

pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H1121/2/11/11

Warszawa, 01.11.2011
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w m. st. Warszawie

Ewa Gruska - mł. asystent 150/2011/11

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej
Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68
§ 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego. 11.11.2011 Nr 212, poz. 1264
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Przedsiębiorstwo Publiczne Nr 50

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Huszarfeldu 11

(adres)

NIP REGON PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z
dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

zakład działa nadzorem od 1930r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Anna Krótkowska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Wacław Zolowski - kierownik gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego

dokumentacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: białk.....

11.11.2006
Kontrola

11.11.2006

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

Stółki przygotowywane dziennie ok. 112 porcji. Wyroby
Technologiczny, skład podroczny. Działalność zakładu wytwórczo, 8,5020
Stółki składają się z kulami, smalcem, masłem, miodem
cierniowym, mąką ziemniaczaną, mąką pszenną, drożdżami, cukrem,
sól, perszoni, pomieszczenia pomysłowe, 300000 zł w całości
4 osoby, okazano dokumentację do celów sanit.-epidem. Okazano
przebieg, zapiski, GHP, a i p 11/11/06. Okazano asortymenty: 11/11/06
I II, Sobota G. Sobota K, Helena 11/21-411 (2) g. r. s. h. w. - m. p. s. J. s. t. H. s. h. d.
Kobalno 410, 05. 31. 06. 06. C. i. k. e. 02

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

Przebieg technologiczny No 30, 20060602 w pomieszczeniu
Kuchnia, w celu utrzymania gromadzi się woda

Ust. z 25.08.2006, o bezpieczeństwie żywności i żywienia
1 Dz. U. Nr. 136 poz. 214 ze zm., Rozp. Inw. Nr. 851/2004
PE i RE z 23.04.2004, w sprawie bezpieczeństwa
żywności (Dz. Urz. L 130 z 30.04.2004)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz ocen
- stan sanitarny zakładu żywienia
- 2b. 010605

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano *nie ukarano*
(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.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:
pkt 1 w terminie 14 dn od daty kontroli

3. W książce kontroli sanitarnej i 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 / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
nie wnosz

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
zadowolony z wykonaniem o wydaniu decyzji

.....
zadowolony

6. Czas trwania kontroli: od..... do.....
15⁰² do 19¹⁰

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:

Strona 1/6 skreślono (Dz. U. z 2006, Nr 122, poz. 851
z p.s.i. z m.p./ Dz. U. Nr 171, poz. 1225)

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

Dyrektor Przedszkola

Anna Kwiatkowska

Anna Kwiatkowska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE NR 50

02-776 WARSZAWA

ul. L. Hirszfelda. 11

(podpisy świadków) NIP 951-134-29-99, Regon 013002121

Młodszy Asystent

Ewa Gruszka

Ewa Gruszka

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.12.2011

otrzymałem (-am) w dniu 01.12.2011

Dyrektor Przedszkola

Anna Kwiatkowska

(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m. st. Warszawie 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1912/2741/m z dnia 01.12.2011

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
 ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

głównego Przedsiębiorstwa Nr 50 w Hirsfeldu 11

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	ND		
2.	Usytuowanie zakładu	✓		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	✓		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	✓		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	✓		
6.	Kanalizacja zakładu	✓		
7.	Umywalki do mycia rąk	✓		
8.	Ustępy	✓		
9.	Systemy wentylacyjne	✓		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	✓		
11.	Szatnie dla pracowników	✓		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	✓		
13.	Podłogi		X	
14.	Ściany	✓		
15.	Połączenia ścian i podłóg	✓		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	✓		
17.	Okna i inne otwory	✓		
18.	Drzwi	✓		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	✓		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	✓		
21.	Warunki do mycia żywności	✓		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	✓		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	✓		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	✓		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	✓		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	✓		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	✓		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	✓		
32.	Magazynowanie surowców i składników	✓		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	✓		
34.	Obecność szkodników	✓		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	✓		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	✓		
37.	Segregacja żywności	✓		
38.	Rozmrażanie żywności	✓		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	✓		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	✓		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	✓		
42.	Pakowanie żywności	✓		
43.	Procesy technologiczne	✓		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	✓		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	Y		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	Y		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	Y		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	Y		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	ND		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	KX		
52.	Transport żywności	ND		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	Y		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	Y		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	Y		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	Y		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	Y		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	Y		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	Y		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		59	1	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			59,5	N
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			20	NDWY
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 17112/2441/11 Z DNIA 01.12.2011.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....


.....

.....

.....

Dyrektor Przedszkola

 (podpis osoby kontrolowanej)

Młodszy Asystent

 (podpis osoby kontrolującej)