

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 459/1207/NS/HZ.PU/12 z dnia 22.07.2012

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Stacjonarka w Przedstoku Aljejskim Nr 25 b-c, ul. Rydygiera 10*

**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
<b>I.</b>	<b>STAN TECHNICZNY</b>			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy <i>bez przedziałka</i>	X	X	
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatanie dla pracowników <i>w korytarzu komunikacyjnym</i>		X	
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe) <i>czystość korytarza przeł.</i>		X	
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II.</b>	<b>ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi			
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III.</b>	<b>PERSONEL ZAKŁADU</b>			
28.	Higiena osobista pracowników	/		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	/		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.	/		
<b>IV.</b>	<b>HIGIENA PRODUKCJI</b>			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
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	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>	X		
<b>V.</b>	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
<b>VI.</b>	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
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.	X		
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	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
<b>Liczba punktów</b>		54	1,5	
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		58,5		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
<b>Ocena zakładu</b>		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 459/12.07/MS/HZ...PU/RZ DNIA 22.08.2012 r**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

..... **Przedszkole Miejskie Nr 25**  
 w Gliwicach  
 ul. Rydygiera 10  
 tel. 032 230-29-31  
**Dyrektor Przedszkola (wzajemnej)**  
 mgr Renata Kluska

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolującej)

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 459/1207/NS/HŻZ.PU/12

Gliwice 22. 02. 2012 r.  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach, ul. Bonetta 4  
Barbara Dzwia - st. asystent N. upow. SSZ/0131/8/12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 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:

Stoisko w Przedstoku, Miejskim ul. 25  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
44-100 Gliwice, ul. Rydygiera 10  
(adres)

NIP 631 26 23 754 REGON 241 786 258 PESEL -  
TEL. 32 230 29 31 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)

Decyzja WS/HŻZ.PU-422-282-3009/07 z dn. 21.05.2007r.

#### 2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Renata Kluska - Dyrektor, przedstok  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Renata Kluska - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodnie z harmonogramem

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr Sturbon  
PP/S/19/NS/HŻZ.PU

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowanie posiłków i wydawania dzieciom w wieku 3-6 lat

Posiłki przygotowane od surowca do gotowej potrawy podlegających do konsumpcji w warunkach wielokrotnego użytku

W stołówce przedszkolnej przygotowywanych 140 porcji obiada od 9<sup>00</sup>, podwieczerek od 15<sup>00</sup> porcji

Posiłki przygotowane są przez 2 osoby

Śniadanie wydawane 8<sup>30</sup> obiad 12<sup>00</sup> podwieczerek 14<sup>00</sup>

W zakładzie opracowane są procedury GHP, systemu HACCP

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

Wzrost pracownika dojrzałego do protokółu

pkt 8 Ustępy dla pracowników - bez przedkrocia

pkt 11 Ścieżka dla pracowników nieprzebiegająca i ścieżka odizolowana usytuowana u boku komunalnego przyłącza, najbliższy punkt wodny w kuchni wewnętrznej

pkt 12 Wydawanie gotowych potraw odbywa się za pomocą wiader - na niskiej kondygnacji, natomiast na wyższej kondygnacji potrawy są przechowywane na tacy do 2 sol przez niezgodny naczyń statornych

W zakładzie wykorzystywane są naczynia metalowe przez

zakład istnieje od 1954 roku - pkt 8, 11, 12 - brak możliwości testowania

Przebieg choroby naruszenie:

- uchwała z dn. 25.08.2006, o temperaturach żywności i żywności

1/11 Dr. U. V. 136 z 2010, 1057 914 z późn. zm.

- rozporządzenie WE/ 853/2004, o bezpieczeństwie żywności i żywności

Parlamentu Europejskiego. Rozdział - w sprawie higieny środków spożywczych

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

aktu odcy. stanu sanit. obiektu z wyw. obrotowego Z.F./PK./HŻ/01/01/03  
jednostki 2.X

### III. Ustalenia pokontrolne

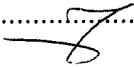
1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. \_\_\_\_\_  
zał. nr. \_\_\_\_\_ ukarano \_\_\_\_\_  
(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego \_\_\_\_\_ w wysokości \_\_\_\_\_ zł  
(nr mandatu karnego)  
na podstawie \_\_\_\_\_  
(podstawa prawna)  
upoważnienie do nakładania grzywnien 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. \_\_\_\_\_

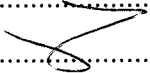
O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

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 ..... 12<sup>30</sup> ..... do ..... 15<sup>00</sup> .....

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:

Str. 1/4) zmiana wers 12 jek (D.U z 2006, d. 122, ps. 851 z póź zm/ powinno być  
Hj. D.U z 2011, d. 212, ps. 1263, zmiana str. 1/4) wers 22 (D.U z 171, ps. 1285)  
powinno być: Hj. D.U. Nr 136 z 2010, ps. 914 z póź. zm/ dokonano skrócenia  
str. 2 (podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Dyrektor Przedszkola

*mgr Renata Kluska*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Przedszkole Miejskie Nr 25  
w Gliwicach  
ul. Rydygiera 10  
tel. 032 230-29-31



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 22.02.2012 r. .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 22.02.2012 r. .....  
Przedszkole Miejskie Nr 25 w Gliwicach, ul. Rydygiera 10, tel. 032 230-29-31  
Dyrektor Przedszkola  
*mgr Renata Kluska*  
(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 ..... Inspektora Sanitarnego w ..... Gliwice ..... 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