

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 712/1421/10/339/432/10

Oliva, 12-02-2010r
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Boninty Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Oliva - ul. Bolesława

Łukasz Fedak - nr. doch. by. Nr wp. 548/033/16/10

Łukasz Fedak - nr. doch. by. Nr wp. 548/033/13/10
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień 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/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Restauracja w Oliva, ul. Bolesława Nr 11 w Olivie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bolesława 11

(adres)

NIP 631-21-38-003 REGON 000 72 14 78 PESEL -

TEL 032 232 11 76 FAX 232 11 75 E-MAIL S.P. M. Oliva @ op.pl

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)

bh

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Janusz Hryszpan - właśc. - dykt. wady

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Janusz Hryszpan - właśc. - dykt. wady

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

MPG/1/1/2010/1421/10/339/432/10

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

Zakład wytworczy jest na terenie Gminy Niebylec
w skład zakładu wchodzi jedna osoba według jawnego
przebiegu pracy, pracownik posiada dwa patki zębne
przebiegu pracy około 80 patki zębnych oraz około
2000 patki zębnych
Liczba pracowników 130 osób z czego pracownicy em
750 zł wka około 1000 zł wka
Materiał 3 osoby w tym 1 osoba

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

Art. 12
Pracownicy posiadają około 1000 sztuk zębnych
nie są umieszczone w specjalnym przedziale pracowników
publicznych i innych patki

Art. 13
Pracownicy posiadają około 1000 sztuk zębnych
i umieszczone są w specjalnym przedziale pracowników
publicznych i innych patki

- Rozporządzenie (UE) Nr 251/2005 Parlamentu Europejskiego
i Rady z dnia 29 lutego 2005 r. w sprawie
- Akcja z dnia 25.03.2006 r. w sprawie 139 z dnia 30.01.2004 r.
- Akcja z dnia 25.03.2006 r. w sprawie 131 p. 1325
z dnia 20.01.04 r.

2

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Acthor Oleg St
Resto Lublin
Nr 12 F/PK/MZ/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.....

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:
nie wnosz



5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 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:

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

Szkoła Podstawowa nr 11
ul. 110 Okrągła 11, Poczta 65-71
ul. 03100 1174, 03271410

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

[Podpis]
mgr inż. Andrzej Matusz

(podpisy świadków)

[Podpis] [Podpis]
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-am) 12.02.2010

otrzymałem (-am) w dniu 12.02.2010

[Podpis]
Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 11 (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 [Podpis] Inspektora Sanitarnego w [Podpis] 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

Pieczczę powiatowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 7.1.psl/1422.02/339/10z/dz dnia 12.02.2010

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Dobrych Smaków M. 6-6 ul. Dąbrowska 3A

II. INFORMACJE SZCZEGÓLNE 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 zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	ND		
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.	Umyswalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatanie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)		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		
II.	ZAOPIATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzienie i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	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				
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem				
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego				
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń				
V.	DYSTRYBUCJA				
49.	Jakość żywności				
50.	Znakowanie żywności				
51.	Wydawanie potraw				
52.	Transport żywności				
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
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.				
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.				
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej				
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności				
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych				
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych				
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności				
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej				
Liczba punktów					
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt					
W tym liczba punktów wg hasel wyłuszczonych (max. 5 pkt)					
Ocena zakładu					

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 7/10-2/11/11.111.1/200/43/1/2 Z DNIA 10.01.2010

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....
 (podpis osoby kontrolowanej)

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej Nr 11
 mgr Inga Maryna Muz

.....
 (podpis osoby kontrolującej)