

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1262/12/MS/11221/PK/12

Justyna Lelaj 8.11.2012
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Beata Dobosz, starszy asystent, nr upoważnienia ORP/0131/2/2011

Ewa Turek, starszy asystent, nr upoważnienia ORP/0131/129/2010

(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 2011r. nr 212 poz. 1263), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. nr 220 poz. 1447) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. 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; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Lespol Og.mst. w Duchowicach - blok żywienia
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
44-335 Jas. Izabela Lelaj, ul. Opalska 7
(adres)

NIP 633-18-24-399 REGON PESEL

TEL. 662 451 320 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. z 2010r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

15/1122-432-275-1029/10 z dnia 26.02.2010 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Maria Gollha
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Pani Maria Gollha - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Sanitarna sanitarna z ogólnego stanu sanitarnego zakładu zjednoczenia zabor.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr i Termometr
PP/W/S/K/3/15/1722, P1

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

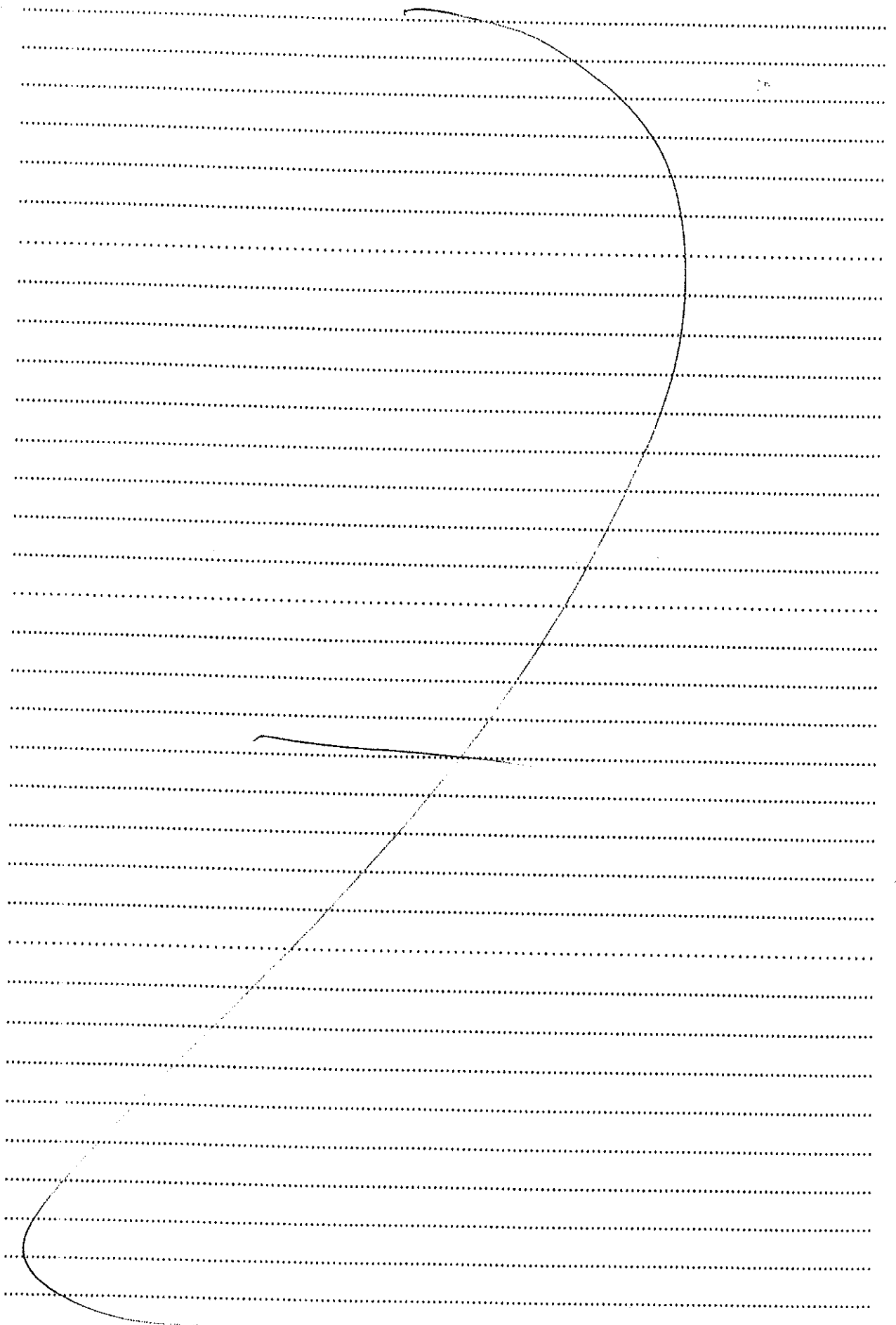
Zakład prowadzi działalność od surowca do gotowej potrawy (śmietana, śmietana, śmietana, podcieranie, ketchup) dla ok. 30 podopiecznych w wieku od 2 do 14 lat w bloku zjednoczenia zatrudnione są trzy kucharze + intendentka. Przedstawiona do oglądu aktualnie opremienia całego sanitarno-epidemiologicznego zakładu pomieszczeń funkcjonujących w bloku - kuchnia centralna - wyposażona w wentylację mechaniczną kucharki elektryczne oraz gazowe punkty wodne z mieszalnikami i ciepłą wodą, umywalki do mycia rąk, wyposażenie w szatki (papierowe), stanowiska (opisane) robocze wykonane z inksa szafy do przechowywania produktów spożywczych, wyłożone na blany dzień.
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w punkty wodne zapotrzebowane w wodę ciepłą i zimną, dyspozycyjne do naczyni, szafy na naczynia stołowe
- zmywalnia naczyń wyposażona w punkt wodny, stanowisko robocze, łagdy, lampy ul. do naswietlania
- magazyn produktów suchych, wyposażony w regały na produkty suche, urządzenie do odfekowania (nabicie, polina temp. +3°C), urządzenie zamrażające (warzywa, owoce temp. -25°C), cd. zał. 1

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

Nie stwierdzono

W obiekcie znajduje się trzy aneksy dla prep.
 kuchenne, w których odbywają się
 przygotowania posiłki. Posiłek wypos.
 w szafki na naczyńa stołowe, kuchenkę
 elektryczną, zmywarkę, stoliki.
 Przedstawiono foto całego obiektu
 GHP, GHP pracownika na kiesz. oraz
 HNCPP wykonany. Załącznik na podpisano
 umowę z firmą DPP Aqua-Fox
 z Jastizbna Lelkoju.

Przedstawiono foto całego obiektu badano
 wody z dnia 21.08.2008r.
 Szafki spożywcze dostarczane są z hurtowni,
 część produktów kupowana jest przez intenden-
 tów w sklepie spożywczym. Jajka dostarczane
 z hurtowni Jaj. Hrab. b. Lelkoju.
 W zakładzie obowiązuje całkowity zakaz
 palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.
 Pierz. apt. stan sanitarno-higieniczny
 w etapie kontroli pracownicy.
 Personel kuchni posiada odpowiednie
 wykształcenie, pomieszczenie osobne, szatnie
 dla personelu wypos. w szafki na odzież
 ochronną z zabawkami rozrywkowymi.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

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.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając
informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-
technicznych:

bezwzględnie ustalono

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

wpisano w książkę kontroli 12.02/12/MS/HŻ.2.1.P4.12

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 * uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak uwagi

5. Uwagi osoby kontrolującej.....*brak uwag*.....
6. Czas trwania kontroli: od..... do

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:*brak poprawek*.....

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

DYREKTOR
Zespołu Opiek i Wychowawczych
habela Gmybek
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespół Opiek i Wychowawczych
ul. ...
...
...

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Blizytu
STARSZY ASYSTENT
mgr Barbara Dobosz

(podpisy świadków)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Blizytu
STARSZY ASYSTENT
mgr Ewa Turek

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....*8.11.2012*.....

otrzymałem (-am) w dniu ...*8.11.2012*.....

DYREKTOR
Zespołu Opiek i Wychowawczych
habela Gmybek
(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
Inspektora Sanitarnego w 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

**ŚLĄSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY**

ul. Raciborska 39, 40-057 Katowice
tel. (032) 351-23-15 fax (032) 351-23-18
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik Nr 5
ZF/PK/HŻ/01/01/03
Data wydania:
2012-07-18
Strona 1 (2)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr z dnia 03.07.2012 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Zespół Opr. 14 w/... 44-335 Jaskółka 2012 r. Opole 7

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.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatnie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	X		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		

going

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

...Główny Młodzieżowy Seniorny
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Andrzej Dobosz

.....Data Nadzoru Sanitarnego
.....Ciepota i Higiena Żywności

Żywności i Przedmiotów Użytych
STARSZY ASYSTENT

G. Turek
m. Ewa Turek

.....

osoby kontrolującej)

DYREKTOR

Zespół Ogólnowyznawczy

.....
(podpis osoby kontrolowanej)

Zespół Ognisk Wychowawczych
44-335 Jastrzębie Zdrój
ul. Opolska 7
NIP 633-18-24-399
tel. (032/4767406)

(podpis osoby kontrolującej)