

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr Rz. 444. 415. 2016

Rzeszów, 21.03.2016.
(Miejscowość i data)

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

[Redacted] Rz. 552/16
(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:

Dom Pomocy Społecznej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
w Rzeszowie, ul. Zaleska 7A
(adres)

NIP 813-24-95-614 REGON -

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
35-322 Rzeszów, ul. Zaleska 7A
tel. 17 86 75 770, fax 17 86 75 777
REGON: 690262719 NIP 813-24-99-414
e-mail: dpsrzeszow@op.pl
(1)

2. Kierujący zakładem kontrolowanym:

Pani [Redacted] [Redacted]
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ kontrolowanego:

Pan [Redacted] kier. administracyjno-gospodarczy
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola warunków produkcji i sprzedaży

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr OH221A1/8815

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

W trakcie kontroli stwierdzono, że izmierzony jest 1400000.
Działalność prowadzona jest w zakresie produkcji:
dani obywateli, świadczenia usług na bazie usług
i usług z konsumpcji na miejscu w miejscach
sklepowych. W dziedzinie usług są następujące działy: catering, kafełki, stacja, sklep, sklep. Zatrudnionych jest
8 pracowników, mających kontakt z izmierzonym.
W dziedzinie usług jest system HACCP, w którym
wykonano punkt krytyczny tj.: CCP1, przyjęcie towaru
CCP2 - przechowywanie w warunkach chłodniczych komercyjnych
CCP3 - wypiekanie węgla, kawałek, kawałek, kawałek, kawałek
system HACCP, CCP1, CCP2, CCP3 - prowadzone są na bieżąco.

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

cd. Pa. Tablica informacyjna: PB skierowana do zgłoszenia
jednostki obsługującej, skierowanej, skierowanej, skierowanej.
Stosunek do techniki, w danym kontekście nie budzi
zastanowienia.

7

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/IBR/01101/09

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 wnioszek 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..... 11:40 do 14:30

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.
.....
.....

* - zaznaczyć właściwe

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Rzeszowie
5-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 15-419-36, 69, 10

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr ... z dnia ...

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

...
...
...

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
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	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	2	0	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)