

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/SHŻ/211/2/66/2012

Dębica Kaszubska, 28.11.2012.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku.....

Margareta Kamińska - m. dykt SHŻ nr. up 28/12
Margareta Mazurek - m. dykt SHŻ nr. up 30/12
(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 2011 r. Nr 212, poz. 1263 t.j. 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.

Na podstawie art 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. 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 2004 r. 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 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

HYDAWALNIA POSILKÓW W RESPOLU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. ZJEDNOCZENIA 28, 76-248 Dębica Kaszubska
(adres)

NIP 823-21-54-209 REGON 220564758 PESEL -
TEL. 598131339 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. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 t.j. z późn. zm.)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. Agnieszka Machaleńska - DYREKTOR RESPOLU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W DĘBNICY KASZUBSKIEJ
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Agnieszka Machaleńska - DYREKTOR Z. SZ-P w Dębicy Kaszubskiej
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Z

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

- 1) Zł. wydawnictwu poszkiors prowadzone jest żywienie w domu kanikuł - wydawnictwo gotowych posiłków obiadowych, jednodaniowych - zupa z dodatkiem pierzyna dla ok. 49 dzieci od 7 do 13 lat.
- 2) Posiłek dofinansowywany przez Firmę Usługową, Tomasz Frankowski, ul. Jedności 53, 76-248 Dębica Koszubska H. namuch zainicjuje umowy z G.O.P.S. w Dębicy Koszubskiej
- 3) W wydawnictwie zatrudniony jest 1 pracownik - kierownik do ogrodu aktualnie pracownik księgowy Karolina dla celów sanitarno-epidemiologicznych P. Teresy Sadura.
- 4) K. Szkoła H. namuch programu „Owoce H. Szkoła” dzieci klas 1-3 otrzymują 2 x tyg. owoce lub warzywa dostarczane przez P.D.H.U. DAF, Adam Wiatriński, 77-100 Bytów Przepnica, ul. Tulipanowa 20
- 5) Zł. namuch programu „Szkolka Mleka” dzieci klas 1-3 otrzymują mleko H. kartoniku UHT ok 3 x tyg. dostarczane przez LECH Sp. z o.o. ul. Rybacka 11B 78-100 Kołobrzeg
- 6) W namuch prowadzonych zapisów dokonano do ogrodu: KATĘ KONTROLI DOSTAWY POSIŁKÓW (ZUPY) DO STOLONKI SZKOLNEJ, która uwzględnia datę dostawy, ilość porcji, rodzaj zupy, temperaturę, cechy organoleptyczne podpis dostawcy, podpis przyjmującego
- 7) Zł. dniu kontroli nieobecny pracownik administracji odpowiedzialny za dokumentację dotyczącą bloku żywienia (GHP, HACCP) - nie odszukano podpisów kontroli dokumentacji H. biurze.

Z

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

- 1) W pomieszczeniach mycia rąk posieków pocieraniem ścian i sufity miejscowe rozetki, uszkodzona część powłoka malarska i zabrudzenia oraz w korytarzu komunikacyjnym (droga dostawy posieków) bramy z ubytkami, zabrudzenia farb. - art 3, 12, 13
- 2) Niedokładne do wglądu:
- a) Wyniki badań wody do spożycia potwierdzający jej prawidłową jakość, ochronia. - art 22
 - b) Instrukcji Dobrych Praktyk Higienicznych art 50
 - c) Procedur opartych na zasadach HACCP. art 51
 - d) Procedury zatwierdzenia i ujednolicenia z obrotu partii zgodnie z odpowiednimi wymaganiami jakości zdraudowej - art 52
 - e) Dokumentów dostaw posieków obiadaowych (sup) art 53
- Porozumienie (KE) Nr 852/2004 P.EiR z dnia 19 kwietnia 2004 r. sprawie higieny środków spożywczych" art. 5 i 22 II

[Large handwritten signature in blue ink]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu zymniewia szpitalnego*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr ...
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko) *[Signature]*
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego) *[Signature]*
na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Z

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *4.2.2. Okazało się, że w PSSE w Świerku (pokoje 120) brakujące dokumenty wymienione w niniejszym punkcie w dniu 03.12.2012r.*

Z

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej. *Zobowiązuje się stronę do złożenia na piśmie terminów usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych do dnia który zostanie określony w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania administracyjnego przesłany w 20 dniem i późniejszym terminie*

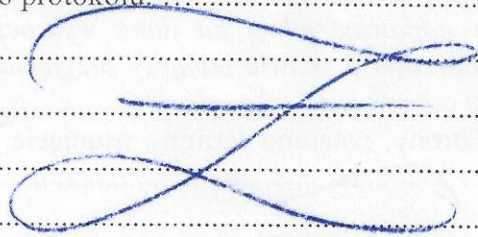
6. Czas trwania kontroli: od..... do..... *13 45*

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.

Z

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:



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

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
76-248 DĘBNICA KASZUBSKA
ul. Zjednoczenia 28
tel./fax 59/813 13 39
NIP 839-21-54-209
mgr inż. Agnieszka Machalewska

DYREKTOR

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

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

MŁODSZY ASYSTENT
SEKCJI HIGIENY ŻYWNOŚCI
PSSE w Słupsku
mgr inż. Małgorzata Maszewska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.11.2012

otrzymałem (-am) w dniu 28.11.2012

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
76-248 DĘBNICA KASZUBSKA
ul. Zjednoczenia 28
tel./fax 59/813 13 39
NIP 839-21-54-209
mgr inż. Agnieszka Machalewska

DYREKTOR

(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 071512/17112/160/2012 z dnia 28.11.2012r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

ZYDANALITIA POLSKICH H. ZESPÓŁE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM H. DEBICY
KASZUBSKIEJ, ul. JEDNOCZENIA 48,

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.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu		X	
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	XX		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	XX		
5.	Kanalizacja zakładu	XX		
6.	Umywalki do mycia rąk	XX		
7.	Ustępy	XX		
8.	Systemy wentylacyjne	XX		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	XX		
10.	Szatnie dla pracowników	XX		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	XX		
12.	Podłogi	XX		
13.	Ściany		XX	
14.	Suffity i zamocowane w górze elementy		XX	
15.	Okna i inne otwory	XX		
16.	Drzwi	XX		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	XX		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	XX		
19.	Warunki do mycia żywności	XX		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	XX		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	XX		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi		X	
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	XX		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	XX		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	XX		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	XX		
30.	Magazynowanie surowców i składników	XX		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	XX		
32.	Obecność szkodników			
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	XX		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	ND		
35.	Segregacja żywności	ND		
36.	Rozmrażanie żywności	ND		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	XX		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	XX		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	XX		
40.	Pakowanie żywności	XX		
41.	Procesy technologiczne	XX		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	XX		

V.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności		X	
47.	Znakowanie żywności		X	
48.	Wydawanie potraw		X	
49.	Transport żywności		X	
VI.		DOKUMENTACJA ZAKŁADU		
50.	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	
51.	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.			
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej			X
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)			X
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				ZGODNY

35
52,5

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 01/519/P/17/165/102. Z DNIA 28.11.2012.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

[Handwritten signature]

DYREKTOR

[Handwritten signature]
 mgr inż. Agnieszka Machalewka
 (podpis osoby kontrolowanej)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
 76-248 DĘBNICA KASZUBSKA
 ul. Zjednoczenia 28
 tel./fax 59/813 13 39
 NIP 839-21-54-205, Regon 220664758

MŁODSZY ASYSTENT
 SEKCJI HIGIENY ŻYWNOSCI
 PSE w Skutniku

mgr inż. Małgorzata Mowurek

MAŁY ASYSTENT
 SEKCJI HIGIENY ŻYWNOSCI
 PSE w Skutniku
 inż. Melchorzata Kaminska

(podpis osoby kontrolującej)