

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 879/1204/ONS-HZ2/16

Cieszyn, 26.04.16r
(Miejscowość i data)

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

Jana Kopyca, st. asystent, nr up. PMS/0131/4/S/16
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień 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 2015 poz. 1412 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (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/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015, poz. 584 z późn. zm.) oraz na podstawie 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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.

1. Zakład:

Solwata Podstawa nr 4 w Cieszynie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Plac Wolności 7a

(adres)

NIP 5481035343 REGON 040449286 PESEL —

TEL. 33/8522264 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: rejestr

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Alicja Wikalis - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Alicja Wikalis - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Urszula Matuza - intendent
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: bezpieczeństwa żywności
i żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr w PB/MS/18/H22
sprowadzony w dniu kontroli w stacji

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

1. Liczba żywności mrożonych - 213, osób dorosłych - 63, sprowadzony jadalny i obr. 25-28.01.16r. Mielony, mrożone, zawarte, biały sierszeń, drożdże jasnokone, chrupki, stała żywność mrożona 3st.
2. Zarząd uchwały w sprawie uchwały Ministra Zdrowia z dn. 26.08.15 r. (Dz. U. poz. 1256) i w sprawie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1168/11 z dn. 25.11.11 r. dot. substancji lub produktów pochodzących z energii lub w celu nietolerancji w postaci obiadów, 3. Dokumentacja zdrowotna personelu (5 osób) do celów sanitarno-epidemiologicznych - aktualne,
4. Woda z ujęcie miejscowego, badane w 2015 r., higienizacja miejsc, odpadki, stacje i gastronomia miesięczne spotkania przez Firme, Echo-Plast, Wersy i Firme, Norinta, Biskup-Bieta.
5. Wymagania sanitacyjne dla żywności utracone w czasie, nie stawa się środkiem żywienia - demylnujące tj: Mielix sanit, mio, ludniki, ajax,
6. Sequegeepie w magazynie spotywanym i umiarkowanie chłodzonych zachowuje, nie stawa się antybiotykami po terminie przydatności do spożycia,
7. Dohit ochrona personelu żywności, myjnie do mycia rąk personelu myjnie prenielans,
8. Instalacje BHP, GMP oraz system HACCP

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 4.01, nie wyrobiono.....

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

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.....

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

6. Czas trwania kontroli: od 11:40 do 13:30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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)

DYREKTOR SZKOŁY

M. Witalis
mgr Alicja Witalis

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
STAWOWA NR 4
- Tel. 033-8520733
300 CIESZYN
KONTAKTOR: 070449286

Skopiec
(podpis osoby kontrolującej)

Kowaj

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 26.04.2016r

otrzymałem (-am) w dniu 26.04.2016r

DYREKTOR SZKOŁY
M. Witalis
mgr Alicja Witalis

.....
(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.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Cieszynie 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 848/1204/ONS-122/16 dnia 26.04.16r

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Solna Podstawa nr 4 w Cieszynie
Plac Wolności 7a

**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. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	

