

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: 1977/1215/NS/HZZiPU/M.
1847 14.08.12 p.

Golanowice, dn 14.08.12
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku: [redacted] - Henryk [redacted]

higieny up. OWS/12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r Nr: 212, poz. 1263 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.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2010r nr 220, poz. 1447 z późn.zm.) 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:

Szkoła Poshanowe nr 20

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ziobrowe 3 44-251 Rybnik - Golanowice

(adres)

NIP 642 3748 061 REGON 241 786 914 PESEL nie dotyczy
TEL. 3242 18 553 FAX 3244 18 553 E-MAIL sp20rybnik@paukz.onet.pl

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.)

broń Zozu, nr 107/07 z dn. 06.05.2007

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Lucjan Ręgor - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

[redacted] - interdanki

(imię i nazwisko)

nie przystano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PPIU/S/K/37/ON/1/H/7; PV

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

Kuchnia przygotowuje posiłki obiadowe dla 35 uczniów przygotowujące się do poboru umiaru.
Liczba personelu - kobiety z obowiązkową dokumentacją zdrowotną i uprzejmą odzieżą ochronną, segregację odzieży - reflowane; sterylizacja - bez uszycia.

Kuchnie obejmują: kuchnię stacjonarną z wydzieloną myjnią i magazynem pochyłym; zaplecie socjalne dla personelu, zaplecie magazynowe i pomieszczenie do obróbki odpadów z uniemożliwieniem uszczelnienia.

Drugi wytek nie kryje się z brudnymi. Sterylizacja przy wykorzystaniu podłogi z praniem.

Dni, które mają miejsce przewidziane instrukcją - służba. Obowiązki rezerwowego przed oddaniem, ochronę przewidzianą w własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono braku sterylizacji.

Punkty wodne wyposażone w bieżącą ciepłą - umywalki, odpowiadające modułowi mycia, ręczniki papierowe oraz instrukcje.

Magazyn i wydzielona chłodnia z zachowaniem zasady FIFO i segregacja asortymentowa.

Wydzielona chłodnia wyposażona w termometry i wykłuki temperatur. Temperaturę mierzono termometrem standardowym ułamka m.in. (-24°C) w zamrażarce z mrożonym mięsem i (+5°C) w lodówce z mlekiem - zgodnie z zapisem dokumentacji przez personel. Monitoring temperatur przewidziany nie bieżąco. Brak smarów nie stwierdzono po termimie pyłochwytach i nie przewidzianych lub nie przewidzianych.

II. Wzrostowe przewidziane różnice tej samej temp. obróbki i wlotowej parcie

Posiłki obiadowe podawane w sali jadalni wieloosobowej. Wymagania - mycie i wyposażenie na terenie jadalni i w kuchni. II. Wymagania z punktu 1. Wyposażenie.

Delegacja pracowników w kuchniach i w jadalniach obsługujących personel (zgodnie z opisem w jadalniach, opisanych powyżej).

Wzrostowe przewidziane różnice tej samej temp. obróbki i wlotowej parcie. GMP, GMP oraz system HACCP.

Na terenie obiektu obowiązują całkowite zasady polowania tytoniu.

Ogólny stan sanitarno-epidemiologiczny obiektu i stanu higieny. Wnioskami i zastrzeżeniami.

2

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktua oceny*

2FIPKIH.110111.03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie wymieniono 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 pouczone 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:

.....
nie ustalono

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

.....
dokonano wpisu o zaleceniu

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:

.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
brak

6. Czas trwania kontroli: od.....
11⁰⁰ 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.

.....
nie dokonano adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *no str 1(6) pkt b) doh. n. 2 skł. k. u.*
"w sprawie" i w pkt b) skł. k. u. "M72" wpisano "1180"
skł. k. u. "1817" wpisano "1847" - oparap. u.

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

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2

IM. HARCERZY BUCHALIKÓW

14-251 RYBNIK, UL. ZIOŁOWA 3

tel. 32 42 18 553

fax 32 42 18 553

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *14.07.12*

otrzymałem (-am) w dniu *14.07.12*

(podpis i pieczęć)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu 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 Rybniku 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1947 /1215/NS/HŻŻiPU/...12 z dnia 14.08.12

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Sklep Rolnikowski ul. 20 Gołkowska ul. Ziobłowa 3

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	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
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	ND		
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	ND		

