

19 23
16 23 22

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ/24/124/04

Zywiec, 6.09.04

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Pariańskiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zywiecu, ul. H. Arcego 23

Rezerwa Karolewska, H. Arcego 24

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień 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 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Miejskie Przedsiębiorstwo Nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

95-100 Zywiec, ul. Mielczarskiego 26

(adres)

NIP 732 10 74 582

REGON 00433 0662

PESEL -

TEL 7 16-26-72

FAX 7 16-18-64

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)

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

mgr. Zofia Owczarzyk - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

mgr. Zofia Owczarzyk - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nieobecne

(tabele przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli ocena stanu sanitarnego i higienicznego,

wymagania; przewidziana strona łatwo ulegająca
zepsuciu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr KM 12 PMO3

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

A. Gotowe przygotowanie 92 porzki od rana
(śniadania, obiad - dwudaniowy, podwieczorek i drugi
śniadanie i dziełem podawany jest owoc).

N. Długość przygotowanie 92 porzki, stawka
średniowa aserwa wynosi 4,20 zł/osobę.

- Produkty dostarczane są przez dostawców transportem pro-
stym. Wykaz dostawców znajduje się w dokumentacji.
- Przewidywanie strąków i produkcji spożywczych
odkrywa się zgodnie z deklaracją producenta. Strąki
łatwo ulegające zepsuciu przewidujemy w umiarkowanej
ciężkości i w ilości, prawych temp. w lodówce (wy-
dajej się w mierniku wynosiła +3,2°C w zamrażarce
-19,3°C) i w tym celu termometr KM-12. Od czasu wykazania
zawieszenia termometru doszło do dokonania przewidywania
twarzonej, nie stwierdzono w spożywczych produktach
mających oraz o zmierzonych cechach organoleptycz-
nych.

- Do produkcji porzki używane są produkty z zachowa-
niem zasad, AFO, oraz zgodnie z opracowanymi zasadami
GHP, GMP i HACCP. Przygotowanie porzki odbywa się
na podstawie zasad opracowanych w ramach dobrej
praktyki produkcyjnej, na podstawie jakości i innych aktów
nego. Porzki wprowadzone, a także dla przewidzianego
wskazano przewidzianych. Jakość do zgodności, w mierni-
ku nie należy.

- Autorka zaparkowała jest w wodę n. wodociągowej miejskiej, unikając odpadów promaktoznych (umowa z MPKG w Łodzi)
 - Pomieszczenia należą do sokołki minimum w wieżowcu stanie sanitarno-technicznym, zaparkowane w dostatecznej ilości umywalk, douchów, sterylnych sztućców z antyseptykiem, ciepła i zimna woda.
 - Apartament w wyposazeniu umiarkowanym ze sprzętem kuchennym (kuchnia, łazienka, mały balkon).
 - Zakład zabezpieczony przed dostępem sakotników (metalne drzwi, okna otwieralne zabezpieczone siatkami)
 - pomieszczenia przygotowywania potraw wyposażone w myjkę, sprężarkę, wentylację mechaniczną.
 - do zmiany naczyń wydzielone są 2 myjniarki, garnek oraz zabijak naczyń gotowych zaparkowanych w wannie elektrycznej
 - mydlnica obok i miejsce dezynfekcji rąk
 - w magazynie naczyń przechowane są paluchy higieniczne i termometry.
- Dokładano całej minimalnej części naczyń (nie skuterów, sztućców) naczyń myjnicznych.
- zatrudniony personel pracuje w przewidzianej odzieży ochronnej, z zabezpieczeniem włosów, posiada aktualne badania lekarskie i higieniczne przeszkolenie.
 - w Autokorze przedkwalifikację są próbki kontrolne potraw. Pierwsze zadanie z Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2004 r.
 - w Autokorze widziałam dobre praktyki higieniczne, dobre praktyki produkcyjne. Powstał zespół ds. higieny i systemu HACCP

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ankieta oceny stanu samorządowego do prefektów HAP/12/07
z dnia 6.09.07r

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie proponowano m-k
(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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

brak

3. W książce kontroli sanitarnej i 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

brak

6. Czas trwania kontroli: od 10⁵⁰ do 13¹⁰

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.

brak

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie miało

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

Dyrektor Miejskiego Przedsiębiorstwa
Integracyjnego z oddziałem specjalnym
w Zgierzu
mgr Zofia Owczarczyk

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Instruktor Higieny
PSSi w Zgierzu

Ramona Kozłowska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 6.09.07

otrzymałem (-am) w dniu 6.09.07.

Dyrektor Miejskiego Przedsiębiorstwa
Integracyjnego z oddziałem specjalnym
w Zgierzu
mgr Zofia Owczarczyk

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalen status faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w Powiatu 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 H/24/121 z dnia 6.09.07

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Miodówka Miękkąc Przedkole Nr 3, Zgierz, ul. Mielkowskiego 26

II. INFORMACJE SZCZEGÓLOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

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

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

46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzaniu, a przed pakowaniem	NO		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności			
50.	Znakowanie żywności	NO		
51.	Wydawanie potraw	NO		
52.	Transport żywności	NO		
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, - utwardzenia odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
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.		X	
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej			
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	NO		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	NO		
Liczba punktów		X		
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		54	1/6	0
W tym liczba punktów wg hasel wyfuszonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu		negatywny		

Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR 242/2012 Z DNIA 6.09.12

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

bez uwag

(podpis osoby kontrolowanej)

Dyrektor Miejskiego Przedsiębiorstwa
Żywnościowego z Oddziałem Gastronomicznym

Starszy Instruktor Higieny

PSSE w Zgierz

Rekonia Karolewska

(podpis osoby kontrolującej)