

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 01/SHZ.125/10/62/2010

Motorzno, 14.05.2010
(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kamińska mi asyst SHZ nr up 26/10
Małgorzata Mazurek mi asyst SHZ nr up 29/10
(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:

Hydromania Paszki w SZKOLE PODSTAWOWEJ w MOTORZNY
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
76-248 Dębica Kasubsko
(adres)

NIP 839-21-54-273 REGON 001141010 PESEL -
TEL. 59 858 25 13 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)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

P. mgr Gabriel Konkel - DYREKTOR SZKOŁY
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. mgr Gabriel Konkel - 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(...)”.

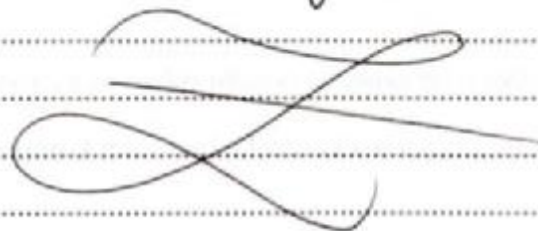
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku nie dokonał zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:



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

- 1) W Szkole Podstawowej zorganizowany jest punkt wydawania posiłków dostarczanych z bloku żywienia Oddziału Przedшкольного Szkoły Podstawowej w Dębnicy Kaszubskiej prowadzony przez P. Tomaszko Frankowskiego w Jedwabzeniu 53 76-248 Dębica Kaszubska
- 2) W szkole obecnie żyłone jest 23 dzieci w wieku szkolnym.
- 3) W ramach żywienia podaje się ciepłe pićcywo
- 4) Posiłki wydawane są przez 1 osobę - posiada aktualną praktyczną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- 5) Okazano wynik badania wody - sprawozdanie z badań 1515/P.B.H./5/Hs/07 z dnia 02.11.2007 - wynik niekwestionowany
- 6) Bieżący stan sanitarno-higieniczny obiektu zachowany. Personel posiada przeciwnie obiektem ochronną
- 8) Okazano zapisy z temperatur przyjmowanych posiłków oraz dokumenty dostaw



L

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

- 1) Obiekt nie posiada dezynfekcji ale zamajduje się pod wieloletnim nadzorem P.P.15 w Słupsku - zgodnie z pismem o/szmi /F.Z. 7-8/02/2004/M.20. ool 1987r. - ad 1.
 - 2) W kuchni własnej gdzie wykonuje się posiłki oświetlenie nie zabezpieczone przed rozpryskiem szkła / brak osłon na lampach
 - 3) Wentylacja powietrzna nieprzeznaczona, w skorodowanym - ad 3
 - 4) Wentylacja powietrzna zlenion w stynkami maszyni stołowych nieprzeznaczona poniocka emali - ad 3
 - 5) Okazano wyniki badania wody (02.11.2007) - instrukcja zapotrzebia w wodę nie zawiera częstotliwości badania wody
 - 6) Okazano do wglądu dokumentację z zakresu dobrych praktyk higienicznych oraz procedur opartych na zasadach HACCP wymaga zupelnienia m.p. o czystości badania wody oraz netyfikacji - ad 53, 54
- N/n nieprawidłowości nadzorują:
- art 5, Załącznik II Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *o: kuzx oceny*
stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego

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: ..:

Z

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. 11.2516 dokumentary
uzupełnić i wykonać ma bieżąco

Z

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 ma

5. Uwagi osoby kontrolującej. *Райформанато stronie о obowiązку*
зави́домлення північного РП/С о виконанні несправдіностей не пізній
ніж 3 дні од дати визначеного терміну oraz podanie
terminów usunięcia nieprawidłowości podany ch. k. pkt. 5.2.2-4
и термін «окределены» § 20 завідомлення о розробці постанов

6. Czas trwania kontroli: od..... do..... *10²⁰*

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.

[Signature]

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

[Large signature]

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

DYREKTOR

[Signature]
mgr Gabriel Konkel

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA

im. Leśników Polskich
w Motarzynie

76-248 Dębica Kaszubska
woj. pomorskie
tel. 0 59 858 25 13

NIP 839-21-54-273, Reg. 001141010

(podpisy świadków)

INSPEKTORAT PAŃSTWOWY
SEKCJA Higieny Żywności
PSSE w Słupsku

INSPEKTORAT PAŃSTWOWY
SEKCJA Higieny Żywności
PSSE w Słupsku
ul. Młogociszowska 10

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....^{14.05.2010}.....

otrzymałem (-am) w dniu^{14.05.2010}.....

DYREKTOR

[Signature]
mgr Gabriel Konkel

(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 0175NA/26/10/62/2010 z dnia 14.08.2010

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

HRDAKALNIA POSILKOWA W SZKOLE PODSTAWOWEJ H. MOTARZYŃCIE

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.	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		P	
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	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątnięcia, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności		P	
43.	Procesy technologiczne		P	
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej		P	

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 żywności, - 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	ND	
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	ND	
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND	
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X	
Liczba punktów		54	3
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			57
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			-
Ocena zakładu		2602NY	

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 015M7/26/10/62/2019 Z DNIA 14.05.2010...

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR

 (podpis osoby kontrolowanej)

SZKOŁA PODSTAWOWA
 im. Leśników Polskich
 w Mołarzynie
 76-248 Dębica Kaszubska
 woj. pomorskie
 tel. 0 59 858 25 13
 NIP 839-21-54-273, Reg. 001141010

.....

 (podpis osoby kontrolującej)

SEKCJA HYGIENY ŻYWIENIA
 PPSSE w Dębicy
 ul. Armii Krajowej 10
 83-100 Dębica