

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3143/1207/NS/H22.PU/14

Gliwice 25.09.2014r

(Miejscowość i data)

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

Barbara Drexler - st. asystent n. upow. SSP/0131/8/12

Agnieszka Fuks - st. asystent n. upow. SSP/0131/13/12

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. 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 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 Przedsiębiorstwie Miejskim Nr 25

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Gliwice, ul. Rydygiera 10

(adres)

NIP 631 26 23 754 REGON 241 786 259 PESEL -

TEL. 32/230-29-31 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja NS/H22.PU-432-288-3009/07 z dn. 21.05.2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Renata Kłuska - Dyrektor przedsiębiorstwa

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Renata Kłuska - Dyrektor przedsiębiorstwa

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodna z harmonogramem
ocena stanu sanitarnego, zgodna z art. 10 ust. 1 ustawy z 2004 r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, turlubany PP/5/K25/MS/16.6.17/14

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

W przedsiębiorstwie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania potraw przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanej do konsumpcji w miejscu i w czasie określonego użytku. W stołówce obecnie przygotowuje się posiłki dla 95 dzieci. Śniadanie 8³⁰, obiad 12⁰⁰, podwieczorek 14⁰⁰. Posiłki przygotowują 2 osoby + pomoc.

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

Wpływającego z zakresu oceny zgodności:
pkt T 1, 2, 3, 4 nie przewidziane wyposażenie pomieszczenia, kryteria i tryby użytkowania i budowy tj. przenoszenie potrawych posiłków przez zewnętrzne naczynia stojących oraz zwrót naczyni stojących budowy.
Obecnie scalone dla przewidzianych miejsc tj. pod logoterapię komunistyczną.
Podłoga w kuchni i stołówce wykonana gładzią z ubytkami na tylnym końcu. Ściany i sufit w kuchni i stołówce z ubytkami paneli przy kuchni w miejscach podłogowym ściągającym. Sufity zabudowane, brudne, kępy w miejscach podłogowym trudne do utrzymania czystości.
Meble kuchenne z ubytkami blatu wykonanymi z drewna.
Nie wystarczające wentylacyjne wyposażenie nad stołówkami przewidzianymi w kuchni i stołówce.
Nie ma nieprawidłowości techniczne zostały wykonane decyzje administracyjne reprezentacja Wz. NIS/H22/P. 432-27-2695/13 z dn. 15.04.2015r., zarysowanie nie zostały wykonane w terminie. Strona podnosi kontrolę przedłożoną pismo o przedłożeniu terminu wykonania decyzji do dnia 31.08.2015r.
pkt III 7.3 Brak wymaganych systemu HACCP, brak aktualnych zapisów użytkownika z opisanymi dokumentacją systemu HACCP.

Warunki Ustępu 2 dn. 25.08.2006. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
RDz U. W. 1362 2010, poz. 914 z późn. zm.
Rozporządzenie WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady
z dn. 29.04.2004. w sprawie higieny środków spożywczych

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01,
jeden z od 1.08 do 26.08.2014.,

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 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.

zwiększono dokumentację system HACCP dla Zespołu
do dnia 25.10.2014.

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

do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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)

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dyrektor Przedszkola

(podpis i pieczęć) *mgr Renata Kluska*

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

otrzymałem (-am) w dniu

(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