

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
mail: zymonoc.medior@wvse.gda.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H22/123/116/14

Pelplin, 09.10.2014
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

st. asyst. Marzela Grybowski - nr upow. 43/14

(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 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013r, poz. 267).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014r. 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 2010r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.) oraz na podstawie 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, z późn. zm.; 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:

Pion żywienia Domu Pomocy Społecznej, ul. Szpitalna 1,
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

83-130 Pelplin
(adres)

NIP REGON PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów pod nr
050/100/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Rufin Mysioł - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Magdalena Genc - główny administrator
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowe

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr Raytek MiniTemp 1783.37W2-11

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

- 1) Biorąc życie przygotowuje poranki codzienne dla 150 penjonariuszy.
- 2) Całkowicie bieżące zachowanie.
- 3) Urządzenia chłodnicze sprężone wyposażone w termometry

7

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

- 1) pkt 1.2 - stan techniczny - po ścianach i sufitach w magazynie ziemniaków mierzono, a ubytkami farby.
- 2) pkt 1.5 - zabezpieczenie schodu przed młodnikami - w magazynie ziemniaków oraz w magazynie z urządzeniami chłodniczymi strasak dno nie zabezpieczono siatką - możliwości umieszczenia młodników do schodu. Podczas kontroli dno schodów, a w magazynie ziemniaków tworzą prace zabezpieczające dno.
- 3) pkt 1.2 - warunki magazynowania - stwierdzono przekroczenie temperatury w magazynach w miejscach - całości w strasakach, jeżeli luzem w sufladzie czy serate lodowe przy fortelech i jeżeli dno.
- 4) pkt 4.3 - prawidłowość procedur - stwierdzono przekroczenie temperatury w miejscach magazynowania w miejscu na podłodze.

Nieprawidłowości stwierdzone naruszenie przepisów Zał. nr 30 zgodzenie nr
852/2004

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Analiza oceny załącznik doraźne

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego 51 w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie (-)
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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:

.. ustalono, że stan techniczny magazynu ziemniaków zostanie gruntownie
odnowiony do 31.07.2015 r.

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

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..... 12⁰⁰ do 13⁵⁰

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:

(-)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
83-130 PELPLIN
ul. Szpitalna 2
tel./fax 58-536-12-18, 58-536-39-43
NIP 593-17-34-103

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Główny Administrator

(podpisy świadków)

Magdalena Grenc

Gmybuszko

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 08.10.2014

otrzymałem (-am) w dniu 08.10.2014

Główny Administrator

Magdalena Grenc

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
83-130 PELPLIN
ul. Szpitalna 2
tel./fax 58-536-12-18, 58-536-39-43
NIP 593-17-34-103

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 Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 422/123/116/14 z dnia 03.10.2014

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

Pion żywienia Domu Pomocy Społecznej, ul. Szpitalna 2,
83-130 Pelplin

**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	

) zaznaczyć właściwe

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	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	18	2	
	Suma punktów ogółem				20
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE
KONTROLI SANITARNEJ NR H32/123/UG/14 Z DNIA 03.10.2014.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

(-)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
83-130 PEPLIN
ul. Szpitalna 2
tel/fax 58-536-12-18, 58-536-30-43
NIP 593-17-34-103

Główny Administrator
(podpis kontrolowanego)

Magdalena Grenc

Grybowska

(podpis osoby kontrolującej)