

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/37/17/17

Łękinisko 02.02.2017
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Bełchatowie

Melgorzata Makarewicz asystent nr up 12

(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. 2011 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. 2013 poz. 267 z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałó(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/2014 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 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2013 poz. 672) 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 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:

Szkoła Podstawowa im. M. Kopernika
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Blok żywienia
Łękinisko ul. Szkolna 20
(adres)

NIP 769 174 5343 REGON 001 248 392 PESEL
TEL. 44 7314225 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

RPIS - HŻ - 4625/2/2/15 z dn. 23.02.2015
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Katalanyna Bebnowska dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Halina Maciejka inwentent
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano świadków
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:.....prestęgiemie.....wynagani
sanitarno- higienicznych w zakresie
związku obywatelskiego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....termometr PR/13/1-12

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

- 1) Przedmiotem produkcji są posiłki obiadowe jednodaniowe dla dzieci w ilości 222 porcje. Posiłki przygotowywane od kuchni do wyrobku gotowego.
- 2) Personel stanowisk 3 osoby, przewidziane do obsługi aktualnie przebiegające higieniczny zdrowia. Personel pracuje w ochronnej pomieszczeniu socjalne są wydzielenie.
- 3) Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku dyżurnego utrzymany na poziomie dobrym. Pomieszczenie kuchenne i szafka kuchenne nie budki zastawien. Urządzenia chłodnicze sprawne, sprzęt elektryczny, segregacja w umywalkach zchłodziwaniem. Sprężarka

temperaturę w chłodnicy, odczyt termome-
 tren. sensywnym $+3^{\circ}\text{C}$, wskazanie termometru
 w obudowie 26°C .

Zakład zaspalony w bieżącą wodę ciepłą
 i zimną, odprowadzenie nieczystości płynnych
 do kanalizacji.

4) Artystyki spożywcze magazynowane
 w metalicznych pojemnikach, mięso dostarczone
 z zakładu „Smak” własności p. cebula
 z kleszczowa. Jaja poddawane naswietleniu
 promieniami UV. Dostawy potwierdzone
 są fakturą VAT, lub HZ.

5) Posiłki wydawane są w naczyńach
 wielokrotnego użytku. Mycie i termiczne
 dezynfekcje naczyń przewidziane. Wydzielone
 jest pomieszczenie mywalni, wyposażenie
 sprawny, czyste, suche i nieuszkodzone
 naczynie stłowe przechowywane
 w przewidzianej szafce.

6) Dla dzieci wydawane jest herbata,
 mleko, dla dzieci klas 1-3 wydawane
 są wafelki lub owoce.

7) Dobiady są jednodaniowe, naprzemiennie
 zupy i drugie dania. Obecnie jawłoski
 dekadony, do produkcji posiłków używane
 są składki spożywcze pochodzące z własnych
 grup, zupy sporządzone z naturalnych
 składników, w tygodniu są do dwóch
 potraw smażonych, raz w tygodniu
 jest ryba. Warzywa lub owoce podawane
 są w kielichowym posiłku.

8) W ramach kontroli wewnętrznej prowadzone
 są zapisy: karty ~~o~~ dopuszczenia
 pracowników do pracy, mycie i dezynfekcji
 pomieszczeń, ubogoleni i sprzętu, przyjęcia
 towarów, temperatury w urządzeniach

chłodniczych (CCP1) temperatury i wilgotność
w magazynie, sterylizacji jaj CCP3,
obróbki termicznej CCP4.

Opady - zużyty tłuszcz smażalnicy odbierony
jest przez firmę Oliver Energy Sp. z o.o., Łódź,
ul. Kosielski 38, na podłanie ulmowy.

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

~~Opady~~ ^{Mus} nie stwierdzono

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie stosowano karanie
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

terminu nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

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..... Dokumentacja sanitarna jest opracowana.

6. Czas trwania kontroli: od..... 11 do 12³⁰

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: słw 4/6 skreślone
"odpady" słw 3/6 skreślone do p"

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

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Katarzyna Bębnowska

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Mikołaja Kopernika w Łękińsku
Łękińsko, ul. Szkolna 20
97-410 Kleszczów
tel. fax 44/731-42-25
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

SYSTENT
Małgorzata Makarewicz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 02.02.2017

otrzymałem (-am) w dniu 02.02.2017

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Katarzyna Bębnowska

(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bełchatowie 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BĘLCHATOWIE
ul. Okrzei 49, 97-400 Bełchatów
tel. (044) 733-13-55, 733-13-56
fax (044) 733-13-58

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ/37/17/17 z dnia 02.02.2017

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Szkoła Podstawowa
Łękińsko ul. Szkolne 20

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
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 i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
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	+			

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....
.....

DYREKTOR SZKOŁY
mgr Katarzyna Bębnowska

ASYSTENT
Małgorzata Małkiewicz

(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Mikołaja Kopernika w Łękińsku
Łękińsko, ul. Szkolna 20
97-410 Kleszczów
tel. fax 44/731-42-25
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

(podpis osoby kontrolującej)

