

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1395.12.NS-HŻŻiPU.2016

Cieszyn 20.10.2016 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego: Jolantę Śladki, st. asystenta, upoważ. nr OPR.057.171.2014

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z 14.06.1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r., poz. 23 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 a ust. 1 i 6 ustawy z 02.07.2004 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 29.04.2004 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:

w Stołowce Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Pl. Londzina 3, 43 – 400 Cieszyn

(adres)

NIP 548-11-95-438

REGON 00033138

PESEL

TEL. 033 858-18-70

FAX 033 858-18-70

E-MAIL:

wpis do rejestru – poz. 483, na podst. decyzji nr ONS-HŻŻ-442.111/9/04 - z dn. 15.03.2004 r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lilianna Zemła - dyrektor ZSEG

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Leszek Pindur- Z-ca dyrektora ds. ekonomiczno-administracyjnych

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnego z dokonaniem oceny ryzyka zakładu obrotu żywnością – zakład żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP/W/S/K/2/NS/HŻŻiPU.

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

Zakres działalności placówki, jej zasady, wielkość produkcji, ilość pomieszczeń i ich rozkład, stan techniczny, wyposażenie i sprzęt – bez zmian od czasu poprzedniej kontroli. W pomieszczeniu kuchni dochodzi do skraplania się pary wodnej na suficie, kafelkach którymi są wyłożone ściany i przebiegających przewodów instalacyjnych. Pomiędzy fugami glazury widoczne zapleśnienie. Ciążąca decyzja techniczna dot. rozwiązania tego problemu w trakcie prolongowania.

W dniu kontroli uczniowie oraz nadzorujący pracę uczniów nauczyciel, pracowali w odzieży roboczej - bez uwag. Zmniejszono ilość nauczycieli zawodu, nieco zmniejszyła się ilość uczniów zawodów związanych z gastronomią. Orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – aktualne, sprawdzono dla grupy odbywającej zajęcia w kuchni. Przechowywanie żywności bez uwag, kontrolny pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych termometrem osoby kontrolującej – odczyt zbieżny z odczytem placówki. Przechowuje się próbki pokarmowe – słoiki opisane ze wskazaniem daty poboru, wagi, podpisu pobierającego, nazwy próbki. Temperatura zgodna z wymaganiami, potwierdzona odczytem jw.

Gospodarka odpadami – w kompetencji gminy.

Woda dostarczana jest przez firmę: Wodociągi Ziemi Cieszyńskiej Sp. z o.o. – wynik badania wody z dnia 17.06.2015 r.

Monitoring p/szkodnikom prowadzony przez firmę: KARATOP SERWIS Piotr Topór Pogwizdów, ostatni przegląd 12.09.2016 r. Protokół okazano.

Dokumentacja własna – nie wniesiono zmian. Informuje się konsumentów o składnikach alergennych. Pouczono o obowiązku informowania o pełnym składzie posiłków.

Zakład został uznany za zgodny z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego.

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, odpowiednie znaki informacyjne umieszczone w widocznych miejscach.

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

Nieprawidłowości opisane w treści ustaleń – decyzja w trakcie realizacji.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Brak załączników

II. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt-..... zał. nr -

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie-.....

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 pouczone 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:

decyzja w trakcie realizacji

3. W książce kontroli 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.

j.w.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) ~~wnosi~~ / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 13:00.

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)

Z-ca DYREKTORA
d/s Ekonomiczno-Administracyjnych

Leszek Pindur

ZESPOŁ SZKÓŁ
EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH
im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej
43-400 CIESZYN
Plac Londzina 3 - Tel./Fax (033) 858 1870-73
REGON 000333128, NIP 548-11-95-438

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu ~~(-ach)~~ 20.10.2016 r.

otrzymałem ~~(-am)~~ w dniu 20.10.2016 r.

Z-ca DYREKTORA
d/s Ekonomiczno-Administracyjnych

Leszek Pindur

(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 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego nr 1395.12.NS-HŻŻiPU.2016 z dnia 20.10.2016 r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Wydawnia posilków przy Zespole Szkół Specjalnych nr 40, ul. Bytomska 24, 41-803 Zabrze

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	zaplesnienie fug w kuchni
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	nadmierne nagromadzenie pary w trakcie przygotowywania posiłków
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	

1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	w zakresie przyjęcia towarów
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	6			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 1395.12.NS-HŻŻiPU.2016 z dnia 20.10.2016 r.

Nie stwierdzono nieprawidłowości

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag


.....
(podpis kontrolowanego)


.....
(podpis osoby kontrolującej)