

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42/12/19/16

Łódź du. 03.03.2016
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi ul. Pomorska 96

Emilia Brękałko st. asystent m. upow. 9
Zdzisław Skubała st. asystent m. upow. 51

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz.1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013r. poz. 267, z późn. zm.)

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/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 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. 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 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: Poradnictwo pszczelnicze w Szkole Podstawowej
w Rajonie ul. Szkolna 3, 95-030 Rajon
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 729-13-90-243 REGON 000588424 PESEL -
TEL 42 244 10 39 FAX 42 244 28 49 E-MAIL sp@regon.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zakazie robienia zakładu
PPIS-t-42-4622-689/14 z dnia 22 kwietnia 2014
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jasna Skalska - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jasna Skalska - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola samistanna kompleksowa przeprowadzona w związku z porównaniem i wydawaniem posiłków obiadowych dla dzieci

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

W rozdziale posiłki produkowane jest delikatność i w-
knie porównanie i wydawanie posiłków obiadowych dla
uczni szkoły podstawowej. Posiłki dostarczane są w podobe-
nie umiary, zdrowej pomocy Higijenic Ośrodkiem Pomocy
Społecznej w Rogowie a firmą "GASTRO" Inna Dobra
mik z siedzibą w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Kieszko 15/35.
Salone podbarwione i dostępne jedynie miejsce do
sprząwania posiłków oraz osób do porównania i wydawania
posiłków. Na dołady zapewniony jest system 50 dm³,
w dniu kontroli wydano 48 obiadów. Strake ziemio-
we typów 6,0 zł. Ociecnie wydane są dołady
dewalowane z kompotem. Posiłki dostarczane są w samo-
chodem produkowane w pojemnikach transportowych,
niektóre pojemniki typu OV, żupy i termosach.
Porównaniu zajmują się pracownicy szkoły - sprzą-
tka - które ma zapewniony upły punktu oddzielnym
od miejsc do mycia rąk. Ręce myte są w funk-
m szkoły, zapewnione jest umywalki do mycia rąk,
mydło antybakteryjne i ręczniki jednorazowe. Obłady
wydane są bezpośrednio z pojemników OV na
narywkach jednorazowych myłki, a także trawie
jednej dżurki przemy (20 ml). Posiłki dostarczane
w doł. 11⁰⁰ or wydane o godz. 12⁰⁰. Zapas
pojemników jednorazowych zapewniony, przechowywany
w czystym, suchym. Sprząt służący do porównania

z kuchni: produkt upieczony i zabierany do mycia. Posiłki
przygotowane są na terenie sali i higienicznym do tego
celu miejscu. Czynności bieżące w dniu kontroli nie
były wykonywane. Środki do celów higienicznych i mie-
jscach dostępnych do kontroli nie stwierdzono. W zacię-
ciu do protokołu jest opis ze okres od 27.02
do 04.03.2016r. W protokole nie podano do-
wiadomości o informacjach o alergeniach występujących
w posiłkach. Osoba wydająca posiłki posiada aktu-
alne badania lekarskie do celów sanitarno-epide-
miologicznych. Oraz do oglądu instrukcje z zakresu
Dobrych Praktyk Higienicznych. Środki dezynfekcyjne
zapewniające na potrzeby bieżące, doposażone do sto-
sowania w przemyśle spożywczym. Obiady produkowane
są w Zakładzie Produkcyjnym "Holi Kuchnia" /Pracownia
Inżynierska i przyozdzone samochodem marki
Renault Master o nr rej. EL 68537. Samochód
nie wymaga czyszczenia, pomieszczenie zaadaptowane jest
do mycia i dezynfekcji.

W momencie kontroli w dniu 04 stycznia 2016r. nie
dotrzymywano zasad higieny w odnośnym
próbkach higienicznych posiłków oraz utrzymanie odpo-
wiedzi polansu i upychu.

Temperatura i wilgotność w kuchni dostosowane są po-
siłki nie wymagane są czyszczenia, nie wykonywane

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
(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 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:

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

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

Podano przebieg produkcji pasty, iż u źródła - sprze. powinna znaleźć się informacja nt. alergenów u.rytych do produkcji obrotów - meżowidnie

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.....
.....

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:

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrażenia) *tych i te, które je zastępują*

DYREKTOR SZKOŁY

Skalska
mgr Luana Skalska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa im. Jana Długosza

w Rzgowie

95-030 Rzgów, ul. Szkolna 3

tel. 42 214 10 39, fax: 42 214 28 49

(podpisy świadków)

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w ŁODZI
mgr Ewelina Dyzgałska

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w ŁODZI
mgr Izabela Kozłowska

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ... 03...03...2016 ...

otrzymałem (-am) w dniu ... 03...03...2016 ...

DYREKTOR SZKOŁY

Skalska
mgr Luana Skalska

Szkoła Podstawowa im. Jana Długosza

w Rzgowie

95-030 Rzgów, ul. Szkolna 3

tel. 42 214 10 39, fax: 42 214 28 49

(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 Łodzi powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono³⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr *42/12/13/15* z dnia *03.03.2016* r.

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

Rondielunia pasywna *Scholt. Podstawowy* *Rybnice*
ul. Skłodowska 3

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROZENIA			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	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	NO
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów		2		
	Suma punktów ogółem		2		
	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

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 42/12/1P/16 Z DNIA 03.03.2016.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR SZKOŁY

Lucyna Skalska
mgr Lucyna Skalska

(podpis kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa im. Jana Długosza
w Rzgowie
95-030 Rzgów, ul. Szkolna 3
tel: 42 214 10 39, fax: 42 214 28 49

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w ŁODZI
mgr Emilia Brzankalska

(podpis osoby kontrolującej)

POWIATOWA STACJA
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA
w ŁODZI
mgr inż. Zdzisława Konka