

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HZ. 26.2016. MK

Słupsk, 13.05.2016
(Miejscowość i data)

Ocena prawidłowości i skuteczności procesów
(rodzaj kontroli, zakres itp.)
mycia i dezynfekcji rąk, sprzętu i rąk personelu
w zakładach żywienia zbiorowego.

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

Małgorzata Kominiśko - Asystent SIIR
nr up. 25/16

(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 (t. j. Dz. U. z 2015 r., poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2013 r., 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 1 lipca 2014 r. 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 2015 r., poz. 584 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 regulacjami 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. Zakład

Stółboka n. Łobku nr 2, Al. 3-go Maja 78,
(pełna nazwa, adres)

76-200 Słupsk - Zespół Żłobków Miejskich n. Słupsku

p. Mirosława Wiśniewska - kierownik Żłobka
(kierujący zakładem - imię i nazwisko, stanowisko)

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Mirosława Wisniewska - kierownik Złobka
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Z
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości).

- 1) W zakładzie działalność prowadzona jest w zakresie żywienia zbiorczego zamkniętego dzieci uczęszczających do placówki w ilości 45 dzieci w wieku od 12-mcy do 3lat. Posiłki w placówce produkowane są od surowca do gotowej potrawy w tym: I śniadanie, II śniadanie, obiad II-dawidowy i podwieczorek.
- 2) W bloku żywienia pracują 3 osoby, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie z badań przeprowadzonych dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 3) Kontrola przeprowadzona w zakresie oceny prawidłowości i skuteczności procesów mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu i ręk personelu wykazała, że:
 - a) W zakładzie opracowane są instrukcje z zakresu OHP/GMP oraz HACCP w tym między innymi dot. czystości mycia i dezynfekcji tj. utrzymanie czystości w zakładzie i jego otoczeniu, mycie i dezynfekcja powierzchni roboczych (blatów), wyposażenia w tym urządzeń chłodniczych i zamrażarek, mycie i dezynfekcja ręk personelu, higiena personelu, mycie i dezynfekcja mebli stołowych, mycie i dezynfekcja poszczególnych pomieszczeń bloku żywienia. Opracowane HH procedury i instrukcje posiadają informacje na temat częstotliwości *

wykonujących czynności oraz rachunki wyciągu.

b) Poradki i namoki instrukcji GHP/GMP oraz HACCP prowadzący
na zapisy z czynności mycia i dezynfekcji w tym:
rejestr rozmywania, mycia i dezynfekcji naczyń chłodniczych,
rejstry sprzątania (mycia i dezynfekcji) poszczególnych
pomieszczeń (magazyn żywności, ^{magazyn wędlin i zmywaków} magazyn warzyw, przygotowania
kuchnia, kafelek i bar, magazyn spożywczy), karta
dopuszczenia pracownika do pracy.

c) W celu sprawowania jest instrukcja zapobiegania
zakłóceń w wodę, która uwzględnia częstotliwość badania
wody do spożycia 1 raz / rok. Określono sprawowanie
z badaniami wody do spożycia nr 1340/PBH/S/Hs/15
z dnia 26.08.2016r. - dokument potwierdzający jakość
wody do spożycia mierzonymy w zakresie objętości
badaniem.

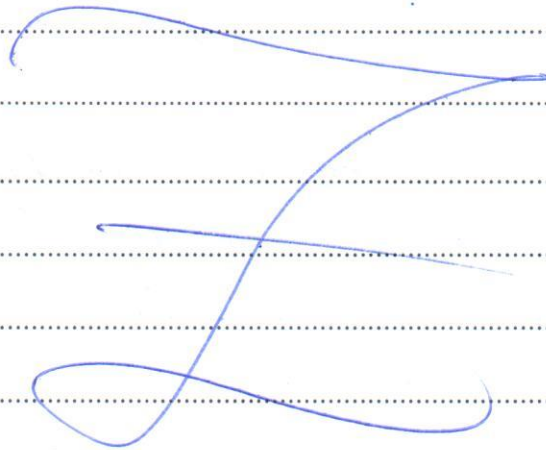
d) W zakładzie zapewnione są środki do mycia i
dezynfekcji powierzchni roboczych i wyposażenia w tym:
Imadur spray - dezynfekcja powierzchni medycznych, chloramin D
chloramin D - dezynfekcja powierzchni mających kontakt z żywnością
Winterhalter P300 - proszek do zmywarek (naczynia stołowe)
oraz preparat do dezynfekcji rąk - AHD 2000. Personel
posiada wiedzę dotyczącą sposobu przygotowywania
roztworów do dezynfekcji oraz ich zastosowania
pomieszczeń,

e) Bieżący stan sanitarno-higieniczny powierzchni,
wyposażenia zakładu zachowujący bieżące punkty
wody zapotrzebowane w dawkach bieżącej zimnej i ciepłej

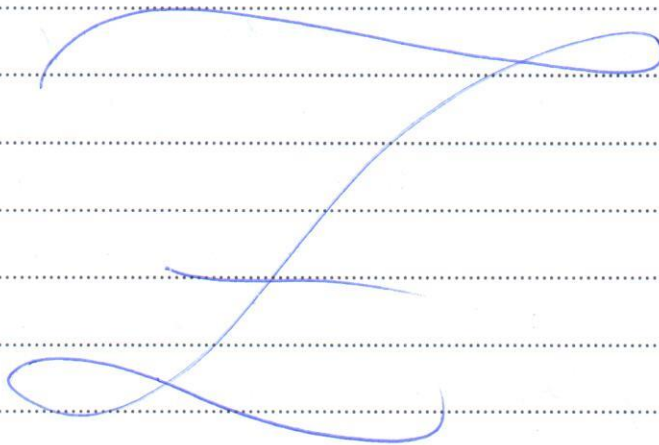
użyty. Umywalki wyposażone w środki do higienicznego
mycia i dezynfekcji i suszenia rąk.

f) Naczynia myjaco-ugrzewające w składzie do naczyń
stołowych sprawne. Naczynia stołowe bez uwarz.

g) Okazano dokumenty potwierdzające bieżące szkolenia
personelu z gwarantowanych instrukcji OHP/KMP oraz HACCP



2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów
prawa:



3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:



III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)
w oparciu o
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego
z dnia nr

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Czas trwania kontroli: od 12³⁰ do 14¹⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

KIEROWNIK ŻŁOBKA
Mirosław Wiśniewski
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW
MIEJSKICH W SŁUPSKU
ŻŁOBEK NR 2
76-200 SŁUPSK, al. 3 Maja 78
tel. 59 342 67 22

ASYSTENT
Szekcji Higieny Żywności
PSSE w Słupsku
Małgorzata Kamińska

Chimona W.
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.05.2016
otrzymałem (-am) w dniu 13.05.2016

KIEROWNIK ŻŁOBKA
Mirosław Wiśniewski
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupsku 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