

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 791/1207/NS/HŻ.PU/13

Gliwice 13.03.2013
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Benedek Drewna - st. ekspert nr upow. SSP/0131/8/12
Agnieszka Fuks - st. ekspert nr upow. SSP/0131/13/12
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 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 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. Nr 220 z 2010 r., 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:

Stółówka w Przedstoku ul. Miejskim W 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 136 z 2010 r., poz. 914 z późn. zm.)

Decyzja NS/HŻ.PU-432-288-3009/07 z dn. 21.05.2007r.

2. Kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym:

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

3. Przedstawiciel zakładu / obiektu 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

normami

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, mierniki PP/S/K/19/MS/HZZ/PJ

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

W stołówce przedszkolnej prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawanie dań przygotowanych od śniadania do potrawy potrawy przygotowanych w naszym wielokrotnego użytku dla dzieci w wieku 3-6 lat w stołówce przygotowane np. poręki dla 98 dzieci / śniadanie: 8³⁰, obiad 12⁰⁰ / podwieczerek 14⁰⁰ /

Pomieszczenie kuchni wiatrowej znajduje się na I piętrze, obrotki wstępne: myje, jej, waga, zlotolizowane itp. w piwnicy. Punkt przygotowane np. przez 2 osoby

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

Wg załącznika nr 5

- pkt 2. Stan techniczny pomieszczeń wymaga poprawy tj.:
 - pkt 3. W kuchni wiatrowej wentylacja nieprawidłowa o tym świadczą zapachy skwa. Brak wentylacji wywiewnej nad stanowiskami pracowniczymi.
 - pkt 10. Pomieszczenie natry dla personelu kuchennego zostało zlotolizowane w pokoju socjalnym, w którym brak punktu wodnego z bieżącą ciepłą i zimną wodą.
 - pkt 11. Brak trawersa oddebieleniu zmywalni, wydawanie gotowych porcji przez zmywalnicę naszym stałym. W zakresie refektarza nie ma rozdzielnego przebiegu.
 - pkt 12. Podłoga w kuchni wiatrowej wykonana gumolitem, ubytki powstają przez zniszczenia gumolitu, trudne do utrzymania w czystości.
 - pkt 13. Ściany w kuchni wiatrowej z ubytkami w panelach ściennych. Ściany w magazynie wazurw. zamalowane oraz w kociarce komunikacyjnym do pomieszczenia obrotki wstępnej.
 - pkt 17, 20. Zamieszanie z ubytkami listewek wykończonych szafki kuchenne, stoły produktowe, regały w magazynie. Liczne zamieszanie drobny sprzęt pomocniczy: deski produktowe z ubytkami.
 - pkt 31. System HACCP opracowany w zakładzie wymaga aktualizacji.
- Wniosek dn. 25.08.2006, o bezprezentację dyplomów i zignorowanie 102. U. ikt 136 z 2006. pr. 9142 pkt 2 m / rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu, Europejskiej Sieci i Państw w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: raport ds. J. J. J. J. J.

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
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości
sanitarno-technicznych:

31.08.2014 r.

3. W 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. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, narzędzia PP/S/K/14/N3/HZZ/PJ

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

W stałdacie przedszkolnej prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawanie dań przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy przygotowanych w naszym celu wielokrotnego użytku dla dzieci w wieku 3-6 lat w stałdacie przygotowane np. poręki dla 98 dzieci / śniadanie: 8³⁰, obiad 12⁰⁰ podwieczerek 14⁰⁰

Pomieszczenie kuchni wiatrowej znajduje się na I piętrze, obrotki wstępne: myje jej, wany zdezynfekowane np. w piwnicy. Potęki przygotowane np. przez 2 osoby.

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

- Wp. załącznika nr 5
- pkt 2. Stan techniczny pomieszczeń wymaga poprawy tj:
 - pkt 3. W kuchni wiatrowej wentylacja nieprawidłowa z tym ściekiem zapowiadane okna. Brak wentylacji wycipowej nad stanowiskami pracownikami.
 - pkt 10. Pomieszczenie natry dla personelu kuchennego zostało zdezynfekowane w pokoju socjalnym, w którym brak punktu wodnego z bieżącą ciepłą i zimną wodą.
 - pkt 11. Brak trykoty odrobienia zmywalni, wydawanie gotowych pottek przez zmywalnię naszymi stałdactwami. W zakresie robót remontowych czyszczenia przez.
 - pkt 12. Podłoga w kuchni wiatrowej izolacja gumolitem, ubytki pomiędzy łazienkami gumolitem, trudne do utrzymania w czystości.
 - pkt 13. Ściany w kuchni wiatrowej z ubytkami w panelach ściennych. Ściany w magazynie wany zdezynfekowane oraz w korytarzu komunikacyjnym do pomieszczenia obróbki wstępnej.
 - pkt 17, 20. Zniszczone z ubytkami listewki wydawaniaczych szafki kuchenne, stoły produktowe, regały w magazynie. Ciepłota zniszczone drobny sprzęt pomocniczy: deski produktowe z ubytkami.
 - pkt 31. System HACCP opracowany w zakładzie wymaga aktualizacji.
- Intencja dn. 25.08.2006, o bezprezentacji dywanów i dywanów
Dz.U. nr 136 z 2010r. poz. 9142 pkt 2 zm.
rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych