

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ/41/71/11

Kleszczów, 15.03.2011r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bełchatowie Ewa Trzcińska - asystent,
upoważnienie stałe nr 12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Szkola podstawowa im. Janusza Korczaka
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Szkolna 4, 97-410 Kleszczów - bld. zgrzewnicowy
(adres)

NIP 769 135 20 10 REGON 590 710 42 8 PESEL
TEL. 44 731 33 46 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. Nr 171, poz. 1225)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

p. Ewa Stawiak - Kotba - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

p. Aleksandra Chłizera - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków dokonanych czynności kontrolnych nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: pełnienie wymagań

higienizacji sanitarnych i zakładowe zjawiska zborowego
sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr akustyczny PN/D1/H2

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

1. W bloku żywienia przygotowuje się posiłki obiadowe dla 260 dzieci (z sali podskrobnej, oraz wydane są w ilości 40 porcji obiady dla dzieci przedszkolne i szanowicade i mieszkanie. Przygotowane są posiłki jednodaniowe,upy oraz II dania, woda serwowana są napoje mineralne. Posiłki przygotowane są od surowca do wyrobu gotowego, wydawanie porcji w naczyniach wielokrotnego użytku, mycie i dezynfekcja naczyń nie budzi zastrzeżeń, na stołach znajdują się ręczniki papierowe dla dzieci, mydło, a także punkty wyprowadzenia, które naczynia przechowywane w sanitarnych warunkach.

2. Skład pracowników - personel bloku stanowi 4 osoby + intendent, medycyna do uwzględnienia aktualne zalecenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena osobista pracowników bez zastrzeżeń, personel bloku ubrany w czyste fartuchy ochronne. W zakładzie zostały zapewnione odpowiednie warunki do pobierania się przez personel.

3. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku: kuchnia mieszkalna, boks mycia naczyń, obieralni i drobne węzły sanitacyjne, mykany żywnościowego, stoły dla personelu oraz pomieszczenia ogólnego zachowania na poronnie dobrym. Wyposażenie i przedmioty osobne zakładu utrzymane w stanie dobrym. Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które znajdują się z żywnością utrzymane w dobrych warunkach technicznych. W punkcie punkty wodne posiadają doprowadzenie ciepłej i zimnej, i ciepłej wody, odpowiednie urządzenia i wodę z wodociągów z kłosa.

4. Higiena produkcji - w toku kontroli nie stwierdzono środków spożywanych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Środki i inne składniki kupowane są na bieżąco zgodnie z ustalonym zamówieniem, w magazynie są oznaczone symbolem oraz są przechowywane w określonej ilości artykułów spożywanych w kontrolowanych warunkach (temperatura i wilgotność) zgodnie z zaleceniami producenta. Także przy zakupie są przechowywane. Wykonano termokontrolę przed rozpoczęciem termometrem atestowanym PN/01/11 w lodówce z produktami, temperatura wynosiła $+2,8^{\circ}\text{C}$, odczyt z termometru umieszczonego w urządzeniu chłodniczym $+2,5^{\circ}\text{C}$. Wyposażenie kontrolno-sterujące umożliwia dośrodkowanie ciepła. Metody kontroli jakości procesów obróbki ciepła bez chłodziwa, na stanie kuchni znajdują się dwa zastawione piecy komorowe.

5. Dokumentacja doświadczeń - w zakładzie zostały opracowane, uchwalone i są przestrzegane instrukcje dobrej praktyki higienicznej, oraz produkcyjnej, opracowana została procedura (zgodnie z przepisami) instrukcje czyszczenia i konserwacji, zapobiegania szkodliwym skutkom, instrukcje usuwania odpadów komunalnych (umowa nr OK/000060/08 z dnia 01.03.2008r. z "EKO-REGION" z siedzibą w Żelaznowie), instrukcje przyjęcia towaru, procedury zabezpieczenia przed szkodnikami i szkodami i dezynfekcji naczyń stołowych i porcelany sprzętu kuchennego, higieny osobistej personelu, instrukcje obsługi pracowników, konserwacji urządzeń, instrukcje przechowywania i magazynowania towaru. Rejstry w ramach kontroli wewnętrznej, prowadzone systematycznie. System HACCP został opracowany i jest używany, zgodnie z tożsamością przepisów, analizy ryzyka i plany kontroli. CCP1 - przyjęcie towaru; CCP2 - chłodziwo i dezynfekcja; CCP3 - obróbka termiczna, monitorowane zgodnie z ustalonym systemem monitorowania, a zapisy w obowiązujących przepisach dokumentacji.

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

memoranda nie skindano

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/HI/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano karanie mandatu tego nie dokonano
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie ustalano

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

dokonano wpisu

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:

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

.....

6. Czas trwania kontroli: od 10³⁰ do 12

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 42/32/17 z dnia 15.09.2017r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Szkoła Podstawowa, ul. Szkolna 4, Klebce

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 zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

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

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	ND		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	ND		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	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		
54.	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		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			60	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			2	
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

Marek Oleksowicz
(podpis osoby kontrolowanej)

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Janusza Korczaka
97-410 Kleszczów, ul. Szkolna 4
woj. łódzkie
tel. 44 731 33 46

Ewa Tomińska
(podpis osoby kontrolującej)