

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻN.06/14/20.....

Pułtusk 08.06.20.....
(miejsowość i data)

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

Miasto: Szydłowskie st. instr. higieny nr upow. 06, jedm. 439/20.....

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r. poz. 2096 z późn. zm.).

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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 z późn.zm.)***) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/ EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółka Przędzisko Miejskiego Nr 4 z Oddziałami.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Integracyjnymi Pułtusk, ul. R. Krajńskiego 3.....
(adres)

NIP 5681149928.....

TEL. (23) 692 20 45..... FAX..... E-MAIL.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów.....

HŻN. 409/1424/04 z dn. 11.06.04 r.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Sadowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lidia Sadowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu techniczno-sanitarnego
pomieszczeń sprzętu wprowadzeń hig. sprzętowanie i mydlenia rąk, przestrzeganie zasad GMP i GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HZN HP102/ASK

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

Działalność zakładu oparta na produkcji positek od surowca do gotowej potrawy, podawana w maszyniach wielokrotnego użytku. W rektorii podawana są 3 posiłki śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem, podwieczorek.

Żywność - 140 dzieci, stawka żywnościowa - 6,50 zł.

Zatrudnienie - 3 osoby, posiadają wykształcenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, odzież ochronną.

Zakład zaopatrzony w wodę bieżącą z wodociągu publicznego, ciepłą z podgrzewacza.

Stosujemy zasady do mycia i dezynfekcji: rąk, sprzętu, naczyń kuchennych, żywności, termicznej dezynfekcji naczyń stołowych.

Wykorzystujemy stromonisko do dezynfekcji rąk pracownikom i rodzicom wyposażone w płyn dezynfekcyjny Orlen Oil.

Wyczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej,

wyczystości komunalne odbierane przez P.P.U.K. Sp. z o.o.

Putusk ul. Staszica 5.

Nie stosujemy środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i po upływie daty minimalnej trwałości.

Środki spożywcze natomiast mikrobiologicznie przechowywane.

n. temp. +3°C, -20°C

Próbki kontrolne posilków przechowywane n. temp. +4°C, 72 h.

Segregacje przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych wyrobów przewidziane.

Przebadano jest rejestr dostawców środków spożywczych:

mięso, wędlina - Hurtownie MARKUS Żutusk, ul. Młockieńska;

makiel, ryby - Hurtownie spożywczo-rolne Wysokie Mazowieckie;

jajka, owoce, warzywa - Hurtownie Simonka Żutusk, ul. Marszałkowska.

Podpisano układy dekadono.

Wzglądano n. nim wartości odżywcze, energetyczne oraz produkty powodujące alergię lub reakcja nietolerancji.

Ścisły GMP i GMP prowadzona na bieżąco.

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

nie dotyczy

Podstawa prawna :

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004r . z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019r., poz. 1252 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

arkusz oceny zakładu

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie nie dotyczy
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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:

nie dotyczy

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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.....

nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od.....10.10..... do.....12.00.....

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.

nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dotyczy

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Został dopełniony obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13,14 Rozporządzenia RODO.

Przedszkole Miejskie Nr 4

Z Oddziałami Integracyjnymi

06-100 Pułtusk, ul. B. Krajewskiego 3

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Regon 130501276, Nip 568-11-49-928

M. Swiderska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.06.20.....

otrzymałem (-am) w dniu 08.06.20.....

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

Sadowska

mgr Lidia Sadowska

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 Pułtusk 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców