

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 402.12.NS-HŻŻiPU.2017

Gliwice, dnia 23.03.2017 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

Ewa Turek- st. asystent up. nr OPR.057.172.2014

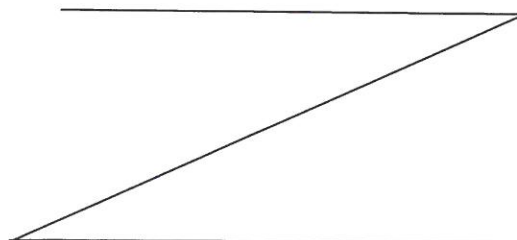
Marcin Lewandowski – st. asystent up. nr OPR.057.170.2014

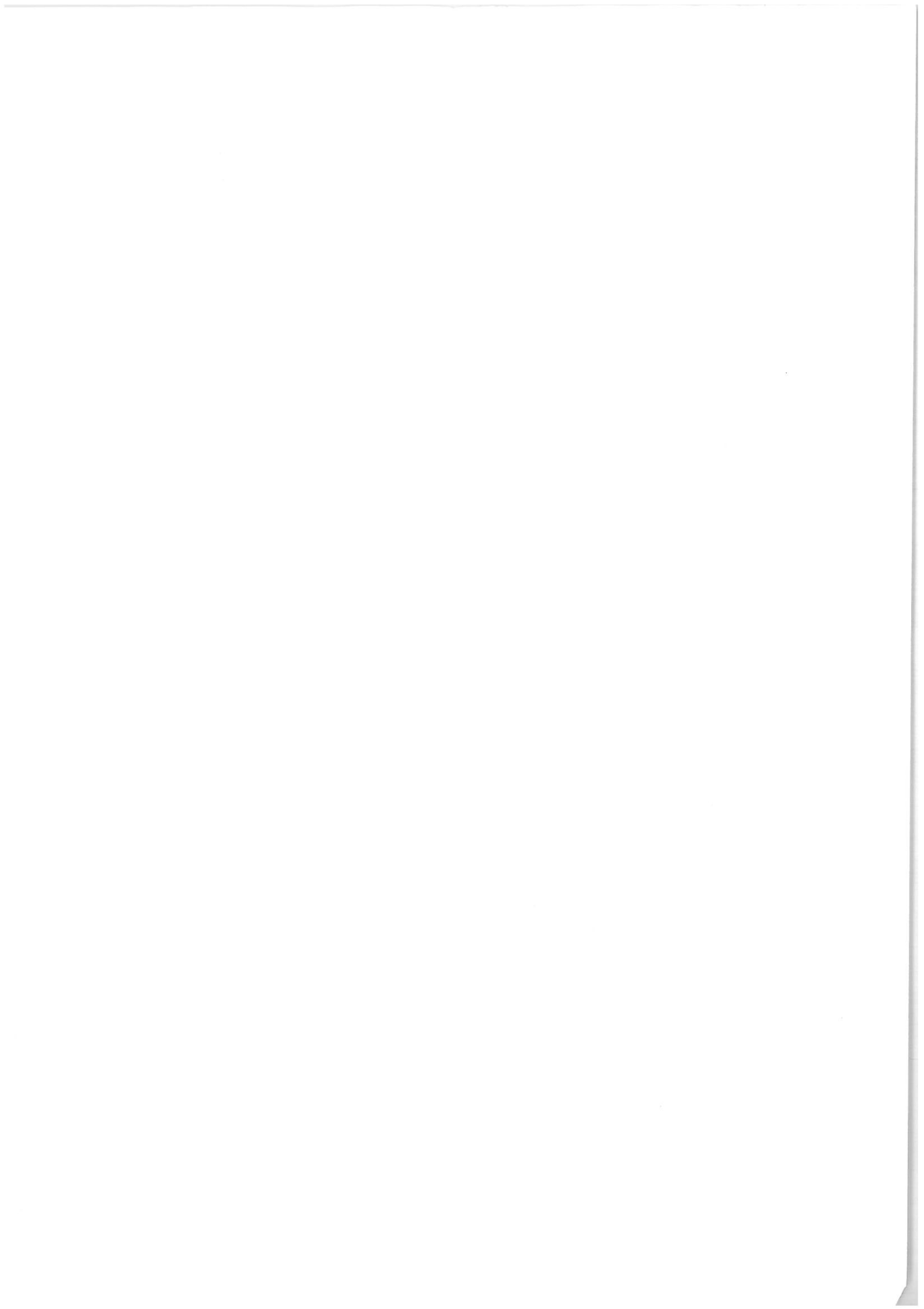
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 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 153/14 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 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2015 r. poz. 584 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 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:

Dom Dziecka nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Kopernika 109 44-117 Gliwice

(adres)

NIP 6311065134 REGON 000724241 PESEL

TEL. 32-2314210 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja PPIS w Gliwicach nr NS/HŻŻiPU.432-583-5856/11 z dnia 19.09.2011 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Mariola Zalewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Maria Wolfram – st. wychowawca

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

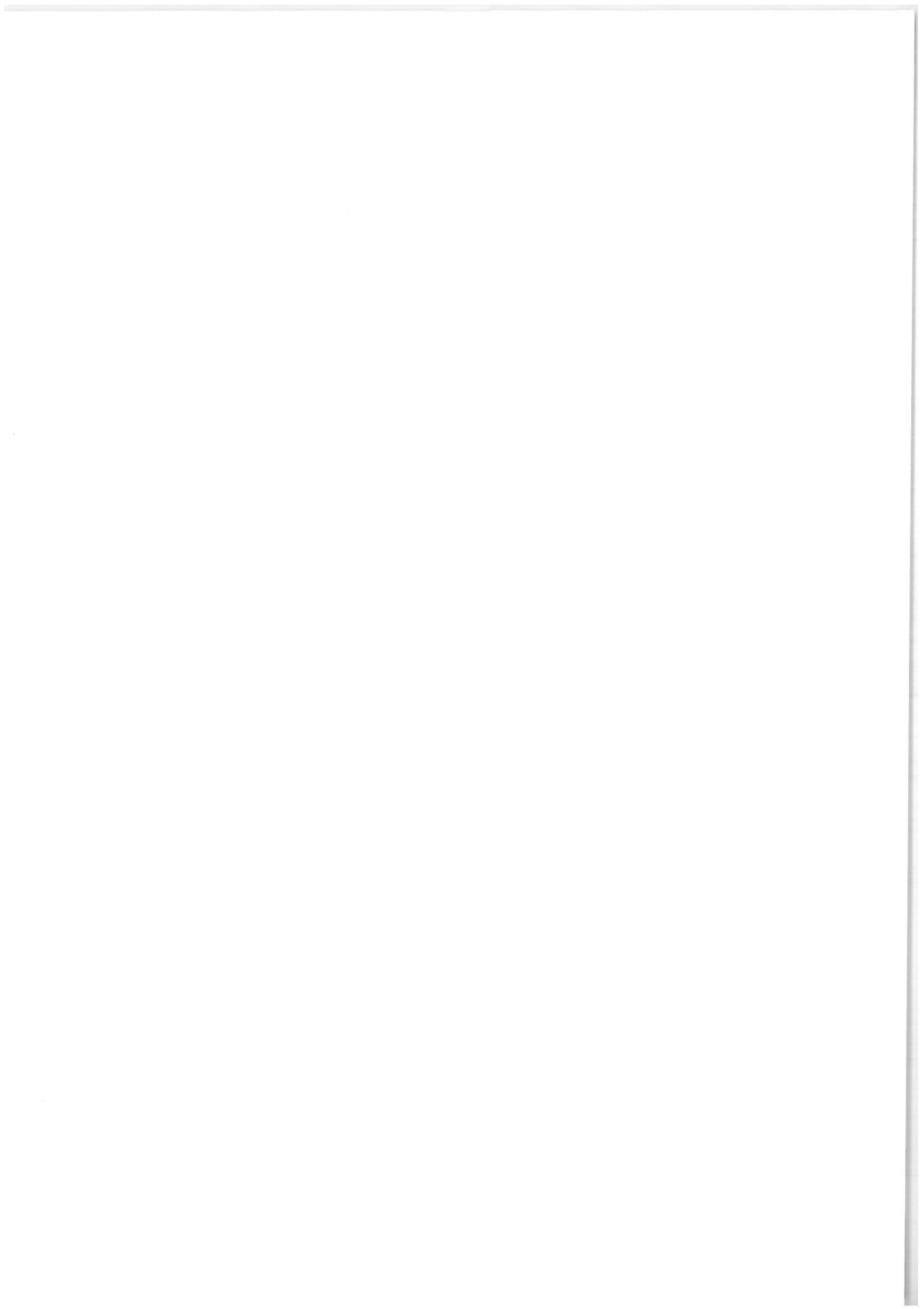
kontrola sanitarna bloku żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Pirometr służbowy nr PP/W/S/K/4/NS/HŻŻiPU

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

W domu dziecka w bloku żywienia przygotowuje się: I i II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja. W bloku żywienia w dniu kontroli 1 osoba-kucharka. Dodatkową pomoc świadczy intendentka, obsługująca 4 domy dziecka. Zakupy dokonywane i dostarczane we własnym zakresie. W obiekcie przebywa 11 dzieci, żadne nie cierpi na alergie lub nietolerancje pokarmowe. Przedstawiono do wglądu jadłospis, układany w sposób dekadowy przez intendentkę i kucharkę, jadłospis urozmaicony. Za zwalczanie szkodników oraz ich monitoring odpowiada profesjonalna firma DDD Insektum z



Krakowa. Wynik badania wody: 30.03.2015 r., wynik zgodny. Odpady pokonsumpcyjne są odbierane przez firmę Remondis z Gliwic.

Jaja przed użyciem myte i naświetlane UV.

Na terenie bloku żywienia czysto, sprzęt w dobrym stanie technicznym. Błaty dezynfekowane preparatem Cargosept.

Dokonano pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych – pomiary zgodne z prowadzonymi zapisami oraz zaleceniami producentów środków spożywczych (+4C, -18C).

Łańcuch chłodniczy zachowany.

Książeczka zdrowia pracownika kuchni aktualna.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego (na podstawie oceny stanu sanitarnego zakładu).

Na terenie całego obiektu przestrzega się zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 1996 r nr 10 poz. 55 z późn. zm.)

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

Opis wyżej, co narusza zapisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości

Nie ukarano

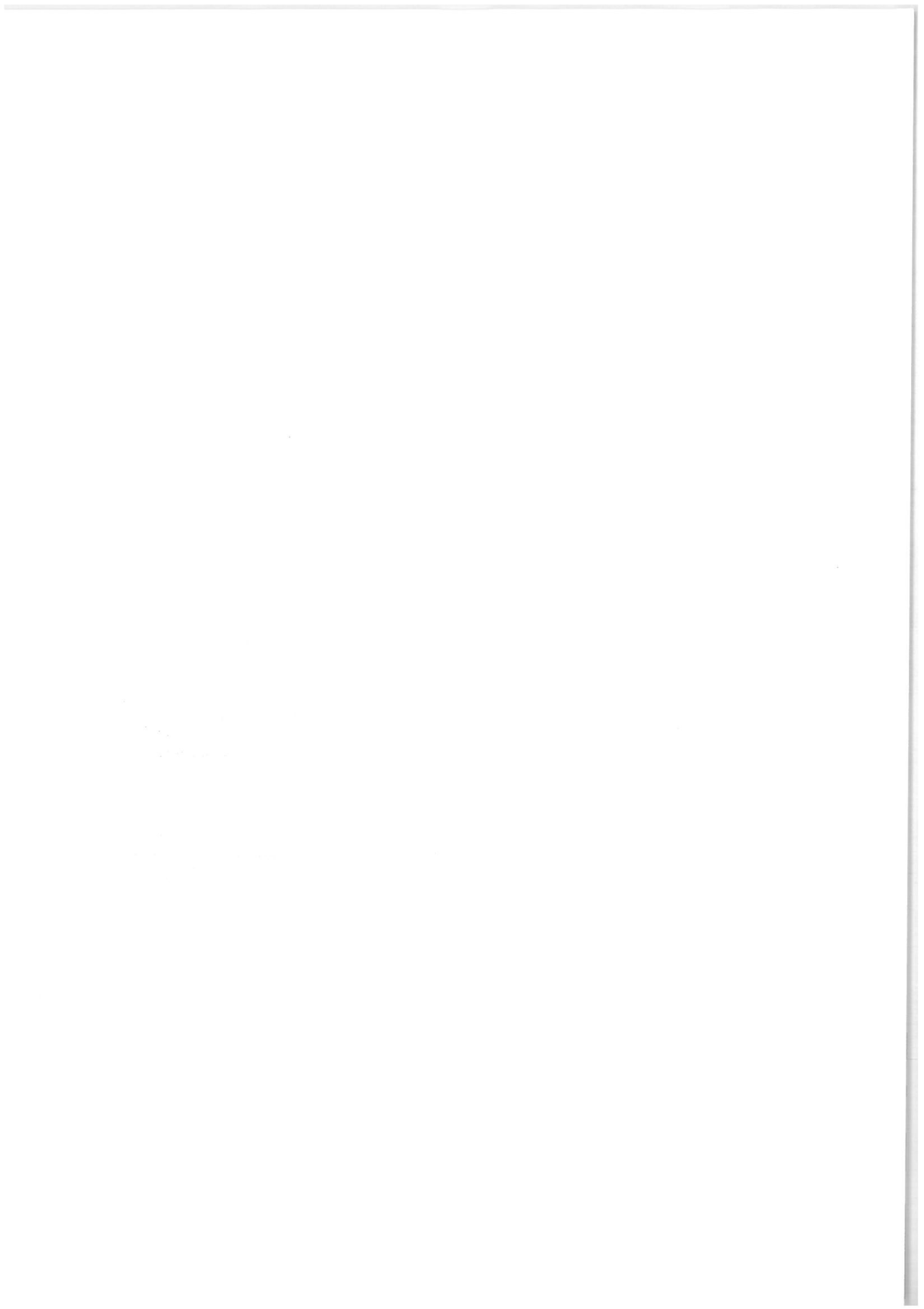
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----
(nr mandatu karnego)

na podstawie art. -----
(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)



2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: obiekt zostanie wysprzątny w terminie natychmiastowym

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień:

dokonano wpisu w książce kontroli - zgodnie z protokołem

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 09.50 do 13.00

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.

Nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Ewa Turęk

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
Starszy asystent

Marcin Lewandowski


.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

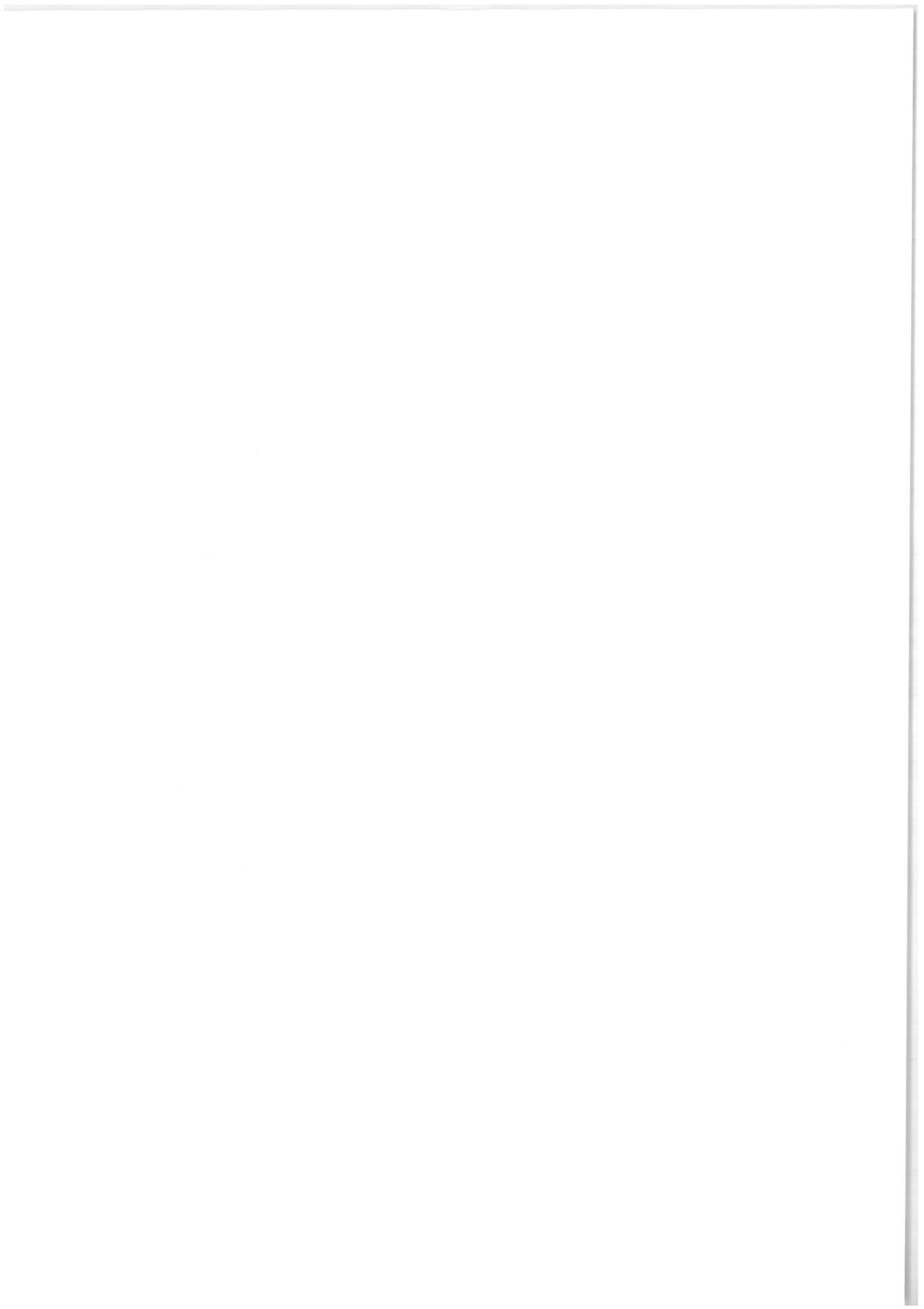
.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-aeh) 23.03.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.03.2017 r.


.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

nr 402.12.NS-HŻŻiPU.2017 z dnia 23.03.2017 r.

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

Dom Dziecka nr 3

ul. Kopernika 109 44-117 Gliwice

**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	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	X		

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

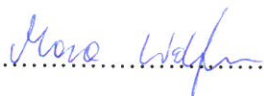
Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 402.12.NS-HŻŻiPU.2017 Z DNIA 23.03.2017 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag



(podpis kontrolowanego)

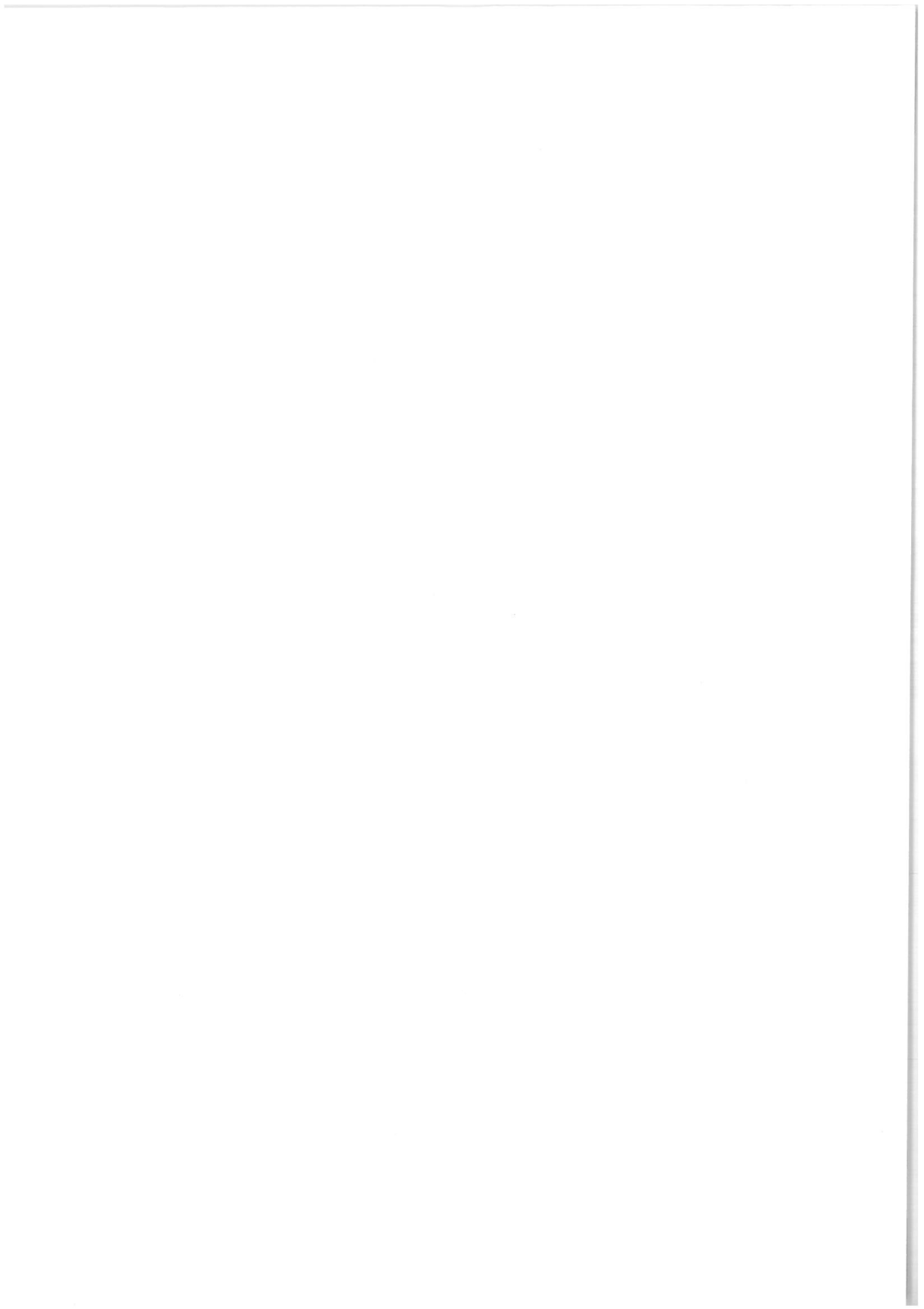
Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT


mgr Ewa Turek

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent


Marcin Lewandowski

(podpis osoby kontrolującej)



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 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

