

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻN.06/94/16

Pułtusk 23.09.16
(Miejscowość i data)

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

Marcostawa Świdzka st. instr. hig. nr upoważn. 06, jedmoraż. 880/16
Marek Joterej asystent nr upoważn. 19, jedmoraż. 881/16
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, art.25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), 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 2016 r , poz.23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów 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. 77 ust.1 i 79 ust.2 pkt.1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. , poz. 584 ze 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:

Stationka Publicznej Siatki Podstawowej nr 3 z Oddziałami
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnymi im. J. Kosińskiego Pułtusk,
ul. Alajd Tysiąclecia 14

NIP 568-11-49-905⁵ REGON 001132154^(adres) PESEL
TEL. (23) 692 00 49 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów
z urzędu HŻN.389/1424/04 z dn. 11.06.04
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Kozulanska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dorota Kozulanska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrole stanu technicznego - sanitarnego pomieszczeń urządzeń sprzętu hig. sporządzone i wydane posiłki, stopień czystości zasad GHP i GMP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HZN.HP102/HSK

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

Działalność zakładu oparte na produkcji dań obiadowych (zupa, II danie + kompot) w technologii od surowca do gotowej potrawy; konsumpcja w miejscach wielokrotnego użytku. Zmianach 248 dzieci, stawka zmianowa - 2,50 zł. Zaopatrzenie - 4 osoby, posiadają ograniczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną. Zakład zaopatrzonej w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepłą z podgrzewacza. Właściwości płynne uszeregowane do kanalizacji miejskiej; stała do kratowych pojemników odbierane przez PPUK Żutusk. Zorganizowane są warunki do higienicznego mycia i osuszenia rąk, czystości, mycie sprzętu kuchennego, pomocniczego, do mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Posiłki sporządzone i wydane prawidłowo, estetycznie. Przewidziana jest segregacja przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów. Środki spożywcze nietłuste mikrobiologicznie przechowywane

u temp. $+4^{\circ}\text{C}$, -20°C .

Próbki kontrolne positków przechowywane u temp. $+4^{\circ}\text{C}$, 42 h.

Suronce i inne składniki żywności przechowywane na regałach, podestach u temperaturze i wilgotności zgodnej z deklaracją producenta.

Sprawdzono terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości środków spożywczych, nieprzeznaczonych nie stwierdzono.

Przeznaczono jest rotacje i zasady $F_1 - F_0$

Określono HDI na środki spożywcze zwierzęcego pochodzenia.

Dokumentację dotyczącą positków prowadzona na bieżąco - codzienna wizycie produktów, wykaz dostawców:

mięso, wędlina - Hurtownie Beche Chotomów,

robiel, ryby, mrożonki - Hurtownie A. Sikiorko Wysokie Mlexonieckie,

owoce, warzywa, jaja - Hurtownie Owoce i Warzywa "Limanka" Putusk.

Przeanalizowano jedOSPIS. JedOSPISy uktadane dokadono, u miare urozmaiczone.

Obiad sktade sig z dwóch dni: zupy, II denie, deseru.

Zupy przygotowywane sa na mymarach miesnych i warzywnych.

II denie sktade sig z produktu bialkowego: mieso, ryby, jaja.

Warzywa i owoce sa dodatkim do positkow, podawane

u postaci suronaj i gotowanej (suronki, salatki) jako dodatek

do II deni, zup; deser podawany jest u postaci kompotow.

Stosowane sa ronne techniki kulinarne: gotowanie, duszenie,

pieczenie, smozenie.

Lektad zobowiazany przed skladnikami na ulosnym zakresie,

u oknach zainstalowano siatki plomadowe.

Lepisy GHP i GMP prowadzone na biezaco.

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 (Dz. U. z 2015r., poz.594)

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

orkusz oceny ryzyka

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 13³⁰

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)

DYREKTOR
PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3

z Oddziałami Integracyjnymi
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
im. Tadeusza Kościuszki w Pułtusku

Dorota Karzulewska

mgr Dorota Karzulewska
(podpisy świadków)

STARSZY INSTRUKTOR HIGIENY

Mirosława Swiderska

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent

Marta Proczak

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.09.16

otrzymałem (-am) w dniu 23.09.16

DYREKTOR
PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3
z Oddziałami Integracyjnymi

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)
im. Tadeusza Kościuszki w Pułtusku

Dorota Karzulewska

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 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