

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 42-155/17

Bolesław 16.03.17

(Miejscowość i data)

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

Emilia Bolesława Stiepińska - kierownik

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U. z 2015 roku, poz. 1412 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2016 roku, poz. 23 z późn. zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01 lipca 2014 roku w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79, 82, 83 ustawy z dnia 2 lipca 2004 roku o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U. z 2016 roku, poz. 1829 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku 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, z późn. zm.; 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.

1. Zakład:

Stółdoko Przedsiębiorstwo
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Bolesław ul. Piłsudskiego 3 74-100 Bolesław
(adres)

NIP 818-15-40-871 REGON PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

75N-H-2/600-433/91/2014 z dnia 11.03.2014
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Barbara Kreczyńska - 2-ca Dyrektora
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

JK
(imię i nazwisko, stanowisko)
Anna Jabłońska - interwenient
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

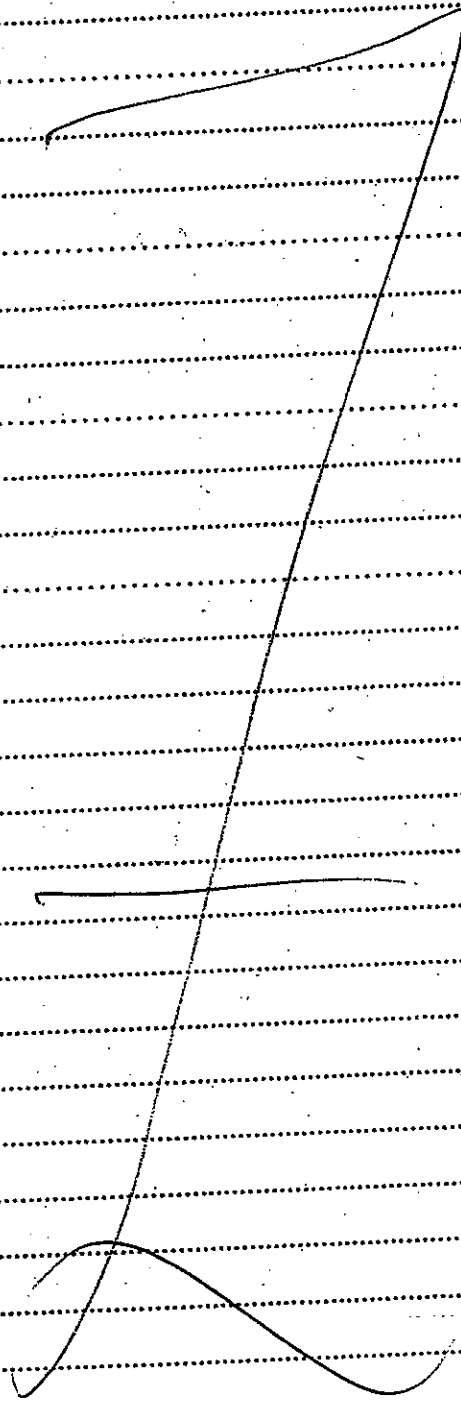
kontrola kompleksowa z oceną załadunku
ocena stanu sanit.-tech., prowadzenie dokumentacji
systemu HACCP, postępowanie z odpadami, ocena
sposobu żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

aparat fotograficzny Nikon

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

Zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Zakładniowe 3 osoby - personel porządkowy dokumentacji użytkowej. W kuchni - dwie sprzedawce są posilki dla ok. 100 dzieci w wieku 3-6 lat. Wydane są 3 posiłki: śniadanie 8⁰⁰, obiad 12⁰⁰ i kolacja 14⁰⁰.
Skontrolowano krystaliczność powietrza w pomieszczeniach: modułach, kuchni, magazynie. Wzrost powietrza w pomieszczeniach, sprężarki, magazynie jest w dobrym stanie technicznym. Skontrolowano produkty składowane do produkcji posiłków. Do produkcji stosuje się śmietanę, jogurt, masło, nie używa się koncentratów. Stosowane naturalne przyprawy. Do sporządzania napojów stosuje się wodę o ciężar cieplej w ilości do 10.0 / 250 ml, modułtu pot. 200. Prowadzący jadłospis odchowy 200. Okres 14.03 - 17.03.17, 2x potrawa smaczna, 1x typowe ryba, 1x kebab. Potrawy o smaku lub smaku. Stosunek do 1 o zmniejszonej zawartości sodu, o 1 do zmniejszonej zawartości tłuszczu. W jadłospisie określono określony.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

..... arkusz oceny z-der
 2 zdjęcie produktu po utworzenie fioletu
 III. Ustalenia pokontrolne (etykieta) 2 tilopm

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano Nie ukarano
 (imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego 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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego 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

..... o sponoszowaniu prot z kontroli san 7

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu 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 *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

W czasie kontroli 20.2000 z-cy były
 p. Barbary Ręczyckiej wykonano 2 szt
 zdjęcie etykiety, produktu, utworzone fiolety
 2 tilopm

6. Czas trwania kontroli: od 12²⁰ do 14⁰⁰

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)

NAUCZYCIEL
W ZASTĘPSTWIE ZA DYREKTORA
PRZEDSZKOLA

mgr Barbara Rzechycka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

St. INSTRUKTOR

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Gryfinie

Emilia B...
(podpisano)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.03.17

otrzymałem (-am) w dniu 16.03.17

PRZEDSZKOLE

ul. Pocztowa 2/74-110 Banie

tel. 091-446-331

(podpisano)

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.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie 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 155/17 dnia 16.03.17

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾

..... Stożkowe Przedszkole

..... Bolesława ul. Pocztowa 3

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0 X	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4 X	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				4
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	(N)			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

NAUCZYCIEL
W ZASTĘPSTWIE ZA DYREKTORA
PRZEDSZKOLA

mgr Barbara Rzęczycka

(podpis kontrolowanego)

INSTRUKTOR HIGIENY
w Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Gryfinie
Emilia Sanocka
(podpis osoby kontrolującej)