

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA*)

Nr 112.45231.30.1.2019.AP

Gogolin 10.04.2019.
(Miejscowość i data)

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

Krzysztof Henrykiewicz, kierownik oddziału 112.45231.30.1.2019.AP
Hajmowska Renata, kierownik oddziału 112.45231.30.1.2019.AP
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia 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 2017r. poz. 1261 ze zmianami), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017r. poz. 1257 ze zmianami).

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 2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Na podstawie art. 77 ust. 1 oraz art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2016r. poz. 1829 z późn. zmianami) 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 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: Publiczne Przedsiębiorstwo w 1
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Mysłowska 4, 47-300 Gogolin
(adres)

NIP 143-008-21-89

TEL. 44 46663777 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: w sprawie do rejestracji 340/1609/2019

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Stefan Reimert, dyrektor przedsiębiorstwa
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Stefan Reimert, dyrektor przedsiębiorstwa
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: oraz stan sanitarno-higieniczny, techniczny
i dokumentacji w ramach urzędowej kontroli żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy

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

N. placówkę kuchenną przygotowywane są posiłki i dodatkowe obrody dla 100 przedszkolaków oraz przedszkolaki dla 89 przedszkolaków.

Pracownicy powołani do przygotowania posiłków są, posiadają odpowiednie oraz w terminach przydatności do spożycia. Wykazanie dodatków do smacznego, doposażenie w techniczny i z zachowaniem segregacji.

Procedury GHP, GMP, HACCP są opracowane i realizowane prawidłowo. Na bieżąco prowadzone są pomiary temperatury urządzeń do podgrzewania, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń do podgrzewania, dostaw termometry oraz dezynfekcji (pog.).

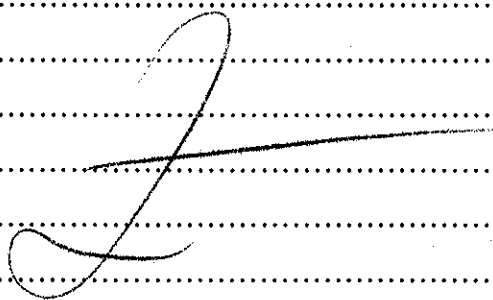
Naprawy sprzętu. Różni pchowane przechowywane prawidłowo. Resztki po-
dgrzewania, obrotowego, obrotowe są i zbierane przez pracowników do domu
w pojemnikach (pog.).

Zadaniom personelu podczas wykonywania badań do celów sanitarno-epi-
demiohygienicznych oraz prawidłowo odnotowywane.

Stwierdzone niedociągające z doposażeniem bieżącej ciepłej i zimnej wody
oraz doposażenie w myłce w pianie i rezultaty codziennego użytku.

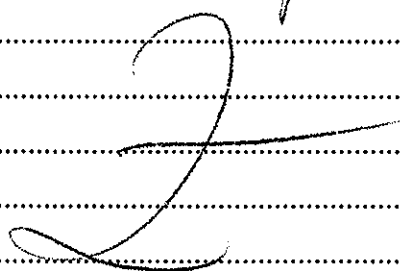
Ilości środków myjących, dezynfekujących w stanie dostatecznym.

Pracownicy posiadają, umiarkowane. W trakcie kontroli nie stwier-
dzono chorób zakaźnych i ich śladów.



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

N. kontrolowany zakres nieprawidłowości nie stwierdzono.



[Handwritten signature]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu, podpis od 01.04 - 12.04.2019*

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 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:

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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 zakładu⁹⁾.

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 2 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:

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

p.o. DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 1
w Gogolinie
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
mgr Iłona Reinert

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1
W GOGOLINIE Oddział Higieny Żywności,
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4
tel./fax 77 4666 377
NIP 199 0082 189

as. starszy
mgr Agnieszka Paleta

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
(podpis osoby dokonującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 10.06.2019

otrzymałem (-am) w dniu 10.06.2019

p.o. DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 1
w Gogolinie
mgr Iłona Reinert

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1
W GOGOLINIE
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4
tel./fax 77 4666 377
NIP 199 0082 189

(data 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 Krapkowicach 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

P A Ń S T W O W Y
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Krapkowicach

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 19.1623A.30.1.2018.17 z dnia 10.06.2018.....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Publikarne Przedsiębiorstwo.....
ul. Szpitalna 4, 47-320 Gogolin.....

**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, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej	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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem	8			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... p.o. DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 1
w Gogolinie

mgr Iłona Reinert

(podpis kontrolowanego)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 1
W GOGOLINIE
47-320 GOGOLIN, ul. Szpitalna 4
tel./fax 77 4666 377
NIP 199 0082 189

Oddział Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Agnieszka Pałeta

Kierownik Oddziału
Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
mgr Karina Herrmann
(podpis osoby kontrolującej)