

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2717 /1217/NS/HŻ/13

Orzesze 18.09.2013

(Miejscowość i data)

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

Yadwiga Pachut - st. instr. m.p. 33/13

Holena Wolniak - st. instr. m.p. 36/13

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

Na podstawie art. 82 i art. 83 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1443 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:

Przedszkole Nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Orzesze ul. Szkolna 55

(adres)

NIP 635 163 66 95 REGON 272002034 PESEL

TEL. 32 22 15 610 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. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

uruchomione przed 1992r

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

p. Holena Stropka - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

p. Alicja Matyba - intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

2

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urządowa, przeprowadzana
kompleksowo z wysłem orłowa oceny dla zoladu
systemie obrotowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PT/S/K/13/NS/Hiz
sprawdzenie bieżące bez uwag

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

Żymonych jest 75 dzień przygotowywane są świadczenia
drogą i podniecia. Wydzielono pomieszczenie
lecznicze, uszczelnione, zmywaki, uszczelnione, zmywaki
pomieszczenie obróbki wstępnej wchłamu ze staniem, staniem
uszczelnienie i dezynfekcji. Woda podgrzewana przygotowywana są hygieniczne
Woda do obrotowego doprowadzona jest z
wodociągów miejskich, odpły w instalacji do oczyszczalni
Przy perlatorach woda jest stała, odpły w bieżącej ciepłej wody zepchnięty
Do instalacji spadnie z grzewczymi elementami systemu
Węglu

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HZ/01/01/03

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 kpa 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.

dokonano wpisu, nie wydano zaleceń

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:

brak

5. Uwagi osoby kontrolującej brak

6. Czas trwania kontroli: od do

11⁰⁰

12⁰⁰

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: brak

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

Dyrektor Przedszkola
mgr Halina Wesoła
NIP 635-16-36-695
43-180 Orzesze, ul. Szkolna 55
im. Tęczy Promyk
w Orzeszu-Zawadzie
PRZEDSZKOLE nr 3
(podpis i pieczęć kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18. 09. 2013.

otrzymałem (-am) w dniu 18. 09. 2013.


(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/obiekту.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach 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 2717 z dnia 18.09.2013r

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Produkcja nr 3 Orzecha ul. Szkolna 55

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

20

5
200my

- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI
SANITARNEJ NR 5..... Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Dyrektor Przedszkola

(podpis osoby kontrolowanej) *Halina Strokol*

(podpis osoby kontrolującej)