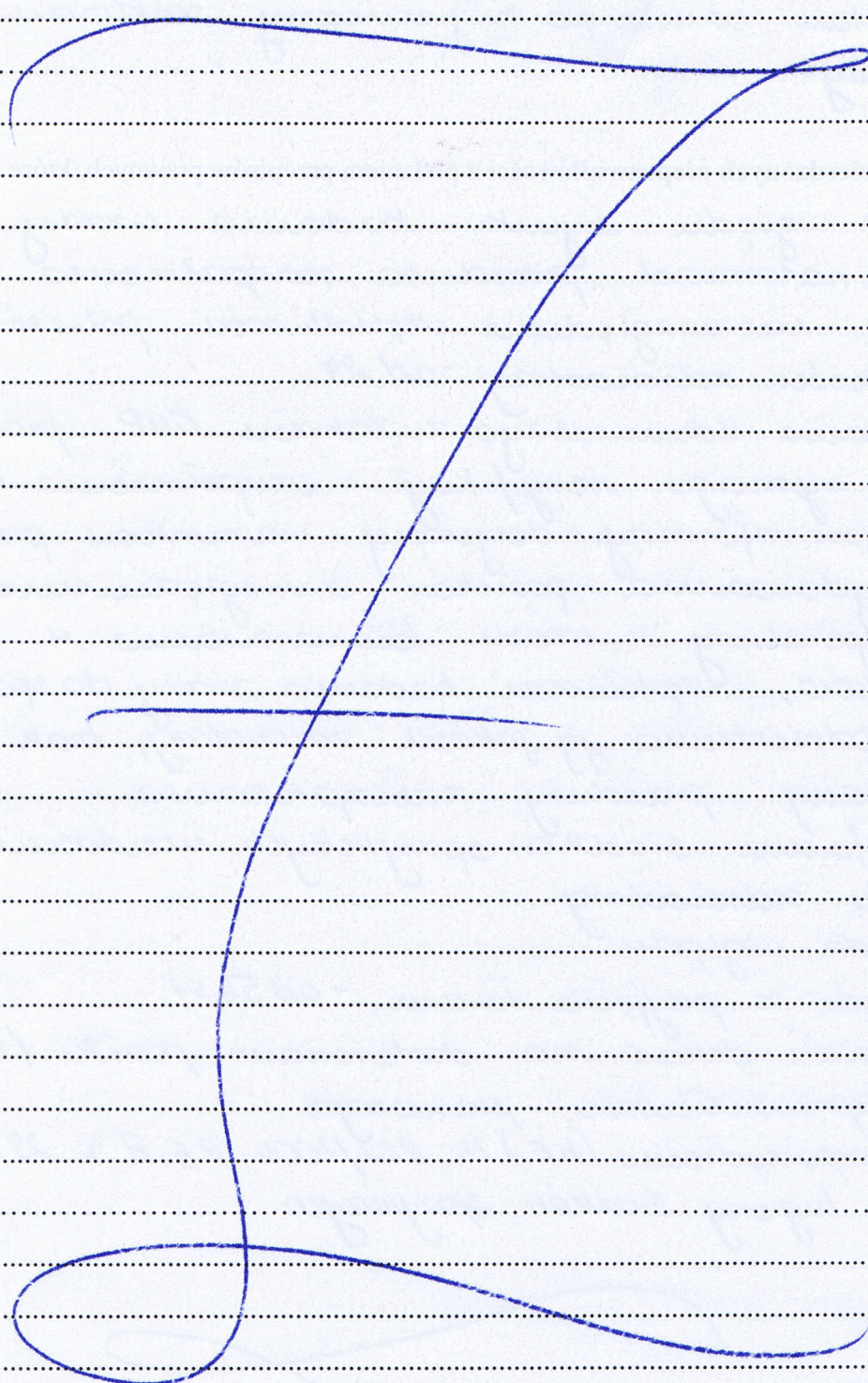
II. 1. Opis stanu faktycznego*, (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

- W wydawanym posiłku w Lespede Szkolnej wydawanej jest obiad jednodaniowy - zupa dla ok. 50 dzieci w wieku 13-16 lat i 20 dzieci w wieku 6-8 lat
- 2) Posiłek wydaje 1 osoba - okazano aktualną pracowniczą książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 3) Wydawanie posiłków składa się z pomieszczenia wydawania gotowych posiłków wyposażonego w stół pomocniczy, umywalkę do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej oraz ściankami do higienicznego mycia i suszenia rąk, okienko wydawcze i zmywanie naczyń stołowych wyposażona w zlew do mycia ~~na~~ następnego naczyń stołowych, umywalka do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody, kamienna szafa na naczynia stołowe, przemysłowa maszyna myjąca-wyparkująca, okienko zwrótu naczyń brudnych; Podłogowe ściany gładkie, podłogi - terakota, gładkie, zmywalne. Ponadto wydzielono kamienną szafkę na odzież personelu z roztwieraniem oraz miejsce do przechowywania sprzętu poręcznego.
- 4) Personel z toalety korzysta z wydzielonej dla personelu szkoły posiadającego umiarkowane lekiwskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

- 5) Pańki dostarczone za prok. Firmę Usługową, Tomasz
 Fiamkański, ul. Jedności 53, 76-248 Dębina Koszubska
- 6) Brojowy stau bakteriologiczny zakładu
 zachowawczy.

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

- 1) Brak do wglądu wyniku badania wody do
 spożycia natomiast procedura zapewnienia
 jakości nie uwzględnia częstotliwości podmiernictwa
 jej jakości zdrowotnej - od 24
- 2) Okazano dokumentację z zakresu GHP, procedura
 HACCP wymaga weryfikacji i uzupełnienia np
 brak jest informacji dotyczącej warunków przyjęcia
 i wydawania pańki z uwzględnieniem
 np. temperatury i czasu bezzawiania w termosiej
 podkole, częstotliwości badania wody do spożycia
 w celu podmiernictwa jej jakości zdrowotnej, brak
 opracowanej procedury zabezpieczenia i
 wycofania środków spożywczych niewłaściwej
 jakości zdrowotnej
- 3) Brak do wglądu
- a) Dopisów z przyjęcia towaru, - od 56,57
- b) Dowodów dostaw na dostarczone pańki (zupę) 56,57
- 4) Np. nieprawidłowości manifestują
 art. 5 Rozporządzenia (WE) N. 853/2004 P.E.U. z 29 kwietnia 2004
 w sprawie higieny środków spożywczych



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Arkusz oceny stanu*
zawinionego zakładu żywienia 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. II. 2. 1, 3 a. 1 b - okazac

u PSE w Stupoku do dnia 15.11.2017 r. p. 120 godz 8-9
brakujące dokumenty pkt II 2.2. Wieratocznice do czasu weryfikacji
posiadanej dokumentacji z zakresu GMP/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) wnosi / nie wnosi * uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 12³⁰ do 14⁴⁵

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]
mgr Beata Sierpiewska-Tyrcińska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GIMNAZJUM
76-248 DĘBNICA KASZUBSKA
ul. Jana Sobieskiego 3, tel. 89/813 11 56

MŁ. ASYSTENT
SEKCJI HIGIENY ŻYWNOŚCI
PSSE w Słupsku
inż. Małgorzata Kamińska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 08.11.2011 ✓

otrzymałem (-am) w dniu 08.11.2011 ✓

DYREKTOR

[Podpis]
mgr Beata Sierpiewska-Tyrcińska
(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 05/112/2011/143/2011 z dnia 08.11.2011

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Hydromania posiłków w Zespole Szkół w Dębownicy Koszubińskiej

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	X		
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	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	X		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
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	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		