

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/SHZ/18/14/9/2014

Gogolewo, 05.02.2014 r.  
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kamińska - Asystent SHZ  
nr. upr. 26/14

(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:

hydrowalnia podatkowa m. Szkole Podstawowej w Gogolewie  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
76-248 Dobuica Kosubsko  
(adres)

NIP 839.21.54250 REGON 001141634 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. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 t.j. z późn. zm.)

01/SHZ/D.Ł. 307/2006/3911 z dnia 15.12.2008

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P Kulik Renata - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

P. Regent Irena - POMOC BIUROWA  
(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:

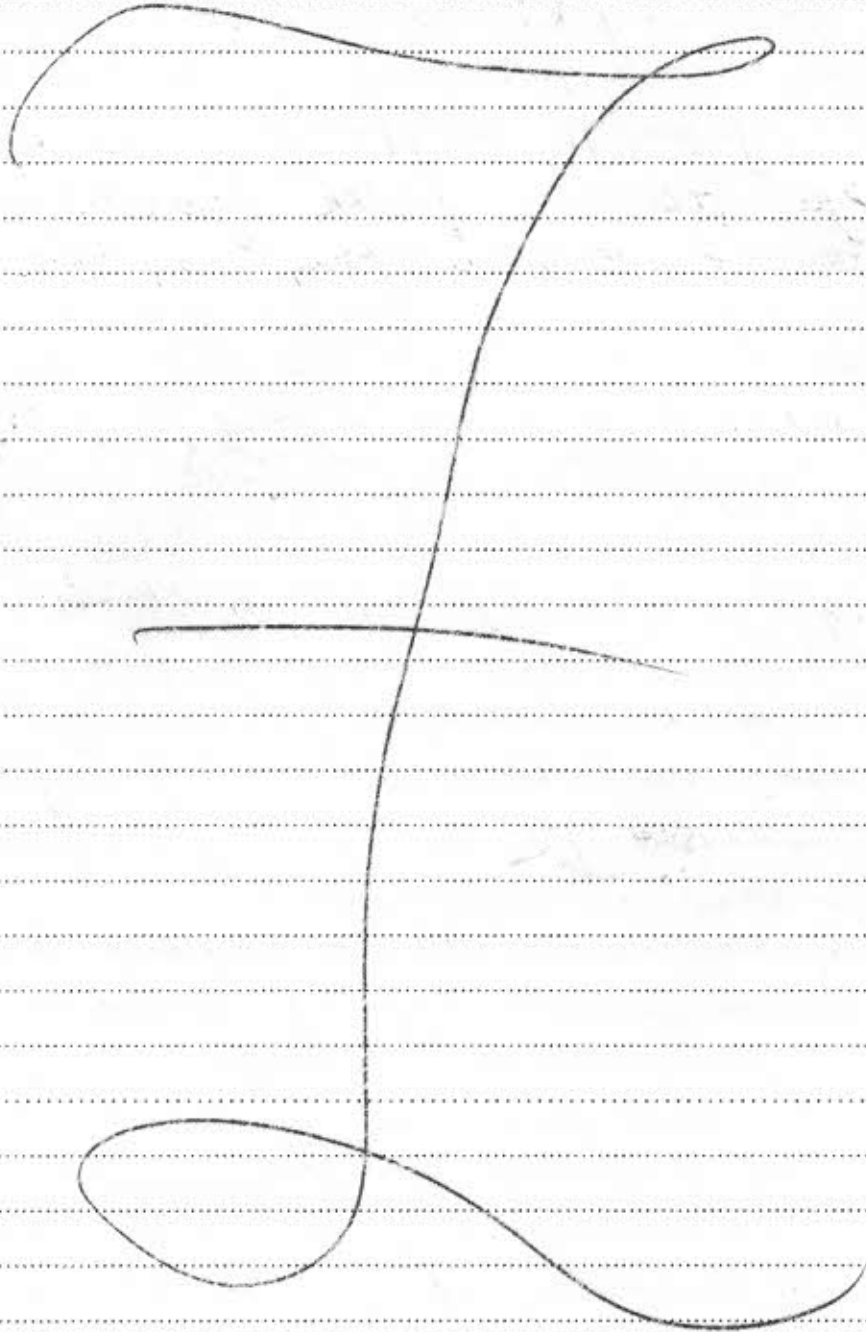
F

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

- 1) Wydawalnica posiłków działająca w oparciu o decyzję PPJS nr Słupsku z dnia 15.12.2006r. numer: OI-1514-D-R-307/2006/3911 - katowickie Zakłady w zakresie punkt wydawania posiłków:
- 2) W ramach żywienia w placówce wydawany jest obiad 1-daniowy typu przysiadła ok 45 dni. Posiłki dostarcza do punktu Firma Usługowa Zakład Tomasz Frankowski, ul. Rydułtowa 53, 76-248 Dębica Koszubska - okazano bieżące dokumenty dostaw.
- 3) Posiłki wydaje P. Miłostawa Negierska - okazano aktualny wpis lekarski w księżeczce kadrowa dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 4) Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 1525/PBH/S/HZ/13 z dnia 28.08.2013r - wynik potwierdzający właściwą jakość wody do spożycia mikrobiologicznej w badanej kranie.
- 5) Ponadto w wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarniej stwierdzono, że zgodnie z deklaracją strony z dnia 20.11.2009r. pismo z dnia 25.11.09 oraz pismem z dnia 01.12.2009r. w sprawie korzystania przez pracowników z innej toalety pracowniczej w której jest woda ciepła przy umywalce (znak: Ldz 279/x/09) w toalecie dla personelu (mauryści) z której najczęściej korzysta pracownik wydawalni posiłków nie zapewniono bieżącej ciepłej wody. Pracownik nadal korzysta z innej toalety pracowniczej znajdującej na terenie składowej. Toaleta ta składa się z pomieszczenia myjnicowego i miski uszeregowanej umywalkę do mycia rąk z obrotową bieżącą zimną ciepłą wodą, montowaną mechanicznie.
- 6) Bieżący stan sanitarno-higieniczny zakładu zachowany - punkty wodne w pom. wydawalni posiłków woda zimna i ciepła

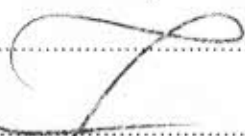
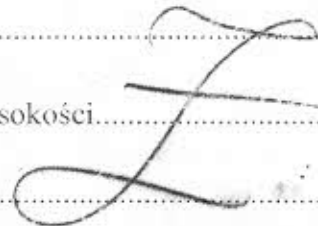
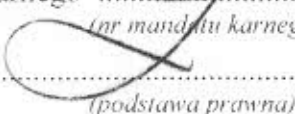
II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Określono dokumentacja z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedury czyste na zasadach HACCP wymagają weryfikacji np. aktualności instrukcja pobierania próbek żywności (opracowana na podstawie niedawno zującego rozporządzenia),  
- brak instrukcji dotyczącej sposobu, organizacji, korzystania z zaplecza sanitarnego - H.C. dla personelu, H. dokumentacji  
- zawartość jest instrukcja dot. higieny produkcji posiłków i potraw - uwzględnia magazynowanie żywności i mycie - natomiast H. zakaźnie nie ma etapu produkcji i magazynowania czy mycia żywności - dokumentacja wymaga dostosowania do stanu faktycznego w wydawanym. Ponadto brak jest bieżących zapisów w ramach bieżącej kontroli wewnętrznej i tym samym z H.H. procedur w tym kontroli przyjęcia posiłków  
H.H. nieprawidłowości naruszają:  
art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 P.E.R. z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Protokół oceny stanu*  
*bowiatarnego zakładu zyczenia zbrodnego*

### 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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ta 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: .....

*L*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
uchybień wymienionych w pkt. n. 2. 4. Skierowanie do wykonania nomyfikacji dokumentacji  
C.H.P. oraz procedury quante na karach HACCP i dokonać  
w tygodniu PSSE w Słupsku do dnia 03.03.2014r. oraz  
do dnia 10.11.2014r. dokonać w PSSE w Słupsku bieżące  
dokumenty proceduralne w ramach kontroli nemyfikacji  
p.120 w godz 8<sup>00</sup> - 9<sup>00</sup>

*L*

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:

*L*

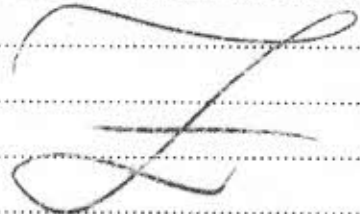
5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 11<sup>00</sup>..... do..... 12<sup>50</sup>.....

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.

*L*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....



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

SZKOŁA PODSTAWOWA  
im. Adama Mickiewicza  
GOGOLEWO 40  
76-248 Dąbnica Kaszubska  
tel. 59 846 18 67, fax 59 849 63 0  
Regon 001141694, NIP 839-21-54-25



(podpis i pieczęć kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 05.07.2014

otrzymałem (-am) w dniu ..... 05.07.2014

SZKOŁA PODSTAWOWA  
im. Adama Mickiewicza  
GOGOLEWO 40  
76-248 Dąbnica Kaszubska  
tel. 59 846 18 67, fax 59 849 63 0  
Regon 001141694, NIP 839-21-54-25



(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 inaczey 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:

DYREKTOR SZKOŁY

  
Renata Kulik

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\* - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *01547/2614/9/2014* z dnia *05.02.2014*

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

*Hydrotermia porztkowa n. Szkole Podstawowej w Gogolewie*

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

V.	DISTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
V1.	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.		X	
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 (system traceability)	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	ND		
<b>Liczba punktów</b>		<b>52</b>	<b>2</b>	
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>			<b>54</b>	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
<b>Ocena zakładu</b>				<b>ZGODNY</b>

**Kryteria oceny:**

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

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 015/HZ/76/14/9/2014 Z DNIA 05.02.2014.**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

*Repart*

(podpis osoby kontrolowanej)

SZKOŁA PODSTAWOWA  
 im. Adama Mickiewicza  
 GOGOLEWO 40  
 76-248 Dębica Kaszubska  
 tel. 59 846 18 67, fax 59 849 63 0  
 Regon 001141694, NIP 839 21-54-26

*[Signature]*

(podpis osoby kontrolującej)

Maryla Szlachetka  
 Miejski Zakład Sanitarny  
 ul. Wolności 10  
 76-200 Dębica