

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H2/44/16/17

Piotrków Tryb. 31.01.2017r.
(Miejscowość i data)

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

**Małgorzatę Berenc – młodszy asystent, upoważnienie Nr 21 i Elżbietę Karakulę-Borkowską –
młodszy asystent, upoważnienie Nr 32**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412 z późn. zmianami) w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 z późn. zmianami).

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 153/14 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 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 poz. 1829.) 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:

Blok Żywieniowy Zespołu Szkolno – Gimnazjalnego Nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Ul. Wysoka 28/38, 97-300 Piotrków Tryb.

(adres)

NIP 7712764370

REGON 100393189

PESEL-.....

TEL. 6472763

FAX-.....

E-MAIL-.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie : decyzji z dnia 19.02.2008r. znak: PPIS-ON-HŻ-4625/2/08

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Isabela Winiarska CB
mgr Krzysztof Kuczerki - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Kierownik Świadczy
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....termometr wzorcowany PN/ 21 /HŻ

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

Charakter prowadzonej działalności..... *żywności - strasowe - z aukcyjną*.....
od..... *surowca*..... do..... *gotowy*..... potrawy..... z..... *konserwacji*..... ma..... *miejsca*.....
na..... *zostawie tradycyjnej*.....

Zakresem bieżącej kontroli objęto:

- Ocenę stanu sanitarno-technicznego i porządkowego otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych magazynowych i socjalno-sanitarnych oraz wyposażenia *stan sanitarno- porządko- wy... pomieszczeń... produkcyjnych... magazynowych... i socjalno- sanitarnych... utrzymanie... właściwie*..... Od ostatniej kontroli wymieniono..... *zlewanie wody... do... mycia... sprzętu... i... naczyń... kuchennych, do... mycia... naczyni... i... mycia... naczyń... i... porcelan... zapewniono... nowe... se... stali... miedzianej... firmy... SIALGAS*..... W przebiegu walidacyjnej odwołano..... *malowiska... sufitów i ścian... pod koniec 2016r... wymieniono... niezbędny... sprzęt... produkcyjny... oraz... zastawę... stołową*.....

- Ocenę sposobu przyjęcia surowców-dokumentacja, znakowanie, terminy przydatności i daty minimalnej trwałości..... *dokumentacja... prowadzona... prawidłowo... nie... stwierdzono... środków... spożywczych... przetworzonych... po... dacie... minimum... trwałości*.....

- Warunki przechowywania surowców – temperatura, wilgotność, segregacja w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych, rotacja *segregacja... w... magazynach... i... urządzeniach... chłodniczych... zachowana... weryfikacja... temperatur... w/h*.....

- systemu HACCP CCP₁ - uszarygowaniu produktów w stanie zamrożeniu i w warunkach chłodniczych CCP₂ - obróbka termiczna (smażenie pieczenie) monitorowanie w bieżąco

- realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej zapisy w rejestrach w wyznaczonych obszarach

- dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawców surowców rejestry i faktury umożliwiające identyfikację obrotów

- Dostawcy mięso, ugotowane, drobiu - Masarnie "Brama" ul. Jwandosiarska
kotlety - OSM Rodemsko, hurtownie ul. Fabryczna
warzywa, owoce, jagody - PWH "OLA" ul. Wojska Polskiego 118
ryby - hurtownie p. Kuli
umorunki - hurtownia "HIP" ul. Łyżwiarska
mleko à 250 ml w kartonach dla klas I-VI dostawca p. Dosta
Skaza Spółka Akcyjna ARGO Klepie Górne 66, 28-130 Stopnica

GMO

Suplementy diety

nie stwierdzono

Ś.s.s.p.ż.

- Prawidłowość pobierania i przechowywania kontrolnych próbek żywności próbki kontrolne pobierane i oznaczane prawidłowo, przechowywane w wydzielonej lodówce w temp. +4°C

- Ocena jadłospisu ludność przygotowuje obiady dwudaniowe dla 250 osób. Stawka żywieniowa wynosi 3,70 zł. Dzieci w ilości 18-uzję obiady refundowane przez Miejski Ośrodek Socjalny Rodzinną w Głotkowie Tęczy. Żywność korzysta szkoła podstawowa i gimnazjum.

Ocenił jadłospis obiadowy za okres 02-13.01.2014r.

Wszystkie zestawy były wznowione i prawidłowo skomponowane pod względem udziału produktów dostarczających pełnowartościowe białko. Do każdego zestawu był dodawek warzyw w postaci surowej lub gotowanej, owoce, napój (kompot, sok, miks). Raz w tygodniu podawano potrawę z ryb.

wzrostu termometrem wzorcowanym PN/21/112 wykazano:
wzrost $+2^{\circ}\text{C}$, zamrażarka -18°C .

- zaopatrzenia w zimną i ciepłą wodę... woda zimna z wodociągu miejscowego
woda ciepła z ciepłowni miejskiej.

- Prawdliwość prowadzonych procesów technologicznych - prawidłowość obróbki wstępnej surowców, kontrola parametrów obróbki cieplnej... procesy technologiczne prowadzone w wydzielonych stanowiskach i pomieszczeniach... osobno... osobno... brudne i czyste. Zapewniona dostateczna ilość punktów wodnych... Jaja dezynfekowane w naswietlaczu UV w pomieszczeniu... obróbki wstępnej... brudnej. Monitorowanie obróbki cieplnej prowadzone w rejestrze CCl_2 .

- Prawdliwość prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu i rąk personelu... Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych prowadzona jest w zmywalni w/w wazyni, gdzie zapewniono ss. z zmywarki, dwukomorowy UV dezynfek. i szafa przelotowa do ucmywania. Sprzęt kuchenny produkcyjny... myty... w gładkim... elementów ze stali nierdzewnej i tworzywa. Zapewniona jest dostateczna ilość punktów wodnych (woda zimna i ciepła) do mycia rąk, zmywania myjnic i dezynfekujących.

- Stosowane materiały i wyroby do kontaktu z żywnością... zastawa tradycyjna wielokrotnego użytku oraz sprzęt i garnki ze stali nierdzewnej.

- Sposób znakowania surowców i produktów gotowych oraz warunki ich magazynowania... środki spożywcze w opakowaniach producenta, mięso zamrażane w miejscu przewidzianym do przechowywania.

- Stan higieny i zdrowotności pracowników i osób biorących udział w procesie produkcji... zatrudnione 4 osoby posiadają aktualną higienę i zdrowie.

- Przestrzeganie zakazu palenia wyrobów tytoniowych... przestrzegane są.

- sposobu i częstotliwości usuwania odpadów i ścieków... Między innymi stale... od firmy "Julio", handlowe ogólnie, odpady poddane recyklingowi... od firmy "Jasta" Danielów 5 (ul. 2. 21.12.16 - 21.12.17), zgodnie z pismem PHS.NSH3.9011 z dnia 09.09.2016 r.

- Prawdliwość prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemów kontroli wewnętrznej:

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

brak

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano mi stosowane warunki uawolatowego
(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

brak

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

tak

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:

brak

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak.....

6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁵ do 12⁰⁰

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.

..... protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: skreślenie na str. 2/6 zaprotokolowano

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

Kierownik Świątlicy

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT
mgr inż. Małgorzata Berenc
Sektor Higieny Żywności, Żywienia i Edukacji
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
w Piotrkowie Trybunalskim
mgr inż. Elżbieta Karahańska

Zespół Szkolno - Gimnazjalny nr 1 (podpis osoby kontrolującej)

97-300 Piotrków Trybunalski
ul. Wysoka 28/38

tel./fax 044 647-27-63; 732-54-07

NIP 771-27-64-370 ; Regon 100393189

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.01.2017r.

otrzymałem (-am) w dniu 31.01.2017r.

Kierownik Świątlicy

.....
Urszula Walbówska
(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 Piotrkowie Trybunalskim 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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ/47/16/17 z dnia 31.01.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

*Blok szklarniowy zespołu Szkolno - Gimnazjalnego Nr 1
97-300 Piotrków Tryb. , ul. Hysoka 28/38*

**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	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	ND
8	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
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 HŻ.1.471.16.17 Z DNIA 31.01.2017.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Kierownik Świętlicy

Zespół Szkolno - Gimnazjalny nr 1
 97-300 Piotrków Trybunalski
 ul. Wysoka 28/38
 tel./fax 044 647-27-63; 732-54-07
 NIP 771-27-64-370; Regon 100993196

(podpis kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT
 Sekcji Higieny Żywności, Żywiezza i PU
 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej
 w Piotrkowie Trybunalskim
 mgr inż. Elżbieta Karolita-Barbourska
 mgr inż. Małgorzata Berenc

(podpis osoby kontrolującej)