

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H2 6202.58.2016

Garwolin, 06.04.2016
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Garwolinie

Ministralne Kaciorowice, st. asystent 25/2016

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art.1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/2014 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.77 ust.1, art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. poz. 584, 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 regulami 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:

Pulchnywe Przedsiębiorstwo, Akademia Pasa Kleśe
Al. Legionów 7 08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8261033474 REGON 710006728 PESEL nie dotyczy
TEL. 6843001 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru Nr 481

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lucja Wierciorok, Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lucja Wierciorok, Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

Mie Młynotano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

celowe kontrola sanitarna, planowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr HZ/UP/2/Sol/Sb

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

W dziecięcej w kuchni przygotowane są śniadania, obiady i podwieczorki dla dzieci w wieku 3-6 lat. Dzieciła stanno zmywając 4 w kuchni pracują tymi obdy, dlasano aktualnie obecnie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Dłpłt zgrup-
-zouy w loce kielide z oddziagle publiczności, dlasano wykile potwierdajouy jej jalsosc z dnie 20.11.2015. Nr OL-LBA.6219.2468.2015-wymik paufny. Swetli odmorachone są do kwalizacji miejsciej. W kuchni gidnyj wydrzetone stowaristie do bricelki baidnyj miere zidnyj, stowaristie miere smetu przedukcyjnego, stowaristie przygotowanue swidki, isty pmeto zidnyj nocnyj stowaristie wydrzetone zidnyj-ks z funkcje wypranacie stowaristie bupopotajouy sile dlati i podmierzouy stowaristie wydrzetone w zidnyj z idnyj kielide silne i idnyj, idperuicouy mierytly do miere zidnyj. Do pmeto zidnyj nocnyj stowaristie- wate pmeto zidnyj zidnyj do zidnyj stowaristie wydrzetone zidnyj. Powieszenie do silki baidnyj

narys wydzielone w dymie budynku nie posiada
 planów o wyposazeniu. W kuchni próbują wydzielone
 siatki dla personelu wyposazone i sąfy, dźwięki,
 odzież ochronna i wystarczająco ilości, prawie że w tym
 zakresie. Bieżące czyszczenie regularne. Personel w komple-
 tnie odzieży ochronnej. Odpady biomedyczne gromadzone
 są do zamkniętego kontenera nie odpady utraconego.
 nie posiada i oddzielane przez firmę EKO-UBER z Wygodzisz,
 dającą pozwolenia. Inne tryby partycji oddzielane
 mechaniczne są nie wydzielony, partje w ledzi ce. Załamy
 oddzielone są nie ledzi ce. Stwierdzono rejestr temperatur
 i umiarkowania ciążących i rejestr produkcji produkcyjnej
 oraz rejestr dostaw towarów, prowadzone systematycznie.
 Na tablicy ogólny dla produkcji umieszczono informacje,
 gdzie można uzyskać wykaz świadczonych usług do
 przyporządkowania partycji i alergenów. Dokumentacja teore-
 tycznej oraz protokołów: każdy partje sanitarnej doch-
 -telemami i/lub brzozi. Policie są one podane
 jeden raz w typologii, jeden raz w typologii podano
 rubryki nie obiół, powiad podano nie świadczą
 i produkcjach partje przyporządkowane z rubryki partje
 i fosonie i sery (Bielicki). Do picie podano bode
 zuby i mięto, niebary dotychczas wodek, podany
 Aktywne min. i porcje kładęgo dvia, positi umoznaczone.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BZ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr —
ukarano nie miało
(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt

nie dokonano wpisu

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 bez uwag

.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 14³⁰

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.

.....
nie odmówiło

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Strona 2 skreślono i weryfikacji

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

**DYREKTOR
 PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA Nr 2
 "Akademia Pana Kleksa"
 w Garwolinie**
Lucja Mienoch
Lucja Wieczorek
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

**Publiczne Przedszkole Nr 2
 "Akademia Pana Kleksa"
 Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin
 tel. (025) 684-30-01
 NIP: 826-10-32-474 REGON: 710006728**

ST. ASYSTENT

Mirosława Kaczorowska
 (podpis osoby kontrolującej)

nie przygotowało
 (podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *06.04.2016*

otrzymałem (-am) w dniu *06.04.2016*

**DYREKTOR
 PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA Nr 2
 "Akademia Pana Kleksa"
 w Garwolinie**
Lucja Mienoch
Lucja Wieczorek
 (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 Garwolinie 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 właściwie