

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr.1811.12.NS-HŻŻiPU.2015

Gliwice, dnia 30.11.2015 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

Eliza Wyszyńska - st. asystent, OPR.057.174.2014

Marcin Lewandowski – st. asystent, OPR.057.170.2014

(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 2011 r. nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 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 dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2013 r. poz. 672 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:

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:

mgr inż. Anna Wilk – p.o. 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 sanitarno-techniczna obiektu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr nr PP/W/S/K/1/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 (120), II-daniowe obiady (200), kolacje (120) dla uczniów mieszkających w internacie oraz uczących się w ZSZTI. Ilość posiłków nie jest stała, uzależniona jest od prowadzonych kursów. Stała ilość żywionych uczniów to 90 osób. Na terenie bloku żywienia zatrudnionych jest 5 osób – przedstawiono aktualne oświadczenia zdrowotne. W skład bloku żywienia wchodzi pomieszczenia kuchni centralnej, magazyny (dobowy, pakownia, produktów suchych, owoców, mrożonek, jaj, ziemniaków, warzyw i odpadów).

Odpady gastronomiczne są zbierane w wydzielonych pojemnikach typu beczki i przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu, otwartym, zabezpieczonym na dworze. Odbierane są przez osobę prywatną Marian Barteczko, ul. Legnicka 13, Gliwice.

Przedstawiono ostatnie badanie wody z dnia 25.08.2014 r. W zakresie ochrony DDD zakład jest monitorowany przez firmę ZDDD Mikołów – ostatni protokół kontroli 10.09.2015 r.

System HACCP wymaga poprawy. Brak identyfikacji i oceny zagrożeń jakości zdrowotnej, ryzyka ich wystąpienia, CCP określono bez ww. elementów. Brak stosownych procedur w tym zakresie.

Przedstawiono do wglądu zapisy z pomiaru temp. w lodówkach i mroźniach (lodówka jaja +7,4 °C, chłodnia nabiał +3,6 °C, mroźnie owoce -23,7 °C, mroźnia mięso -20).

Pouczono o konieczności dostosowania się do rozporządzenia o nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

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.

Nie stwierdzono.

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

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 -----
(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: brak uchybień technicznych

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt dokonano wpisu pod nr 96, wydano zalecenie odnośnie HACCP do dnia 30.04.2016 r.

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: 09:25 – 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.

Protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

WICEDYREKTOR

Anna Wilk
mgr inż. Anna WILK

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZEF KUCHNI

.....
(podpisy świadków)

Zbigniew Grzyb
Zbigniew Grzyb

Dział Nadzoru Sanitarnego F/PK/BŻ/01/01
Co dział Higieny Żywności, Strona 4/4
Zywności i Przedmiotów Użytku
.....
starszy asystent

.....
mgr inż. Eliza Wyszyńska
(podpis osoby kontrolującej)

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 30.11.2015 r. otrzymałam w dniu 30.11.2015 r.

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.

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