

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 4227/PK/07/NS/WRz/Pu/13

Glinice 27.07.2013
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Małgorzata Fedak st. ind. hyg. mu up. SP/0131/12/12

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1, 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. Nr 220 z 2010 r., 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 regułami 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:

St. 016 Sula II ul. ul. Prochowskiej, mu 9 44-100 Glinice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Sobieskiego 14

(adres)

NIP 631-10-75-658 REGON 140071656 PESEL

TEL. 32 239 13-62 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 136 z 2010 r., poz. 914 z późn. zm.)

Decyzja nr NS/WRz/Pu/132-334-3591/07 z dnia 09.06.2007

2. Kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym:

Anna Pomykala - dyrektor szefi

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego:

Katarzyna Okubowayk kierownik gospodary

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbony PP/5/K/20/10/117, Pa

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

W stołówce przygotowywane są obiady dla 250 dzieci
kostki myjniarki do rąk i łokci wyciśnięte w godzinach 7-15⁰⁰
Zestawienie jest 4 osoby - posiadają aktualne licencje
zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Art. 7 KC brak mydła i umywalki do mycia rąk
Art. 10 Art. 11 Kodeksu karnego bez umywalki do mycia rąk
Art. 111 Przepisy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
Mamont to naruszenie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tzw. jednolity Dy. U nr 136
z 2006 r. poz. 114) i PMR 2006
Rozporządzenie (WE) nr 1831/2003 Parlamentu Europejskiego
i Rady z dnia 29 października 2003 r. w sprawie higieny środków
spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Atest oceny stanu
sanitarnego zlotu z wyrobów zbiornego Z/PK/48/07/01/03

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
(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 art. 10 §1, §2, §3 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości
sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt.

Dokonano wpisu do książki kontroli.

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:

Nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej

6. Czas trwania kontroli: od *12⁰⁰* do *13¹⁵*

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)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 9
im. Króla Jana III Sobieskiego
ul. Sobieskiego 14, 44-100 Śliwice
tel. 76 75 658 11 92 NIP: 631-10-75-658
K. Okuloczyński
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Tej

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *27. M. 2013.*

otrzymałem (-am) w dniu *27. M. 2013.*

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 9
im. Króla Jana III Sobieskiego
ul. Sobieskiego 14, 44-100 Śliwice
tel. 76 75 658 11 92 NIP: 631-10-75-658
K. Okuloczyński
(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 Gliwicach 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 4227/1207/NS/122, Pm/13 z dnia 27.11.2013

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Hotelo z kucha poddaszowa nr 9 Gliwice ul. Sobieskiego 14

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.		DYSTRYBUCJA		
46.	Jakość żywności			
47.	Znakowanie żywności			
48.	Wydawanie potraw			
49.	Transport żywności			
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.			
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			
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)			
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

53 (11,5)
 54,5
 5
 Zgodnie

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 PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 4227/2013/05/1473/14/13 Z DNIA 27.11.2013

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Jak u matki

BZKOLA PODSTAWOWA Nr 9
 im. Króla Jana III Sobieskiego
 44-100 Gliwice
 (podpis osoby kontrolowanej)

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolującej)