

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr H2/40/43/18

..... Żelazko, 17.04.18.

(Miejscowość i data)

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

..... Magdalena Zelowa - Szlupca, Stany asystent, nr up. 6

(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. 2017, poz. 1261 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. 2017, poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 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. 2017, poz. 2168 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 165 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:

..... Błd żywności w Szkole Podstawowej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

..... w Żelazku

(adres)

NIP 769 174 5343

~~769 196 4476~~ on

TEL. 44 731 46 00 FAX

42 25 2

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

..... PPIS - H2 - 4627/4/15 z 23.05.02.2015r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Katarzyna Bębnowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Katarzyna Bębnowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Przestrzeganie wymagań
sanitarno-higienicznych w zakładzie żywienia
zbiornego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr PN/14/H2

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

1. Produkcja ciasteczek pakowanych w słoiki, rożniaki, kupa i danie domowe oraz ciasta w wielu. 71-13 lot w ilości 157 porcji. Stawka żywieniowa wynosi 2,7 zł. Obiady produkowane od rano do wieczora gotowe.
2. Personel w bloku żywieniowym stanowi 3 osoby które posiadają aktualne przeszkolenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. Stan sanitarny i higieniczny pomieszczeń bloku tj. kuchnia robocza, obsługa barów, naswietlenie jej przygotowania, magazynu, myjni, szatni, toalet i sali konsumpcyjnej utrzymany w stopniu dobrym.
4. Bieżące czynniki higieny zapewnione przy wszystkich punktach wodnych. Rezerwy papierowe i mydła w tym zapewnione do utrzymania higieny osobistej.
5. Dobre warunki, czyste, obsługa wycie i pralnia- wywóz osobno z dziećmi osobno.

6. Zwiększa niezawodność procesu nie występuje.
Produkcja sp. siewca, posiadając dostęp do informacji o produkcji. Przechowywanie w oznaczonych szafkach rozmykanych w magazynie.
7. Statystycznie nie buduje tj. zarch. mało, przed-
rzucają do w urzędzie chłodniczym z monitor-
owaniem temperatury $1,8^{\circ}\text{C}$ (PN/14/11).
Mrozona tj. ryby - mrożone owoce mrożone przechowywane w
temperaturze $+19^{\circ}\text{C}$ (PN/14/11) do odwołania również
z termometru kontrolnego w tej rozmiarze tj. -19°C .
8. Bieżący stan powstający przechowywany w stopniu
obrotowym
9. Cierpienie kulhenna, w tym talerz, sztućce, szklanki
myte i wypierane pralnie w zmywarce z funkcją
wypierania firmy SILANOS - emywośne przemysłowe.
10. Maje myte i naswietlane w sprawnym naswietle-
niu UV (cos naswietlenie 150%). Zamykające
początek FH chemia (ul. Białe 88) Kierownik
zgodnie z fakturą z 27.03.2018.
11. Chęć tj. fakt z kuracie, schab, wołanna dostarcza
w/w firmie zgodnie z fakturą z 26.02.2018.
10702 z HDI
12. Jodiaspisy oceniono w okresie 08.04.18 - 20.04.18.
i stwierdzono, że jest on uformowany, zawiera
potrawy sporządzone z różnych grup i asortymentowych
tj. Regulowadany, w tym ziołowe, białko roślinne, zieleńce,
kuracie, w tym mrożone.
Do każdego porztku dodawane są warzywa i/lub owoce.
Proces smażenia występuje nie więcej niż 2 razy w tygodniu.
Ryba serwowana jest 1x w tygodniu.
Przynajmniej do sup jest uformowane m.in. norowe,
orkiszowe, mrożone.
Kompozycje produkowane z owoców świeżych, i/lub
mrożonych z dodatkiem niewielkiej ilości cukru do
5g/150 ml. Jodiaspisy są sporządzone zgodnie z

Rozporządzeniem Komisji z dnia 26 lipca 2016 r.
(Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

13. Czołowa menu dostępnym dla dzieci i rodzin
wymieniająca są produkty mleczne przetworzone i fermentowane
w sferze (wytworzone) alergenne mleczniki, co zostało
jest z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady
nr 1169/2011 z 25.10.2011r. (Dz.U. z 2011 r. 304/2011 em.).
14. Kontrola higieniczna zapewniona poprzez rejestry
dostaw (CCP1), temperatury i wysokości ciśnienia (CCP2),
dezynfekcji (CCP3), obrotów termiczny potraw
(CCP4) i higieny mycia i dezynfekcji urządzeń, pomiarów,
temperatury i mikrobiologii w magazynie "suchym".
15. Odpady pokarmowe występują w niewielkich ilościach
i od 12-13 kg / dzień i kierowane są do odpadów
komunalnych.

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

nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

27 / PK / B / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukarano
Keremir mi Stasawow

(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:

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

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

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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.....
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... *8:00* do *11:00*

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:

skreślono " 769 196 44 76" zastępcy " 769 174 53 43"
Droz skreślono " 46 00" zastępcy " 42 25" przedtem
" 05" w tymo kwi " 23" str. 0/3 w punkcie 1.

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Katarzyna Bebnowska
(podpis i pieczęć 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

Magdalena Zelaszko Saluga
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 17. 01. 2018

otrzymałem (-am) w dniu 17. 01. 2018

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Katarzyna Bebnowska
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BEŁCHATOWIE
ul. Okrzei 49, 97-400 Bełchatów
tel. (044) 733-13-55, 733-13-56
fax (0-4) 733-13-58

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 42/40/13/18 z dnia 17.04.2018

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

S. P. W. Żelazniku

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

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR *42/40/43/18* Z DNIA *17.05.18*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR SZKOŁY

K
mgr Katarzyna Bębnowska
(podpis kontrolowanego)

M. Zelancko Szulce
.....
(podpis osoby kontrolującej)

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

