

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3807/1207/NS/H22.PU/14

Glińca 21.11.2014

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego / Powiatowego / Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Barbara Drewnia - 1. wiceprez. nr upow. SSP/0131/2/12

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 ust. 1 pkt³..... i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. 2013, 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 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2013, 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 191 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:

Stółówka w Przedzoku Miejskim Nr 6

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Glińca, ul. Wojskich Patriotów 10

(adres)

NIP 631 262 34 06 REGON 241 788 843 PESEL -

TEL. 32 230 09 39 FAX - E-MAIL pmb.glińca@powiat.org.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja NS/H22.PU-432-359-4557/07

z dn. 14.06.2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Mariola Jugoniec - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Mariola Jugoniec - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu wykonania w
oparciu o dane odczytane z urzędów

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, stroboskop P.P./S.K./Z.5./N.S./H.Z.Z. P.U.H.

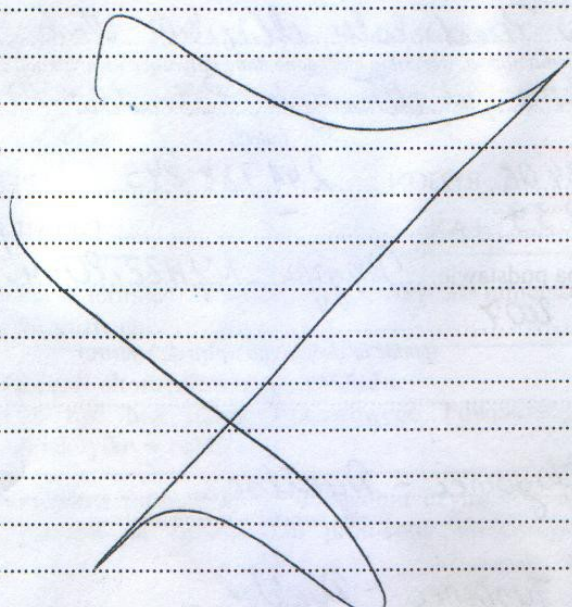
II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

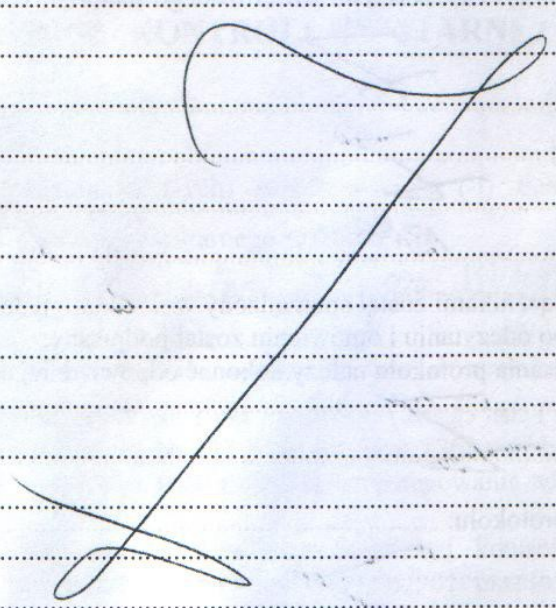
W zakładzie przygotowuje się potłoki od surowca do wyrobów potłokowych do konsumpcji w warunkach lokalnego użytku. Funkcyjnych jest 125 okien produkcyjnych. Kocioł składa się z dwóch kondensacji oraz urządzeń pomocniczych. W pierwszej obróbce wstępnej węgla, siana, przeważnie, nieparzonego, produkta sypkiego, parter kuchnia wstępna z wydzielonym pomieszczeniem na obróbkę wstępny mięsa, zmywanie naczyń stołowych oraz pomieszczenie użytku WC dla personelu, Sal konsumpcyjna

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

- 2, na I piętrze sal konsumpcyjnej - 3 oraz zmywania naczyń stołowych, Transport potraw za pomocą windy oraz urządzeń technicznych.

Zatrudnionych 2 pracowników + intendentka
Potrawy wydawane: śniadanie - 9⁰⁰ obiad 12⁰⁰ podwieczerek - 14⁰⁰





Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *podpisany o tym akcie*
Z.F./PK/01/01/01

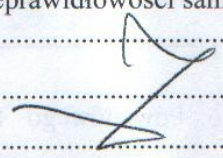
III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.....
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

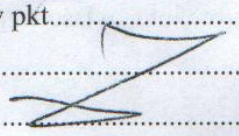
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie
(podstawa prawna)

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 §1, §2, §3 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 wymienionych w pkt.....



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

6. Czas trwania kontroli: od 13⁰⁰ do 15⁰⁰

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:

.....

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

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 6

mgr Mariola Jugawiec
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Przedszkole Miejskie Nr 6
44-100 Gliwice
ul. Młodych Patriotów 10
tel. 230 - 09 - 39

P.K.
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.11.2014

otrzymałem (-am) w dniu 21.11.2014

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 6

mgr Mariola Jugawiec

(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 3807/1207/NS/HZZ.PU/14 z dnia 21.11.2014

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

..... stolarka w Przedsiębiorstwie Miejskim ul. 6
..... 44-100 Gliwice, ul. Młodych Patriotów 10

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 X	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 X	2	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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 X	8	16	
2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 +	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 +	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 +	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 +	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0 +	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 +	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	X
	Suma punktów			4	
	Suma punktów ogółem			4	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

- Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy
Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące


II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI

SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Przedszkole Miejskie Nr 6
mgr. Mariola Jugawiec.....
(podpis kontrolowanego)

Przedszkole Miejskie Nr 6
44-100 Gliwice
ul. Młodych Patriotów 10
tel. 230 - 09 - 39


.....
(podpis osoby kontrolującej)