

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 112/40/5/16

Zekińsko, 19.01.16r.
(Miejscowość i data)

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

Chrystopolowa Zdobycha - Soluga, st. Annyent, 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. 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:

Blaki Zwierniany

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

10 Sp. P. 10 Zekińsku
ul. Szkolna 20

(adres)

NIP 4694745343 REGON 001248392 PESEL

TEL. 44 731 42 25 FAX J. obok E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: PPIS- H2 - 4625/2 /z/ 15

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Katarzyna Bębnowska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: przestrzeganie wymagań sanitarno-
- higienicznych w zakładzie żywienia zbiorowego
zobowiązanie.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr strobary

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

1. Produkuje gotówki od rano do wieczora potoczne dla dzieci w wieku 6-13 lat do roku 126 w postaci obiadu jednodaniowego (supa 2 razy w tygodniu, drugie danie 3 razy w tygodniu). Stawka żywieniowa 2,7 zł. Programu menu z klasą koperta MB dzień.
2. W bloku żywienia przestrzeganie się zasady "czystości" i "brudnie" nie kryje się, bierze stonę porządkową we wszystkich podzeszreniach, jest przestrzeganie na poziomie dobrym.
3. Powierzchnie robowe, mające kontakt z żywnością utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.
4. Bieżąca ciepła i zimna woda zapewniona do mycia rąk, żywności i drobno sprzątania. Dostępne ręczniki papierowe i mydło w pojemniku do mycia rąk.

5. Narzędzia kuchenne, drobny sprzęt produkcyjny, narzędzia, do serwowania posiłków przechowywane są w dobrej kondycji sanitarno-technicznej. Narzędzia (talerze, sztućce, szklanki) poddawane profesjonalnemu myciu i termicznej dezynfekcji w przemysłowej zmywarce.
6. Artykuły spożywcze magazynowane w niewielkich ilościach w wydzielonej i zamkniętej szafie w magazynie, w tym w wydzielonym miejscu w osobnym magazynie. Szafa poddawana obróbce w wydzielonym miejscu (bakterie). Naswietlacz do dezynfekcji UV dla szafy sprawny. Rejentry z zapobieganiem naswietlaczem jej prowadzone systematycznie.
7. Poszczególne grupy asortymentowe artykułów spożywczych dostarczane według potrzeb przez różnych dostawców w tym mięso, wędliny, jaja, przyprawy, czarna cebula z Kieszardów i zaktad "Smole" Kieszardów. Przewidzono do wglądu dokument dostawy mięsa, wędlin od w/w dostawcy tj. dokument WZ numer 1232216 z 15.01.18.
8. Nie stwierdzono w zaktadzie sygnosy niewłaściwej jakości.
9. Urządzenie chłodnicze są sprawne, zapotrzebowanie w termometry kontrolne, odebrano temperatury wzniosły z lodowki z nabiołem $5,6^{\circ}\text{C}$, z zamrażarki z wazynami / owocami -19°C , odebrt z termometru służbowego potwierdził w/w odebrty tj. $5,5^{\circ}\text{C}$, $-18,1^{\circ}\text{C}$.
10. Higijena osobistej personelu jest utrzymana w stopniu dobrym, odzież ochronna czysta. Personel kuchenny stanowio 3 osoby które posiadają aktualne (bezterminowo) oroi do 2018.) Orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
11. W ramach zapewnienia systemu HACCP monitorowania systematycznie wyznaczony CCP1 - parametry obróbki termicznej potraw oraz CCP1 - przyjęcie towaru,

CP2 - magorynowemii czy CP3 - nosmetionie jaj.
Przebadano se zoply warunków przechowywania surowców.
12. Oceniono jakościowo dekadomy z okresem M-22.01.16r.
w wyniku czego stwierdzono: wzmocnienie punktów,
wykandytywowanie produktów zgodnych z przepisami z
tego zakresu w tym stosowanie soli sodowo-potasowej,
sprowadzanie napojów (herbaty, kompotu) bez dodatków
cukru. Do zup stosuje się dodatki owoców tj.
banan, jabłko. Do przetworów smażenie stosuje się dobry
tłuszcz roślinny (olej kuryntki), proste smażenie
odbywa się raz w tygodniu.
Zgodnie z przepisami pobawone są ryby raz w
tygodniu.

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

nie stwierdza się nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 27 / PK / BŻ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukarano karania nie stosowano
(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 połączono 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: nie ustalono terminów
.....
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt dokonano wpisu do książki kontroli
o przeprowadzonych czynnościach kontrolnych
.....
.....
.....

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 uwag

6. Czas trwania kontroli: od..... 13⁰⁰ do 14³⁰

