

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 0:BNHPQ/M/43/2011

Dębica Koszubska, 08.11.2011

(Miejscowość i data)

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

Małgorzata Kawurko-Lis asystent SMH na up 20/11

(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/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Wydawnia paszów w Zespole Szkół w Dębicy Koszubskiej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Jama Sobieskiego 3, 76-248 Dębica Koszubska

NIP 839-230-21-23 REGON 141628141 PESEL

TEL. 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. Beata Spierewska - Tytkunajm - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

P. Beata Spierewska - Tytkunajm - DYREKTOR

(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).

W wydawanym posiłku w Zespole Szkół wydawanym są jest oddział jednodobowy - grupa dla ok. 50 dzieci w wieku 13-16 lat i 20 dzieci w wieku 6-8 lat

2) Posiłek wydaje 1 osoba - okazano aktualną pomocniczą książeczkę sanitarną dla celów sanitarno-epidemiologicznych

3) Wydawanym posiłkom składa się z pomieszczenia wydawania gotowych posiłków wyposażonego w białe pomoce higieniczne do mycia rąk z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody, zatkami do higienicznego mycia i suszenia rąk,


4) Okienko wydawcze i mydła na stojakach wyposażone w zlew do mycia rąk i odpływu z dopływem bieżącej zimnej i ciepłej wody, zamykane za pomocą mechanicznej przemienny maszyna myjąca-wyparkująca, okienko zatkami myjni białych; Rozemknie szam szampona, podłogi - terakota, gładkie, antybakteryjne. Ponadto wydzielono zamykane szafkę na odzież personelu z rozdzielaniem oraz miejsce do przechowywania sprzętu poręcznego.

5) Personel z toalety korzysta z wydzielonej dla personelu szkoły posiadającego umiarowo leki i środki dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

- 5) Państwa dostarczające są przez Firmę Usługową, Tomo 5 Strona 3 (6)
Frankfurt, ul. Tiedemanns 33, 76-248 Drebena-Karlsruhe
- 6) Brojny stau samstano-kuzemiany zakladu zachowawcy

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

- 1) Brak do wglądu w wyniku badania wady do spójności natomiast procedura zapewnienia w wadę, nie uwzględnia wystatkowości podmiotu, jej jakości zdrowotnej - ad 24
- 2) Określenie skutecznego z zakresu GMP, procedura HACCP wymaga rezyfikacji i uzupełnienia np brak jest informacji dotyczącej warunków przyjęcia i wydawania pałków z uwzględnieniem np temperatury i czasu przetwarzania w termoforach, wystatkowości badania wady do spójności w celu podmiotu jej jakości zdrowotnej, brak opracowanej procedury zabezpieczenia wyrobów z odkażeniem sprężonego powietrza jakości zdrowotnej
- 3) Brak do wglądu:
- 1) Karcion z przyjęcia towaru, - ad 56,57
 - 2) Dowódka dostarc na dostarczanie pałków (zapyt) 56,57
 - 3) Np. nieprawidłowości w procesie
art. 5 Rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 P.E.U z 29 kwietnia 2004
w sprawie higieny środków sprężonych



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Aktua. oceny stanu*
swobodnego zakładu jawnego zabojczego

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:

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. II 2.1, 3 a i b - *określenie*

n. 22F w Sanepicie do dnia 15.11.2017 r. p. 120 godz 200 g
brakujące dokumenty pkt II 2.2. Wzrostowca. Dokumenty uchybki
*powodującej dokumentację z zakresu GMP/HACCP-**

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) wnos*(nie wnos)* * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

6. Czas trwania kontroli: od *12³⁰* do *14¹⁵*

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)

DYREKTOR

.....
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
GIMNAZJUM

76-249 DEBNICA KASZUBSKA
ul. Jana Sobieskiego 2 tel. 048 613 11 56

ML. ASYSTENT
SPRACJI Higieny Żywności
PSSU w Słupsku
ML. Mgr. Anna Krawiec

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 02.11.2011 v.....

otrzymałem (-am) w dniu 02.11.2011 v.....

DYREKTOR
.....

.....
(podpis i pieczęć odbiorcy protokołu)

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 inaczey 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