

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA

Nr HFN.06/90/17

Pułtusk 28.09.17
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pułtusk

Mirostawa Świdorska st.instr higieny nr upowaz.06 jednoraz.962/17

Maria Poterej asystent nr upowaz.15 jednoraz.961/17

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, 4, art.25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2017r., poz.1261), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. z 2017 r, poz.1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 77 ust.1 i 79 ust.2 pkt.1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. , poz. 1829 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 165 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:

Stożanka Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3 z Oddziałami
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnym im. J. Kosciuszki Pułtusk, ul. Aleja
Tysiąclecia 14

NIP 568-11-49-905 (adres)

TEL. (23)6920049 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów

HFN.389/1424/04 z dn. 11.06.04 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Karkulewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Robert Bajno - kierownik administracyjny

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń, urządzeń, sprzętu, hig. sprzętowania i wydawanie posiłków, przestrzeganie zasad GHP i GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H&N.WP/02/WSK

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

Działalność zakładu oparta na produkcji posiłków obiadowych (zupa, II danie, kompot) w technologii od surowca do gotowej potrawy z konsumpcją w maczyniach wielokrotnego użytku.

Zywność - 227 dzieci + 45 x MOPS, stołki żywniowe - 2,50

Zatrudnienie - 4 osoby, posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitaro-epidemiologicznych, odzież ochronną.

Lokal - zaopatrzony w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepła w podgrzewacze.

Zapewniono warunki do mycia: rąk, żywności, sprzętu kuchennego, mycie i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych.

Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej, stałe do krytych pojemników, odbierane przez PPUK Jutask sp. z o.o., ul. Staszica 5.

Sprężono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości środków spożywczych, nieprawności nie stwierdzono.

Środki spożywcze łatwo psujące się przechowywane w temp. +3°C, -20°C.

Próbki kontrolne posiłków przechowywane w temp. +4°C, 92 h.
Surowce, półprodukty, gotowe wyroby przechowywane prawidłowo,
zachowane segregacja.

Okazano HDI na: mięso, wędliny, nabiał, ryby, jaja.

Przewodzony jest monitoring procesów termicznych potraw.

Przewodzony jest rejestr dostawców środków spożywczych:

mięso, wędliny - Hurtownia Bańka Chotomów

nabiał - Hurtownia Wysokia Mazowiecka

makaronki - j.w.

jaja - Hurtownia „KOKOS” Żużółka

owoce, warzywa - j.w.

Posiłki sporządzone i wydawane prawidłowo.

Przeanalizowano jadłospis. Jadłospisy układane dekadowo.

Obiad składa się z dwóch dań i deseru.

Lupy przygotowywane na wywarach mięsnych i warzywnych.

II danie składa się z pełnokartociowego białka zwierzęcego:

mięsa, ryb, jaj, nabiału; produktów zbożowych: kasz, ryżu,

makaronów oraz warzyw w postaci surowej lub gotowanej.

Surówki, sałatki nie są dosalane. Dodatkowo są smietana

lub suszone zielenki. Doprawione sosem jogurtowo-smietanowym.

Deser podawany jest w postaci kompotu i owoców.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie,

smażenie, duszenie, pieczenie.

Lapisy GMP i GMP prowadzone na bieżąco.

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

.....
nie dotyczy
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Podstawa prawna:

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017r, poz. 149 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: X F/PK/BŻ/01/01/01
.....
.....

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy
(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:

.....
nie dotyczy
.....

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

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.....

.....nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od.....11²⁰..... do.....14⁰⁰.....

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 dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....nie dotyczy

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

Robert Beyna
 PUBLICZNA STANOWISKA PRACOWNIA NR 3
 z Oddziałami Inspekcjami
 ul. Aleja Tysiąclecia 14, 06-100 Piłsudsk
 tel./fax /023/ 692 54 32, tel. /0-23/ 692 00 79
 NIP 568-11-49-905. REGON 001133157

(podpisy świadków)

STANOWISKA PRACOWNIA NR 3

Mirosław Sypderka

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....28.09.12.....

otrzymałem (-am) w dniu.....28.09.12.....

PUBLICZNA STANOWISKA PRACOWNIA NR 3
 z Oddziałami Inspekcjami
 ul. Aleja Tysiąclecia 14, 06-100 Piłsudsk
 tel./fax /023/ 692 54 32, tel. /0-23/ 692 00 79
 NIP 568-11-49-905. REGON 001133157

Robert Beyna
 (podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 7 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 Pułtusku 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

**) - skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej