

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1042/12/NS/HŻ.Ou/11

Głównice 07.10.2011r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Upoważniony Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach

mgr inż. Joanna Łazarz - asystent - nr ORP/0131/67/2010/12.011

mgr inż. Hanna Gwanina - Bednarczyk - asystent - nr ORP/0131/298/2010/11
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień 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 z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Spółka Spółka Spółka Techniczne - Informatyczne
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Głównice ul. Chomule 5
(adres)

NIP 631-21-96-200 REGON 000127717 PESEL 43082302396

TEL. 032-230-68-31 FAX 032-230-68-31 E-MAIL -

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)

decyzja nr NS/HŻ.Ou-432-300-3120/07 z dn. 28.05.2007r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Janusz Magiera - dyktator
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Włodzisław Gnyb - kierownik Spółki
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: planowana kontrola sanitarna

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/W/S/K/2/NS/H22.01

Stołówca usytuowana jest na parterze budynku internetu oraz w pomieszczeniach piwnicznych budynku mieszkalnego. W stołówce przygotowywane są 3 posiłki: na ciepło, dla uczniów mieszkających w internacie oraz obiady dla uczniów, naukowych oraz osób korzystających z pomocy MOPS.

Srednia wyprodukcyjna jest 55 sztuk, 195 obrotów i 51 godzin.
W bilanie wyrobu zatrudnionych jest 7 osób (w tym: kucharz,
4 pomoc kuchenna, magazynierka i maszyni kuchni).
Przebieg dokumentacji zdrowotnej personelu prawidłowa.
W bilanie żywienia wskazano porażki: dwa, myśliwi, brzołach,
pomoczenia z wyżywieniem: zgodnie z przepisami.
Wzrosty między wyżywieniem: czynności technologicznych, opisane.
Na kuchni: zapachy, zis, tylko nie będąc produkty, do
produkcji: tylko, zis, surowe, przechowane, zis, w magazynach.
Dostawy: obywateli, zis, według brzołach, polach w dostawach.
Wyposażenie: dwa, produkty. Sprężenie: temperatury w urządzeniach
mieszanych: zmiennych. Osiadł z termometru: osób kontrolujących
zapachy, zis, wózków, przez termometry w urządzeniach.
Uprządkowanie: kucharzy, przechowywanie: Remond, Litwie Sprządo.
Przebieg: umiarkowany, na: doprowadzenie: wózków, doprowadzenie: suchych
sąsiedzi, z: Przebieg: zdrowie: wózków: kucharzy: Sprządo.
w Litwie: Przebieg: zdrowie: z: będąc: m. kucharzy.
nr L/BS-880/11/10/5 z dn. 02.09.2010.

Zabieg: DDD wprężenie dwa razy do roku. Zabieg Dermoselagi.
Dermoselagi i Dermotyngi: S.C. M. Dacuk. R. Kuipers & Alinc.
Pacjent: w zabiegu wprężenia są kardiopacjent na wenie
słabiej. Przedstawiona do wprężenia osiadowe (rybnej osi),
leżąc. albiu. z ludzimi alpiu, ppr. odniekajne oraz obrotu
w obrotu. wielokrotnie są. Zapi. sy. listawy. z dn. 9. XI. 1995.

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.

..... w pkt 80 - panna kontrola białym zmywaczem

..... nie wykonano zaleceń

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej białe lewary

6. Czas trwania kontroli: od 9⁰⁰ do 11⁰⁰

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.

o odwołanie odwołania przed następnymi użyciami
tytoniu i wyrobów tytoniowych

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2F / PK / HŻ / 01 / 01 / 03

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

strona 2(5) pkt II.1 skreślono "re" na "z"

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

WICEDYREKTOR

Anna Wilk
mgr inż. Anna WILK

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

Joanna Lazar
mgr inż. Joanna Lazar

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
TECHNICZNO-INFORMATYCZNYCH
44-100 Gliwice, ul. Chorzowska 5
Tel./Fax 430-68-31 do 32
NIP: 631-21-96-200

(podpis osoby kontrolującej)

Joanna Lazar
Gracjana Białowyska

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.10.2011 r.

otrzymałem (-am) w dniu 07.10.2011 r.

WICEDYREKTOR

Anna Wilk
mgr inż. Anna WILK
(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 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 1042/12/US/1122.70/11 z dnia 07.10.2011r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Stoisko Zespołu Szkół Technicznych - Informatycznych, Gliwice, ul. Chomętowska 5

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.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
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.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie 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.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	X		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież 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	ND		
42.	Pakowanie żywności	ND		
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	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
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.	X		
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.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		60	-	-
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			60	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5	
Ocena zakładu			260DN4	

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

WICEDYREKTOR

Anna Wilk
mgr inż. Anna WILK
(podpis osoby kontrolowanej)

TECHNICZNO-INFORMATYCZNYCH
44-100 Gliwice, ul. Chorzowska 5
Tel./Fax 230-68-31 do 32
NIP: 631-21-96-200

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytkowych
starszy asystent

Joanna Lezak
mgr inż. Joanna Lezak
(podpis osoby kontrolującej)

Inow Gericco - Bealagh