PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79
tel. 85-419-36, 69, 10
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSi.441.504.2016

Rzeszów, 7.04.2016 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie

B. B. st. asystent /2016

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), 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 z późn. zm.).

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

1. Zakład kontrolowany:

DPS w Rzeszowie, ul. Sucharskiego

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 813-14-52-965 REGON –

2. Kierujący zakładem kontrolowanym:

Pan W. W. – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ kontrolowanego:

jw.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: warunków produkcji i obrotu żywnością.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Z

II. 1. Opis stanu faktycznego*, *(w tym rodzaj i wielkość produkcji, zatrudnienie zakres i rodzaj działalności).*

Zatrudniony jest 6 osób - dyr. kierownik zdrowia.
Prowadzone jest żywienie pacjentów - mieszkańców w ilości 88 osób oraz wydawane jest posiłki do domów dla osób z dowozem wsparcia.
Przygotowywane jest produkty dań obiadowych, porcjowanie, sałatki, surówki, zupy itp. na bazie surowców przetworzonych z konserwacją na miejscu w ciągu całego dnia na stołówce i w pokojach.
W dalszym funkcjonuje system HACCP obejmujący tzw. CCP tj. przyjęcie towaru, przechowywanie w warunkach chłodniczych/mroźniczych oraz obróbka termiczna - zapisy prowadzone są na bieżąco.
System HACCP dostosowano w 2015 r. do wymagań

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

cd. w 1169/2011 dot. informacji o substancjach alergennych lub powodujących reakcje nietolerancji:
stan sanitarno-higieniczny dobry.
stan techniczny budynku zadowalający.
W związku zatrudniony jest jeden dietetyk na pełen etat oraz jedna pracownica dietetyczna.
Prowadzone jest przygotowanie posiłki przez 12h po 1500 kcal z dostarczeniem innych są:
1. Rekreacja Marenie w Tczewie
2. Zakład Społ. Gomo w Gdańsku
3. OSM w Tczewie Rondzie
4. Niezp. - Nartownia Kosmetyk w Kwidzynie, ul. Lubelska 46
5. Dzienny Dom Pomocy - Kwidzyńskie Społeczne Towarzystwo Przyjaciół w Kwidzynie, ul. 3-go Maja.
Wsad do kotła w dniu dzisiejszym wynosi 7,88 zł/osobę.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....
.....zF/PK/BŻ/01/01/01.....

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... załącznika 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.....

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:
.....
.....
.....

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

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 / *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
.....
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od.....10^00..... do .....11^30.....

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)

DYREKTOR

mgr W W

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

(podpis osoby kontrolującej)

.....

(podpisy świadków)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Mjr H. Sucharskiego 1
35-225 Rzeszów
tel/fax 86-36-287, 86-35-433

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 7.04.2016 r.

otrzymałem (-am) w dniu 7.04.2016 r.

DYREKTOR

mgr W W

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 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

07.04.2016.