

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 1948/12.15/NS/HŻ/P/11

Gotarkowice, dn. 22.09.11

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego [redacted] Stacji Sanitarnej
Epidemiologicznej w Rybniku [redacted] Stacji Sanitarnej
Higieny ul. Olszowej 12, 12.10

(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:

Sukafa Podobnowa nr 20

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Zielenie 3 44-251 Rybnik

(adres)

NIP 642 3148 061 REGON 241796 P14 PESEL nie dotyczy
TEL. 324218553 FAX 324218553 E-MAIL sukafa20rybnik@poczta.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. Nr 171, poz. 1225)

brak, rozw. nr 107/07 z dn. 04.05.2007

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Lucjan Rypor - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Lucjan Rypor - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompleksowa

Stani techniczny.

Obiady robione przez technikami. Dni, okna, między
przebiegiem i infekcją - według. Odmowa prowadzone ze strony
aktywne (zapasy karków wewnątrz). W dniu karków nie obszarów
karków obszarów obszarów.

Wszystko ma strachowe wzmianki po temacie psychologii
i4 psychologii lub ile omówienie.

Planety wody hipotetyczne i bieżące - i4 wody,
odpowiednie środki i4 wody. Wzrost i4 wody i4 wody.
Wzrost odpowiadające i4 wody i4 wody (badanie wody
i4 wody i4 wody).

2-ol powołane opowiadanie i4 wody i4 wody
w ramach GHP, GHP i4 wody i4 wody.

Na temacie i4 wody i4 wody i4 wody i4 wody.

Opisany stan sanitarno-epidemiologiczny w dniu karków
nie bieżące i4 wody.

7

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
.....
.....

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie wpisano 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.....
.....
.....
.....
.....

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.....
.....
.....

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.

nie dokonano adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej nr 20 im. Harcerzy Buchalików

[Signature]
mgr inż. Lucjan Rugor

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 20
IM. HARCERZY BUCHALIKÓW**
44-251 RYBNIK, ul. ZIOŁOWA 3
tel./fax 32 42 18 553
Kraj. rej. 241796914, NIP 642-31-48-061

[Redacted]
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.01.11
otrzymałem (-am) w dniu 22.01.11

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej nr 20 im. Harcerzy Buchalików

[Signature]
mgr inż. Lucjan Rugor

(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 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 18481/22151 z dnia 22.08.11

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkoła Pobt. w 20 ul. Piłsudskiego 3 64-251 Ry

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

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	x		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	M		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	>		
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 żywnością, - 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.	<		
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	M		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	M		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	M		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	M		
Liczba punktów		60		
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			60	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				5
Ocena zakładu				zgodny

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

Lupa
 (podpis osoby kontrolowanej)

