

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 918...../1215/NS/HŻŻiPU/.....13 z dnia 17.05.2013.....

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Przedsiębiorstwo w/7 44-200 Rybnik w. Solskiop 2

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

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń				
V.	DYSTRYBUCJA				
46.	Jakość żywności				
47.	Znakowanie żywności				
48.	Wydawanie potraw				
49.	Transport żywności				
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
50.	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.				
51.	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.				
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej				
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>)				
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych				
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych				
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności				
Liczba punktów					
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt					
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)					
Ocena zakładu					

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR:...../1215/NS/HŻŻiPU/..... Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

(podpis osoby kontrolowanej)
 DYREKTOR SZKOŁY Nr 7
 mgr Jolanta Wójcik

(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr: 948 /1215/NS/HŻŻiPU/13

Rybnik 11.05.2012r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku: [REDACTED] - starszy asystentka. kupa,

up. 01319/14/12

(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 2011r Nr: 212, poz. 1263 z późn.zm.), w związku art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2010r nr 220, poz. 1447 z późn.zm.) w związku z 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; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Przedsiębiorstwo m. Rybnik - kłade Rybnik

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-200 Rybnik w. Solstwicco 2

(adres)

NIP 683 314 8670 REGON 241 795 487 PESEL nie dotyczy

TEL. 32 422 1 001 FAX 32 422 1 001 E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r, Nr: 136, poz. 914, z późn.zm.)

013/HŻŻ i PU/434/2-216/02

z dn. 15.03.2012r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Jolanta Wojcik - dyrektorka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Jolanta Wojcik - dyrektorka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przystąpił

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, elektromierz PP/4/S/K/15/015/47.12
sprawdzanie bezprzewodny bez napięć

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

Budynki wolnostojące, mroźniaki, palenisko, do kwi wodociągowej, kanalizacji miejskiej, przyłączy term. wodociągowej, opałowej, obrotowej i linii kontroli utrzymywane czysto, nie terenie posesji hydroelony kadener na odpady komunalne, wywóz śmieciowości zgodnie z harmonogramem przez służby komunalne ul. Kosciuszki. Pracownicy prowadzą zgodnie z wytycznymi PPIS w Rybniku - przygotowanie i hydrowanie powierzchni sprężonego powietrza do gotowego wyrobku, dzielone podziemia jest do 120 świadczą, do 120 obrotów do 900 podziemia. Urządzenie i sprzęt hydrodynamiczny przy produkcji czysty, w otoczeniu stanie technicznym i wykonano standardowym asortymencie we standardowo zgodności po upływie terminu ważności. Ze zwróceniem uwagi na bezpieczeństwo, segregację śmieci i utrzymanie czystości oraz w miejscu w linii kontroli dobra.

W zakładzie nie stwierdzono obecności: śladów schodów - dym, chłód, wilgoć bez powietrza, podłogi w pomieszczeniach pokryte płytami posadzkowymi bez klejów, w zakładzie zatrudnionych jest 8 osób z aktualnymi atestami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Dokonano pomiaru temperatury w chłodniach - mierzona w miejscu +4,0°C. Odpady pokarmowe odbierane codziennie przez osobę fizyczną nie mającą potrzeby pospodawcze. Sposób umycia dostępny i dokumentacji. Śmieciowe odpady do 2-2,5L odpadów pokarmowych. Dostępny tonarowi odbywa się przez zewnętrzny obszar.

zatrudniany personel pracujący kietyce rejestry zgodnie z. opracowanymi instrukcjami: GHP/GMP oraz procedurami systemu HACCP. Wzrost kietyce ciepło i zimno - u pomiatad. wodny i ropemione, mnywali doposazare u uctawnysej ioci kietylicy, jednonoznego mytlu i mytlu u ptywie elo wtyde dokumentacji, uctaw badane wady, z du. 03.07.2010, uctawny u ot. PSSF u Rybceiter. Brudne, zaluzone sciany, sufity, cienna komunikacyjna - kietlicie schodowe, zaluzone sciany i sufity, u pomiatad kietlicie uctawny, oraz zmywakii moary, u zamiatanie nie kosuje sig, typtawie uctawny i olicie

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidlowosci z podaniem przepisow prawnych, ktore naruszono.

plet z: brudne zaluzone sciany i sufity, u cienna komunikacyjna (kietlicie schodowe), u pomieszczenia kietlicie uctawny i zmywakii moary.

Rozp. (Parl. Gwiaz. i Rody, m. 812/2004/4E z 28.04.2004, (Dz. Urz. UE L 138 z 30.04.04 str. 1) z polozonych zamiatania, MW o temp. Zymu i Zymu z 25.05.2006. (Dz. Urz. UE L 138 poz 914) z polozonych zamiatania

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/HA/01/01/03

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 grzywnien 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 kpa 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.....
.....
.....

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:

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

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

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

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... 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: *dokonano uzupełnienie str. 3/5*
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE Nr 7
ul. 200 Rybnik, ul. Ludwika Solskiego 2
tel. 32 42 210 01
NIP 6423148670, REGON 241795487

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *17.05.2013.*

otrzymałem (-am) w dniu *17.05.2013.*

.....
(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 Rybniku 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