

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 21/SHZ/24/09/165/2009

Debnica Kaszubska, 13.11.2009
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kamińska - mi. asyst. SHZ nr up 24/2009

Małgorzata Kamińska - mi. asyst. SHZ nr up 20/09

(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:

HYDRAKLINIA PODZIEMÓK H. SZKOLE PODSTAWOWEJ im. Tadeusza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Kościszka 76-248 Debnica Kaszubska, ul. Jedności 28
(adres)

NIP 839-21-54-209 REGON PESEL
TEL. 598131339 FAX 7000563832-90977549 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/obiektem kontrolowanym:

P. Agnieszka Machalska - DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

P. Aneta Rak - HICE DYREKTOR SZKOŁY
(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: Z

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

- 1) W obiekcie wyplawiane są porziki obiadowe - kupy + pieczywo dostarczane przez P. Tomasa Frankowskiego. Firma Usługowa, w Zjednoczenia 53, tel. 248 Dębica Kaszubska
- 2) W wydawniemi porzików pracuje jedna osoba - posiada aktualną, prawomocną, obowiązkową kwalifikację dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- 3) W ramach żywienia wydaje się obiad jednodaniowy kupy + pieczywo
- 4) Bieżący stan sanitarno higieniczny obiektu zachowany. Punkty wodne posiadają dopływ wody bieżącej zimnej i ciepłej. Ummywalki wyposażone w środki do higienicznego mycia rąk
- 5) Zyczeńnych jest 104 dzieci
- 6) Obiekt składa się z pomieszczenia w którym na pomoce śniadaniowe wydzielona jest część do mycia rąk gotowych porzików wyposażona w kamienną szafkę na maszynę do mycia rąk, kuchonka, pralka, taboret porcelanowy i łóżeczka ma pralki, zmywarka, okienko ^{okienko} mydlnicze ^{porzików} oraz szafa zmywarki ^{porzików} stalowych wyposażona w zlewnię dwukomorową, stół maszynę myjącą myjąca okienko podawane do części wydawniemi porzików, okienko zwrótu maszyn bieżących. W ob. pomieszczeniu również znajduje się umywalka do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody

Przed wejściem do wydawnictwa znajduje się bezpomiarowe urządzenie do pomiaru temperatury powietrza w siofie ma odzież ochronną i osobistą; stół + krzesła.
HC. Zlokalizowane w budynku szkoły. Podstawowej - głównym wydzielonym myjącym dla personelu szkoły.

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

- 1) Obiekt nie posiada decyzji. PIS - ad 1.
- 2) W obiekcie - wydawnictwie posilków w części kuchyni znajdują się otwarte nie zabezpieczone okna balkonowa ochronna - okna otwarte ad 4, 5.
- 3) Brak wentylacji w pomieszczeniu wydawnictwa posilków - ad 9.
- 4) Powierzchnie drewniane okienka wydawnictwa oraz okienka kuchni znajdują się w budowlanych uszkodzonych miejscach ubytki okleinują; powierzchnia blatów blatów ma ślady uszkodzenia. W kuchni jest kuchnia garażowa znajdują się meble kuchenne z uszkodzonymi skorodowanymi - ad 19.
- 5) Brak do wglądu myjki potwierdzającej jakość wody - ^{innych kontrole chemiczne i fizyczne} - ad 24 ^{urządzenia, metody badania wody} (brak instrukcji czyszczenia i mycia).
- 6) Brak instrukcji zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami - ad 35.
- 7) Brak opracowanych istniejących instrukcji z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedur sanitarnych na zasadach HACCP - ad 53, 54.
- 8) Brak procedury zabezpieczenia i wysuszenia z drożdżami żywności m. o. p. ad 55.
- 9) Okazano do wglądu bieżące zapisy z kontroli temperatur wydawnictwa posilków - nie prowadzi się zapisów przebiegu innych etapów procesów produkcyjnych w tym między innymi - monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych - kontroli dostaw żywności itp. - ad 57, 58.
- 10) Brak bieżących obwodów dostaw posilków - ad 56.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie

żywności i żywienia

Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 P.E.U. w sprawie

higieny środków spożywczych

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ...aktua oceny stanu

sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego,

praważenie z faktur 151/PBM/13/Hs/05

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 grzywnie w drodze mandatu karnego z dnia nr.

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: pkt II.2.9 - ma bieżąco, pkt II.2.10 - ma bieżąco

Ustalono że do stwierdzonych nieprawidłowości w pkt II.2.9
błędna odwołanie się ma piśmie do 27.11.2008r. i pod terminy
ich usunięcia

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

1) dla bieżąco prowadzić zapisy o utrzymaniu temperatury, w. czyszczeniu chłodziaczy, przyjęcia towaru - żywności

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 wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 12¹⁰ do 13⁵⁰

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:

H. uzupełnienie pkt. II.1. Poziornymie ścian w pomieszczeniach zakładu w prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym w pomieszczeniach... glazura, drzwi, podłogi - tenakata... w pomieszczeniu wydawać posłoków i za pomocą ściany wyodrębiono część... naczyni... Podać... szatnia... okiennej oraz futryn... punkty świetlne... przed... H. uzupełnienie pkt. 2, 3, 4, 5 decyzji OISH.1.D-R-56/043/09 złożył Dyrektor
(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Z-CA DYREKTORA
Aneta Rak
mgr Aneta Rak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
78-248 DEBNICA KASZUBSKA
ul. Zjednoczenie 28
tel/fax 59 813 13 30
NIP 889-014-12-52, KRS 00004755

[Signature]
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....^{13.11.2009} v.....

otrzymałem (-am) w dniu ^{13.11.2009}v.....

Z-CA DYREKTORA
Aneta Rak
mgr Aneta Rak

(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/obiekту. 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 13.11.2009

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Hydrolmia posilkowa w szkole Podstawowej w Debnicy Kaszubskiej
im. Tadeusza Kościuszki, ul. Zjednoczenia 2E, 76-248 Debnica Kaszubska*

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

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	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V. DYSTRYBUCJA				
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
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		X	
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych		X	
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
Liczba punktów		48	65	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		54,5		
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu		ZGODNY		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 02-151R/24169/165/2009 Z DNIA 13.11.2009

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Z-CA DYREKTORA

Amiga Aneta Rak
 (podpis osoby kontrolowanej)

ZESPÓŁ SZKOLNO PRZEDSZKOLNY
 78-268 DĘBICA, UL. ŻUBSKA
 ul. Kierowców 2A
 tel./fax 802 11 70 38
 NIP 805 21 67 74, KRS 00004769

(podpis osoby kontrolującej)

[Signature]
 mgr inż. Waldemar Marzec

Slupsk, dnia 17.11.2009r.

O.I./SHŻ/Zaw-478/2009 6076

Pani Agnieszka Machalewska
Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
ul. Zjednoczenia 28
76-248 Dębica Kaszubska

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY
w Dębicy Kaszubskiej

WPLYNĘŁO
dnia 2009 -11- 20

ZAWIADOMIENIE
o wszczęciu postępowania

Zgodnie z art. 61 § 4 k.p.a.

Zawiadamiam

że w dniu 13.11.2009r. zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie wydawalni posiłków w Zespole Szkolno – Przedszkolnym, ul. Zjednoczenia 28, 76-248 Dębica Kaszubska, w związku z tym wzywam Panią do złożenia wyjaśnień dotyczących nieprawidłowości stwierdzonych w czasie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w w/w zakładzie w dniu 13.11.2009r. - protokół Nr O.I./SHŻ/24/09/165/2009

Pouczenie:

Na podstawie art. 10 k.p.a. stronie służy prawo zapoznania się z aktami sprawy i wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz żądań w terminie do dnia 01.12.2009r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku, ul. Piotra Skargi 8.

Otrzymują:

1. Pani Agnieszka Machalewska
Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
ul. Zjednoczenia 28
76-248 Dębica Kaszubska
2. a/a

Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Słupsku
z up. 01.11.2009
z-ca Powiatowego Inspektora Sanitarnego
Inspektor Sanitarny Słupsk