

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(*ORYGINAŁ / KOPIA**)

Nr 1142.12.NS-HŻŻiPU.2017

Gliwice, dnia 28.09.2017 r.
(*Miejscowość i data*)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Eliza Wszyńska - st. asystent, OPR.057.174.2014

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 146/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 07.07.2017 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 dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2017 r. poz. 460) 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:

Zespół Szkół Techniczno-Informatycznych
(*pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu*)

ul. Chorzowska 5; 44-100 Gliwice
(*adres*)

NIP 631-21-96-200 REGON 000127717 PESEL ----- TEL. 32/230-68-31 FAX 32 230 68 32
E-MAIL szkola@zsti.gliwice.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o nr NS/HŻŻiPU-432-300-3120/07 z dnia 28.05.2007 r. wydanej przez PPIS w Dąbrowie Górniczej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Janusz Magiera - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Zbigniew Grzyb – szef kuchni
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego obiektu

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

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

W obiekcie przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego produktu. Przygotowywane są śniadania (około 170), II-daniowe obiady (około 220), kolacje (około 150) dla uczniów mieszkających w internacie oraz uczących się w ZSZTI. Na terenie bloku żywienia zatrudnionych jest 7 osób – przedstawiono aktualne oświadczenia zdrowotne. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń kuchni oraz magazynów prawidłowy. Nie stwierdzono uchybień. Obiekt zadbane, wyposażony w czysty i nieuszkodzony sprzęt.

Odpady gastronomiczne są zbierane w wydzielonych pojemnikach i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu. Odbierane są na bieżąco.

Przedstawiono ostatnie badanie wody z dnia 25.08.2016 r. W zakresie ochrony DDD zakład jest monitorowany przez Zakład DDD s.c. J.Daciuk, R. Kurpas, ul. Kasprzaka 2; 43-197 Mikołów – ostatni protokół kontroli z dnia 20.09.2017 r.

System HACCP prowadzony na bieżąco. Określono, na podstawie identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, 1 CCP - obróbka termiczna potraw. Przedstawiono do wglądu szereg rejestrów: mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, kontroli temperatury urządzeń chłodniczych i zamrażarek, dezynfekcji jaj, kartę kontroli przyjęcia towaru. Zapisy prowadzone na bieżąco, zgodne ze wskazaniem pirometru (lodówka jaja +1,6 °C, chłodnia nabiał +5,6 °C, chłodnia wędliny +1,6 °C mrożone owoce -23,7 °C).

Dostosowano się do wymagań rozporządzenia o nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), w zakresie alergenów.

Na terenie obiektu przestrzegane są wymagania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. nr 10 poz. 55 z 1996 r. z późn. zm.). W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, odpowiednie znaki informacyjne umieszczone w widocznych miejscach.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego (na podstawie oceny stanu sanitarnego zakładu).

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

- Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktzał. 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 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: nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt dokonano wpisu pod nr 106, nie wydano zaleceń doraźnych 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: brak

6. Czas trwania kontroli: 9.00 – 12.00

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.

Nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędnie nadane)

DYREKTOR

mgr. Janusz Magiera

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Oddział Nadzoru Państwowego
Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent

mgr inż. Eliza Wyszynska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
TECHNICZNO-INFORMATYCZNYCH
44-100 Gliwice, ul. Chorzowska 5
tel./fax: 230-68-31 do 32
NIP: 631-21-96-200

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 28.09.2017 r. otrzymałam w dniu 28.09.2017 r.

DYREKTOR

mgr. Janusz Magiera

(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
Nr 1142.12.NS-HŻŻiPU.2017
z dnia 28.09.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Zespół Szkół Techniczno-Informatycznych
ul. ul. Chorzowska 5; 44-100 Gliwice

**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	
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	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wniesiono

DYREKTOR

Janusz Magiera
mgr Janusz Magiera

.....
(podpis kontrolowanego)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent

Eliza Wyszyńska
mgr inż. Eliza Wyszyńska

.....
(podpis osoby kontrolującej)