

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BA.491-1-40/14

Rzeszów, 20.07.2014r

(Miejscowość i data)

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

mgr inż. Małgorzata Nawara - ni ampt. 756E Rzeszów na upow. 21/14

mgr inż. Mariusz Bohman - ni ampt. 705E Rzeszów na upow. 19/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, ze zm.), w związku 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 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010r. Nr 220, poz. 1447, ze 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 regułami 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Zempej saloni M 6

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bolowa 12, 35-118 Rzeszów

(adres)

NIP 813-365-56-03

REGON 180402060

PESEL

TEL.

FAX

E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, ze zm.)

obiekt uruchomiony przed 26.10.2006r

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

mgr Donata Chmura - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

mgr Donata Chmura - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano *nie ukarano*
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie *nie dotyczy*
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

.....
..... *brak*

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

.....
..... *nie dotyczy*

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
..... *brak*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

.....
..... *brak*

6. Czas trwania kontroli: od..... *10⁰⁰* do *11³⁰*

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:

brak

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

DYREKTOR

D. Chmura
mgr Dorota Chmura

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

M. Kowale, M. Bartuszy
Zespół Szkół Nr 6 w Rzeszowie
ul. Solarza 12, 35-118 Rzeszów (podpis osoby kontrolującej)
Regon 180702060, NIP 8133655603
tel. 17 7482070, 17 7482670
fax. 17 7482062

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *20.02.2014r*

otrzymałem (-am) w dniu *20.02.2014r*

DYREKTOR

D. Chmura
mgr Dorota Chmura

(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie 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 752/107-1/10/14 z dnia 20.02.14w

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Blok żywienia przy Zespole Szkół nr 6 ul. Solna

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

| Lp. | Zakres kontroli | P | WP | N |
|------|--|----|----|---|
| I. | STAN TECHNICZNY | | | |
| 1. | Usytuowanie zakładu | X | | |
| 2. | Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu | X | | |
| 3. | Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń | X | | |
| 4. | Ochrona zakładu przed szkodnikami | X | | |
| 5. | Kanalizacja zakładu | X | | |
| 6. | Umywalki do mycia rąk | X | | |
| 7. | Ustępy | X | | |
| 8. | Systemy wentylacyjne | X | | |
| 9. | Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych | X | | |
| 10. | Szatnie dla pracowników | X | | |
| 11. | Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe) | X | | |
| 12. | Podłogi | X | | |
| 13. | Ściany | X | | |
| 14. | Sufity i zamocowane w górze elementy | X | | |
| 15. | Okna i inne otwory | X | | |
| 16. | Drzwi | X | | |
| 17. | Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji | X | | |
| 18. | Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia | X | | |
| 19. | Warunki do mycia żywności | X | | |
| 20. | Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością | X | | |
| 21. | Przechowywanie i usuwanie odpadów | X | | |
| II. | ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ | | | |
| 22. | Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi | X | | |
| 23. | Woda technologiczna | ND | | |
| 24. | Lód stykający się z żywnością | X | | |
| 25. | Para wodna stykająca się z żywnością | X | | |
| III. | PERSONEL ZAKŁADU | | | |
| 26. | Higiena osobista pracowników | X | | |
| 27. | Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej | X | | |
| 28. | Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie | X | | |
| IV. | HIGIENA PRODUKCJI | | | |
| 29. | Jakość surowców i składników | X | | |
| 30. | Magazynowanie surowców i składników | X | | |
| 31. | Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi | X | | |
| 32. | Obecność szkodników | X | | |
| 33. | Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami | X | | |
| 34. | Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się | X | | |
| 35. | Segregacja żywności | X | | |
| 36. | Rozmrażanie żywności | X | | |
| 37. | Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych | X | | |
| 38. | Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji | X | | |
| 39. | Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością | X | | |
| 40. | Pakowanie żywności | ND | | |
| 41. | Procesy technologiczne | X | | |
| 42. | Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej | X | | |
| 43. | Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej | ND | | |
| 44. | Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem | ND | | |
| 45. | Mycie i dezynfekcja naczyń | X | | |
| V. | DYSTRYBUCJA | | | |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|---|
| 46. | Jakość żywności | X | | |
| 47. | Znakowanie żywności | X | | |
| 48. | Wydawanie potraw | X | | |
| 49. | Transport żywności | X | | |
| VI. | DOKUMENTACJA ZAKŁADU | | | |
| 50. | Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń. | X | | |
| 51. | Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu. | X | | |
| 52. | Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej | X | | |
| 53. | Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (<i>system traceability</i>) | X | | |
| 54. | Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych | X | | |
| 55. | Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych | X | | |
| 56. | Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności | X | | |
| Liczba punktów | | 56 | 0 | 0 |
| Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt | | 56 | | |
| W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonej (max. 5 pkt) | | 5 | | |
| Ocena zakładu | | POZYTYWNA | | |

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 22.617-1-40114... Z DNIA 20.02.14r...

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolowanej)

[Podpis]
 (podpis osoby kontrolującej)

Piódzeć państwowego inspektora sanitarnego
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 73-3
tel. 85-419-69, 36, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr BN 458-9-103-1/14

Rzeszów, 20.02.2014 r.
(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez mgr inż. Marię Baulman - wst. asystent PSE w Rzeszowie
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

na upow. 19/2014 oraz mgr inż. Małgorzaty Kowarczek - wst. asystent PSE w Rzeszowie na upow. 21/2014

..... pracownika (-ów)
upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.
Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Biuro Ekspert NIG
ul. Słomska 12
35-118 Rzeszów

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Biuro Ekspert NIG, ul. Słomska 12 w Rzeszowie

(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich współników)

(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich współników / telefon / faks)

I.3. NIP 813-265-56-03 REGON 180-40-2060 PESEL -

I.4. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

p. mgr. Danuta Chmura - dyrektor

I.5. Przedstawiciel zakładu/obiekту w obecności, którego przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, stanowisko)

p. mgr. Danuta Chmura - dyrektor

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 20.02.2014, godz. 11⁴⁰

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli: Oleja roślinna sanitarnego miedzy

III. WYNIKI KONTROLI:

III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjnego-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp.):

liczba uczniów 600 w tym kl. 10^o - 26 dzieci
Gimnazjum - 178 uczniów
Personel
W dniu kontroli dokonano przeglądu pomieszczeń szkoły i stwierdzono, że wymagane są wycieczki
Istnieje możliwość podjęcia podjętych i paucy młodzieży w małych
Sanitariaty wyposażone w środki higieny osobiste
Wszystkie wymagane wycieczki
Opilny dobę sanitarna - higieniczny w dniu kontroli dzień
Kolejny pobyt sanit. odbył w dniach 12-13.03.2014 r. P/KOM/04
do Urzędu Kontroli ma prawo upływu w BS ul. Krasna 1
w Ogólnego PA.

III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

termometr OKD 14/6/115

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów*

III.4. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:

publikacji z metody pomiarów kalimetrycznych Nr 8/2/11/13 z dn. 7.11.2013-
wyniki pomiarów

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

badania laboratoryjne

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:

Nie stwierdzono

V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu*

Brak
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

Wnoszę/nie wnoszę** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

X
.....
.....
.....

VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. nie nałożono/ nałożono mandat karny na**

.....
.....
(imię i nazwisko, stanowisko)
..... w wysokości..... na podstawie art.
(nr mandatu karnego) (podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr

Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono**

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

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania**.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

X
.....
.....

Dokonano/nie dokonano** wpisu do książki kontroli.

Wydano/nie wydano** na podstawie art. 31 ust.1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecenia pokontrolne, które wpisano do książki kontroli.

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

Data i godz. zakończenia kontroli: 20.02.2014.....

Łączny czas kontroli: 25 godz.....

DYREKTOR


mgr Dorota Chmura

.....
(podpis i/lub pieczęć strony /przedstawiciela kontrolowanego zakładu)

Zespół Szkół Nr 6 w Rzeszowie
ul. Solarza 12, 35-118 Rzeszów
Regon 180702060, NIP 8133655603
tel. 17 7482070, 17 7482670
fax. 17 7482062

.....
(podpis osób obecnych podczas kontroli)

M. Bartman, M. Kowale
(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 20.02.2014.....

DYREKTOR


mgr Dorota Chmura

.....
(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

POUCZENIE: Strona/osoba upoważniona w terminie **7 dni** od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** - właściwie zakreślić

