

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
43-400 CIESZYN
ul. Liburnia 2
tel. 479 70 10

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej / interwencyjnej)*

Nr 453/12.04/01SHZZ/14

Cieszyn, 04.04.14r
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna w zakresie bezpieczeństwa
(rodzaj kontroli, zakres itp.)
żywności i żywienia dzieci w stołach

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

Teresa Kopeć, st. asystent, nr up. PPS/0131/4/S/14
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) w związku 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 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. Zakład / obiekt kontrolowany

Stołówki Miejskie - Obłokwiat nr 2 w Cieszynie
(pełna nazwa, adres)

ul. Moniuszki 13

p. Ewa Woźniak - dyrektorka
(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym – imię i nazwisko, stanowisko)

Zakład żywienia zbiorowego prowadzący działalność
(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

od rano do godziny 14:00

p. Ewa Woźniak - dyrektorka
(przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego, uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

p. Mirosława Gembalica - pielęgniarka
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

1. Dierba zymionzeli dzieci - 90, 4 posittli, spranochon jadtospis od 7-11. Ok, 14 r., testany uszmasilone, w testanoch sawarte bietho emierece, doolatli janyuowe, mleko, stawka zymionzowa na 4 posittli uszosi - 5 st.
2. Dokumentacje zdrowotne personelu (4 osoby) do celow sanitarno-epidemiologicznych - aktualna.
3. Spranochono stan pomogalnicy 2 kuchnie przy oddziatach, w ktorych rozbiela sie posittli oraz myje i dezynfekuje naczynie stotowe dla dzieci, pomieszczenia utrudniane czysto, naczynie stotowe kelce czyste, lodowki spranochonane, czyste, do naczyni mydliczone kumpralni z funkcja mypanienia, stan techniczny dobry, obecnie nie uszysaje dzieci do picia butelek, podawane picie w kubkach, na stanie stelinga- tor do butelek.
4. Wymylenie pomieszczenia blatu zymionie utrudniane czysto, na stanie siodli myjaco- dezynfekujace tj. profimex (temin wasnoti do 30.04.14o ludniki, cif, apex).
5. Stan higieny personelu zdrowy, czysta odziewa odnosa, czepki, muppralni do uszosi wch mypanostere przeciello.
6. Magazynie spotyrosy i magdheniaki eltodniogt

segregacja artykułów spożywczych przechowania, mierzopiranie, se zmalowaniem, temperaturę w lodówce z makiem $+6^{\circ}\text{C}$, w magazynie spożywczym nie stwierdzono artykułów po terminie przydatności do spożycia. Jajka przechowywane w lodówce $+4^{\circ}\text{C}$.

7. Pożywienie pakowane oddzielnie, temperatura w lodówce $+3^{\circ}\text{C}$.

8. Instrukcja GMP, GMP oraz system HACCP opracowany i wykonany, prowadzony monitoring obszarów, temperatury w lodówkach $+3^{\circ}\text{C}$ (2), $+6,3^{\circ}\text{C}$, $+5^{\circ}\text{C}$, zamrażalnik -20°C , -24°C , -18°C , dezynfekcja jaj (maszynowo UV), obróbka termiczna mięsa w dwóch kamionkach (ostatni zapis z 3.04.14r., pieczeń wieprzowa, temperatura $+45^{\circ}\text{C}$, czas 2,5 godz.), prace porządkowe nie harmonogramu prac, szkolenia pracowników (ostatnie z 12.03.14r.) temat - "Zdrowo żyć, zdrowo żyć".

9. Dostawcy towaru prowadzone na bieżąco, mierzopiranie, dostawca: Zakład Mięso-Loboda Gilanice, do faktur dołączone etykiety se zmalowaniem.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

nie dot -

(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr - nr PJ/W/S/11/K22

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty,

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: 4a

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego*. Pan (i) nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Czas trwania kontroli: od 11³⁰ do 13³⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR
ŻŁOBKÓW MIEJSKICH
w Cieszynie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

[Podpis]
Włóczęk

(podpisy osób kontrolujących)

[Podpisy]

[Podpisy]
(podpisy świadków)

ŻŁOBKI MIEJSKIE
43-400 CIESZYN

ul. Moniuszki 13 Tel. 033 8511 350
NIP 548-10-30-252 REGON 072357200

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *07.04.14r.*
otrzymałem (-am) w dniu *07.04.14r.*.....

DYREKTOR
ŻŁOBKÓW MIEJSKICH
w Cieszynie

(podpis i pieczęć odbierającego)

[Podpis]
Włóczęk

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 / obiektu.

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)

* - właściwie zaznaczyć