

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/SHŻ/24/09/164/2009

Gogolewo, 13.11.2009
(Miejscowość i data)

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

Margareta Kaminska - mł. asyst. SHŻ, nr up. 24/09
Margareta Mazurek - mł. asyst. SHŻ, nr up. 30/09
(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:

HYDRAHALNIA POSILKÓW K SZKOLE PODSTAWOWEJ K GOGOLEWIE
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

76-248 Dębica Kaszubska
(adres)

NIP 839-21 54-250 REGON 001141694 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. Nr 171, poz. 1225)

01/SHŻ/D-2-307/2006/3911 z 15.12.2006

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P. Izabela Warkocka - Dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Izabela Izabela Regent - pomoc buracza
(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:.....

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

- 1) Wydawalnia paszy jest H. oparcia o decyzję Nr 015HK/D-R-307/2006/3911 z 15.12.2006
- 2) H. wydawalnii pracuje 1 osoba - Mirosława Hęsierska posiada aktualną pracowniczą książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- 3) H. żywności jest 48 osób w tym 26 dzieci z oddziału przedszkolnego, 43 ze szkoły Rostanowej (dotychczasowe z GOPS) oraz 9 wykupionych indywidualnie
- 4) H. ramach żywienia wydawana jest kupa z przykrmem w oddziale przedszkolnym dodatkowo wydaje się T.D.M.E.
- 5) Do szkoły Podstawowej H. Gogdewie paszki dostarczane są przez P. Tomosza Frankowskiego Firma Usługa ul. Jedności 53, 76-248 Dębica Koszubska - ustalono na podstawie dwustronnej umowy

Z

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

- 1) H.N.C. dla personelu przy umywalce do mycia rąk brak bieżącej ciepłej wody - ad 4
 - 2) Próbkę żywności zabezpieczoną nieprawidłowo tj. w zbyt małych ilościach oraz na czasie 48 godz. (100%)-ad 47
 - 3) Określone instrukcje z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedur opartych na zasadach HACCP wymagają korekty, np. nieaktualna instrukcja pobierania próbek żywności (na podstawie nieobowiązującego porządku);
i instrukcji usuwania odpadów (brak informacji o sposobie ułożenia odpadów pakowaniowych) brak instrukcji higienicznego korzystania z HC przez personel hydrolabii;
zbiór instrukcji nie jest podpisany przez osobę odpowiedzialną lub zatwierdzającą dokumentację - ad 53, 54
 - 4) Brak bieżących zapisów dotyczących kontroli hermetycznej i zakresie przyjęcia próbek, monitoringu temperatur i umieszczenia chłodniacych z próbkami oraz innymi zierzanymi z punktami krytycznymi wyznaczonymi i zakładowe tj. szkodzenia, mycie i dezynfekcja powierzchni biologicznych, mydłowanie próbek itd. - ad 56, 57
 - 5) Brak do wglądu bieżących danych dostaw próbek ad 56
 - 6) W procedurze zabezpieczenia i wysafowania środków spożywczych mieniącej jakości brak informacji i określenie ^(położenie) wysafowanej żywności ad 55
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 111 poz. 1275)
- Rozporządzenie (WE) Nr 252/2004 P.E.U. z 29 kwietnia 2004 r. sprawie higieny środków spożywczych.

Z

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ... *arkusz ceny stanu* ...
... *stanu samodzielnego zakładu igłowego zbiorowego;*
... *Wyznik potwierdzenia jakości wooly* ...

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.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: pkt. 2, 2, 4, 5 - na bieżąco
Zobowiązuję się stronie do zrealizacji pisemnych wyjaśnień oddzielnie
błędnych... nieprawidłowości do dnia 27.11.2009.

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.
a) Na bieżąco prowadzić zapisy wynikające z posiadanej dokumentacji GMP/Procedur HACCP oraz dokonać kwerendy dokumentów
b) Probki żywności przechowywać zgodnie z rozporządzeniem nr 1831/2003
pobierania próbek żywności w zakładach żywności zbiorowego typu
zawikupłego z 13 kwietnia 2009r.

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...
Pulczona strona o obowiązku przechowywania
próbek żywności z0 zgodnie z rozporządzeniem 1831 kwietnia 2009r

6. Czas trwania kontroli: od 10¹⁵ do 11⁴⁰

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)

Olga Repant
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Adama Mickiewicza
w Golewie
76-248 DOPINA PASZUBSKA
Reg. 001 11 543 006 430 21-54-250

MŁODSZY ASYSTENT
SEKCJI Higieny Żywności
PSSE
mgr inż. *Olga Repant*
SEKCJI Higieny Żywności
PSSE w Słupsku
ul. *W. G. Kamińskiego*

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *13.11.2009* ✓

otrzymałem (-am) w dniu *13.11.2009* ✓

Olga Repant

(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 01.6.HZ/24/08/169/2009 z dnia 13.11.2009

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

HYDRAKAPLONIA POBIŁKÓW s.c. ul. D. G. OLEWIA 1 E, 76-248 Dębica 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	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	ND		
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	ND		
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	X		
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	X		
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			\
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			53	35
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			56,5	
W tym liczba punktów wg haseł wytluszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu			260	DN ^U

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 01/547.124/09/164/2009 Z DNIA ... 13.12.2009

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Janusz Repka
 (podpis osoby kontrolowanej)
 SZKOŁA PODSTAWOWA
 im. Adama Mickiewicza
 w Gogalewie
 76-248 DĘBNICA KASZUBSKA
 tel. 846 16 67
 Reg. 001141694 NIP 839-21-54-250

MIŁOCZYŃSKI INSTYTUT
 SEKCJA HIGIENY ŻYWIENIA
 PSPP - Lubeka
 mgr inż. Andrzej Miłoczyński
 (podpis osoby kontrolującej)
 Instytut Żywności i Żywienia
 ul. Różewicza 10
 10-100 Lubeka