

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ 420234.2014

Garwolin 26.03.2014
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Garwolinie Ewa Kunnerska - St. ekscent
nr upoważnienia 28/2014

(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 2011 r. 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. 77 ust. 1, art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672, 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:

Publikarne Piechhole Nr 2 „Akademia Rene Klekse”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Dubelska 12 08-400 Garwolin
(adres)

NIP 8261032397 REGON 710006740 PESEL nr obdany

TEL. 2510843820 FAX nr podobno E-MAIL nr podobno

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 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)

nr obdany

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Łucja Kucoruk - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Ewa Moriche - referent kuchni
(imię i nazwisko, stanowisko)

Jedynge Bremache - intendentka

4. Zakres przedmiotowy kontroli: brójne kontrole sanitarne, zgodn
z harmonogramem

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: harmonogram HZ/LP/30/W/15

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

Obiekt przy pobycie gości w pełnym zakresie od podłóg. Surowe używane do produkcji, wędzone są nie brójne i dostarczane przez powiatowych dostawców własnym rodzajem transportu tj.: OSM Górniki, hurtownia wamy "Fi", masownia "Refresko", wydział misse, "Grawex", pierniki - piekarnia "Młocyski" - obrotowa rezerwa obiektu przewidziane i syntetyczne. W kuchni przy pobycie 3 gości / smażonki, obiedy i podniezań) oraz 3 obrotu.

Personel w obsłudze obrotowej przewidziane, szeregowo przewidziane. Obrotowa obrotowa kucharzki do celów sanitarno-epidemiologicznych 3 pracowników produkcyjnych i intendantów.

Pomieszczenie produkcyjne wyposażone jest w stół myjący jednorodzajowy i dwurodzajowy, dwurodzajowy i myłki do mycia rąk, stół produkcyjny, stoły myjące i obrotowe, myłki do mycia rąk, kuchenia, garnki, pojemniki, kuchenia, garnki, pojemniki.

Obrotowa obrotowa mieszana jest w wydzielonym stół w pomieszczeniu produkcyjnym - obrotowy jest w pełni wyposażony.

Obrotowa obrotowa węgla odbywa się w budynku me z innymi gośćmi jest wydzielone pomieszczenie wyposażone w stół z brójką, rękawice i myłki do rąk. Gotowe węgla przewidziane są w pojemnikach myjących.

W budynku widoczny na podłodze

jest sobie albo oddawać przedmiotowego oświe panthi:
wymenowane se z budżetu oświe jest ludzkie
oświe u pojemności wymyślonych.

Obiekt posiada dokumenty GMP i GVP, które
jest na brzo nie uaktualnione

Ważne z niedopuszczalnego publicznego badania -
monitoring, odpowiednio sieć do handlowej:
Nemylki - takie granice u populacji
wymyślonych i odbioru przez EMKIDR - obywateli
dokumenty odbioru.

Opisy pakietu i umowy se usłone
do pojemności wymyślonych i odbioru jako
własności komunalne.

Obiekt nie posiada żadnych leżących
Usługi i pomiarowe udogodzenie
innych.

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

nie dotyczy

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dotyczy zał. nr. nie dotyczy
ukarano nr uhorono
(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: nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt. obchodzone z punktu do
książki kontroli - zgodnie z protokołem

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 10:30 do 12:40

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 dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *nie dotyczy*

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

Ewa Nowicka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 2
w Garwolinie
Al. Legionów 7
18-400 GARWOLIN

ST. ASYSTENT

Ewa Kuszevska

(podpis osoby kontrolującej)

Jadwiga Bernacka

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *26.03.2014*

otrzymałem (-am) w dniu *26.03.2014*

Ewa Nowicka

(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 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 właściwe

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr H7.42.02.34.2014 z dnia 26.03.2014

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Publiczne Pralnia Nr 2 Al. Łopiatek ul. Lubelska 12
08-400 Garwolin

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	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	X		
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		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
50.	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.	X		
51.	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.		X	
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	N/D		
Liczba punktów		54		
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			53	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5	
Ocena zakładu				5 pojemny

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 112.4202.34.2014 Z DNIA 26.03.2014

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

podpis osoby kontrolowanej
 Ewa Nowicka

ST. ASYSTENT
 Ewa Kruszevska
 (podpis osoby kontrolującej)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 2
 w Garwolinie
 Al. Legionów 7
 08-400 GARWOLIN