

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 112/40/15/15

Lekińsko, 22.01.2015.
(Miejscowość i data)

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

dyrektora Szkoły - Salwa, Starzego arcydzieła, nr up. 5

(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. 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:

Bloki żywieniowy w Szkole Podstawowej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
w Lekińsku ul. Szkolna 20

(adres)

NIP 7691745343 REGON 001248392 PESEL

TEL. 44 7314225 FAX 44 7314225 E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Kotaryna Bebnowska - 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:

sprawdzenie warunków sanitarno-
- higienicznych w zakładzie żywienia
zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr PN/02/HDM

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

1. W bloku żywieniowym produkowane są posiłki dla dzieci w wieku 6-13 lat w postaci jednodaniowych dań zmiennie ciepła oraz zimne dania w ilości 99 porcji. Stawka żywieniowa wynosi 2,7 zł.
2. Personel bloku żywieniowego stanowi 3 osoby, których przewidziano do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywieniowego utrzymany w stopniu dobrym.
4. Zapewnione są właściwe warunki do produkcji żywności - posiłków poprzez bieżącą ciepłą wodę oraz bieżącą zimną wodę podłączoną z wodociągu publicznego przy wszystkich punktach wodnych, środki do mycia rąk, naryn, sprzętu, a także higieniczne środki do osuszenia rąk.
5. Bieżący porządek w zakładzie utrzymany w stopniu

- dobrym. Powierzchnie naboże, sprzęty i urządzenia wykonane w całości z materiałów utrzymujące w dobrym stanie sanitarno-technicznym.
6. Higiena produkcji zachowana poprzez wstrząsy oraz sanitarno-techniczny sprzęt jak i higienę osobistą personelu (wzrost odzieży ochronnej, maski, rękawice, obuwie zamienne), sprzątki dostosowane do jej, zmywarkę z funkcją wyparzania podgrzewającą do sprężonego nylentek wodno-kanalizacyjnego. Zmywarkę przemysłową firmy SILANOS - STACFAST.
7. Główni artyści spożywani wykorzystywanych do produkcji produktów na budzi healthetu. Zysnowi jest prowadzono przechowywane, opalowane, posiada aktualne doty minimalnej zmoatolu i terminy przydatności do spożycia. Przełożono do wyjazdu faktury VAT na zakup mięse wieprzowego i drobiowego z zakładu Przetwórstwa Mięsnego "Smole" Kleszczów ul. Gdzisz 88 z dnia 15.12.2014r. które stanowią jednocześnie WDI.
8. Łańcuch chłodniczy dla zysnowi toteż przysięgaj się zachowany jest w ciągłości, temperatura zweryfikowana termometrem kuchennym w lodowicy z nobiatem to magarymna wysokość 6,1°C, co zgodzono się z odczytem termometru kontrolnego w tym urządzeniu. Sepregaje w zamrażarkach jest przedregone
9. Odpady pokarmowe w ilości 4 kg mrowane są do odpadów komunalnych. Przełożono do wyjazdu faktury VAT wysłaną przez firmę EKO-Repich z dnia 18.12.2014r.
10. Zuzity dla smozalniczy umowy jest przez Tomasz Grobarzyke z Juszebudarc - umowa wydzierżawy z 02.01.2014r. - numer pozwolenia OS.6233. 1.2012.22.
11. Dokonano demy jachtosplu w drene 5-23.1.15r.

Yachtowca 19. Wymagane i sporządzone zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, posiadają dodatki białka zwierzęcego oraz witamin i minerałów, nie należy nie przy ich produkcji wzmocniany mleku, jako dodatków błonnikowych nie jogurt, owoc i białki drożdżowe.

12. Rejestry kontroli wewnętrznej prowadzone są prawidłowo i systematycznie.

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

nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 21 / PK / BŻ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukarano *Karamie mi Mosawa*

(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 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

mi Mosawa

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

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*

*Przedstawiono do wglądu pozytywny wynik badania wody
pobranej z kolumny Sennoy Podstawowej w Łowisku 2 dnem
19.07.14r. wytolony przez PSE Piotrków Trybunalski.*

12⁰⁰

14³⁰

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

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w² 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: *nie stosowano*

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

DYREKTOR SZKOŁY
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)
Katarzyna Bełhowska
 Szkoła Podstawowa
 imienia Kopernika w Łękińsku
 Łękińsko, ul. Szkolna 20
 10-110 Kleszczów
 tel./fax 44/731-42-25
 NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

Olga Kozłowska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *22.01.2015*

otrzymałem (-am) w dniu *22.01.2015*

DYREKTOR SZKOŁY

Katarzyna Bełhowska

(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 H2/40/15/15 z dnia 22.01.15

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

..... blok dystrybucyjny

..... w S.P. w Agnieszka

**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	<i>nie dotyczy</i>
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	2	-	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

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 Ośrodek Podstawowa
mgr Katarzyna Dębnowska
Mikołaja Kopernika w Łękińsku
Łękińsko, ul. Szkolna 20
47-410 Kleszczów
tel. fax 44/731-42-25
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392

(podpis kontrolowanego)

Dr. Zdzisław Seluś

(podpis osoby kontrolującej)