

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1930.12.NS-HŻŻiPU.2015

Jastrzębie Zdrój, dn. 17.12.2015 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

Beata Dobosz – st. asystent up. nr OPR.057.173.2014

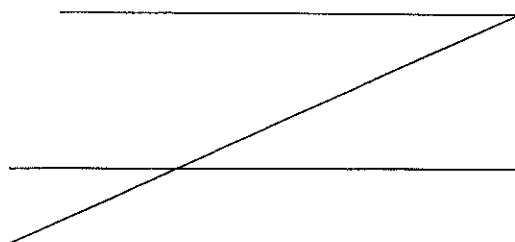
Ewa Turek- st. asystent up. nr OPR.057.172.2014

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2013 r. poz. 672 z późn. zm.) oraz na podstawie 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 91 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład: Zespół Ognisk Wychowawczych

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Turystyczna 23, Jastrzębie Zdrój

(adres)

NIP 6331824399 REGON 2730440881 PESEL

TEL. 32-4715120 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja PPIS w Wodzisławiu Śląskim nr NS/HŻ-432-958/08 z dnia 18.02.2008 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Izabela Grzybek- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

j.w

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola sanitarna bloku żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Pirometr służbowy nr PP/W/S/K/4/NS/HŻŻiPU

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

W bloku żywienia zatrudnione są 3 osoby, posiadają odzież roboczą na zmianę. Odzież robocza przechowywana w szatni, z rozdziałem odzieży.

Jadłospisy układane tygodniowo przez intendentkę oraz szefa kuchni. Koszt całodziennego wyżywienia: 10 zł. Przygotowuje się posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. Dodatkowo jest możliwość zjedzenia dodatkowego posiłku w każdym momencie. Przedstawiono do wglądu jadłospis – urozmaicony. W obiekcie nie ma dzieci z alergią pokarmową. Obiad wydawany

jest w godzinach 12.00-15.15. W szkole dostępny jest program Wikt do analizy, dokonuje się analizy jadłospisów pod kątem pokrycia zapotrzebowania na składniki odżywcze i kaloryczność. Błaty kuchenne dezynfekowane płynem Clinex nano protect.

Towar dostarczany jest do obiektu przez dostawców zewnętrznych.

Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia w dniu kontroli bez zastrzeżeń.

Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźni (- 19C, +4C) - zgodne z posiadanymi zapisami.

Książeczki zdrowia pracowników aktualne.

Za ochronę DDD odpowiada firma zakład Owadek z Wodzisławia – ostatni przegląd z dnia 11.12.2015 r.

Przedstawiono do wglądu wynik badania wody z 24.07.2012 r. – wynik prawidłowy.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego.

Na terenie obiektu znajdują się tabliczki „zakaz palenia” zgodnie z ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996 r. nr 10 poz. 55 z późn. zm.).

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji
ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione wyżej – nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -----
(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego -----
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień:

dokonano wpisu w książce kontroli w poz. 27 – zgodnie z protokołem

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / ~~przedstawiciel zakładu~~ 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~~).

Pan (i) ~~wnosi~~ / nie wnosi" uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 09.30 do 12.30

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.

Nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR

Zespołu Opieki Wychowawczych

mgr Izabela Dziurka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespół Opieki Wychowawczej

44-335 Gastręga-Zdrój

ul. Dąbka 7

NIP 633-18-24-399

tel. (032) 4767406

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

mgr Izabela Dziurka
Zespół Opieki Wychowawczej
Gastręga-Zdrój

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (~~ach~~) 15.12.2015 r.

otrzymałem (~~am~~) w dniu 15.12.2015 r.

DYREKTOR
Zespołu Opieki Wychowawczej

mgr Izabela Dziurka

(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.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Zespół Ognisk Wychowawczych

ul. Turystyczna 23, Jastrzębie Zdrój

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	0	4	

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko niskie / nie więcej niż 15 pkt

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Zespołu Ginek. Wychowawczych

Rydzka

Indigo Blackwater (Nile) and Congo
 Indigo Blackwater (Nile) and Congo
 Indigo Blackwater (Nile) and Congo
 Indigo Blackwater (Nile) and Congo

1. 10/12/1963

Wydział Inżynierii i Techniki
Instytut Inżynierii i Techniki
Zakład Inżynierii i Techniki
STANISŁAW STANISŁAW

[illegible]