

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

INSPEKTOR SANITARNY

w Wodzisławiu

ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śl.

tel. 456 38 10, 456 38 11, fax 455 15 96

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr 610/1219/NS/11ZZ/2018

Wodzisław Śl, 28.03.2018

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim

Katarzyna Małyszczak stanowiący 33/2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 1261 ze zmianami), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 1257 ze zmianami).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity: Dz. U. z 2016 poz. 1829 ze zmianami)**) 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 165 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:

Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim
ul. Oskara Langego

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-300 Wodzisław Śl ul. Szkolna 5 dot. Kuchnia kantatorki

ropekuojck (mala 3)

(adres)

NIP 647 17 72 082

TEL. 32 455 4056 FAX 32 455 4056 E-MAIL szkola@ekonomicz.wodzislaw.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/11ZZ-432-1513-4940/15

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Monia Łach - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Aleksandra Zielonka - kierownik sekcji

(imię i nazwisko, stanowisko)

Brak środków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola naukowa w ramach
wiedzy kontroli żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pinocet PP/W/S/K/104/112 sprawdzony,
w niedziele stacji, pyłki sprawdzona porządku

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji
daru do miejsca do gotowego wyrobu, wypielu uat
z konserwacji w miejscu. Właściciel przygotowany do prac
w zakresie odpraw przy rejestracji praktycznej (sekcja zautomatyzowana, tabela
zysku - planing gotowości) w zakresie one pol-dypl, sporadycznie
odnie od czasu one obliczenia oszacowania do celów sanitarno-
epidemiologicznych. Obiekt poddawany do sieci radiologicznej,
handlowej w miejscu. Produkty ujęte do produkcji
przygotowane zgodnie z przepisami, w tym przygotowanie danych
systemu HACCP uregulowanego m.in. przepisami GHP, GHP, GHP, prowadząc
zgodnie z przepisami w zakresie (stwierdzenie) na województwo kontroli
zgodnie z przepisami, w tym przepisami HACCP GHP, GHP.
W obiekcie obowiązują warunki, które spełniają
właściciel w zakresie, który nie stanowił manipulacji

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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia w restauracji w miejscowości w. Szelonko 5

**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	
1 Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 (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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	-	-	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie

powyżej 50 pkt

Ryzyko średnie

powyżej 15 do 50 pkt

Ryzyko niskie

nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....

Kierownik
Szkolenia Praktycznego
mgr Aleksandra Zielonka

Mateusz

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)