

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 112-465/1/3-332/16

Dopiewo 14.03.2016
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu

Eda Brousiewska - st. insp. leip. 02/16
Paweł Osłotko - st. insp. leip. 29/16

(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 2011r. 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 (Dz. U. z 2013r. poz. 267 ze 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 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 2013r. poz. 672) 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:

Pracownia wydobycia białek w Zespole Szkolno-Pracowniowym
Zmieszana ul. Bukarska 13 w Dopiewo
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zespół Szkolno-Pracowniowy ul. Jana Brzozwy
ul. Bukarska 13 624 070 Dopiewo
(adres)

NIP 7717261360 REGON 634524889 PESEL -
TEL (61) 816 8355 FAX - E-MAIL sp.dop@pocata.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

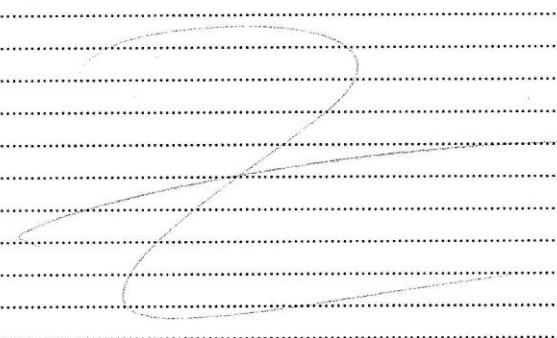
Decyzji Nr 112-465/2/3-332/13 z dnia
20.03.2013

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

Delencja orewy jedynsu i foieformacjo
o kateuasi hmasu pacie Paopodacne
Minstra Zamite 2 die 26 08 2015 u spone
ono sodlo spoznyci idne muso spetio to
o sioali u nioale hmatene zkonufo dleci
i uioodier u hci jedrothod
Obidet oailhuu ude hioodipap uiooiofo
quiduepa

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

N/p orewy orewy sione sioilamio
od plet I/2 - hiooiofo orewy i hiooiofo
sioaly - u hiooiofo hiooiofo
uiooiofo sioaly orew u dalmaj orew
22 siooiofo u siooiofo hiooiofo
od plet I/3 - hiooiofo sioaly i hiooiofo
u hiooiofo hiooiofo hiooiofo
od plet I/7 - hiooiofo hiooiofo hiooiofo
u hiooiofo hiooiofo hiooiofo
hiooiofo hiooiofo u hiooiofo
hiooiofo hiooiofo uiooiofo hiooiofo
u hiooiofo hiooiofo
hiooiofo hiooiofo hiooiofo
2 hiooiofo hiooiofo hiooiofo
i hiooiofo u 852/2004 UE a die 28 04 04
u siooiofo hiooiofo siooiofo (D.L. 11
UE L 139 z 02.04.2004, st 1) orew
u hiooiofo u hiooiofo hiooiofo
Europejska i Rady (UE) nr 1168/2011
z die 25 10 2011.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny
stanu sanitarnego zakładu 2F/PK/BZ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

(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.....
(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: od pkt 1, 2 i 3 -
ustalano i dyrektorem zakładu p. V Czernicki, że nieprzeznaczony
zajmuje kju przedmiot dostawek usunąć w terminie
określonej.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia
bieżących uchybień wymienionych w pkt 1 i 2 - polecono niezwłocznie
zrealizować informacje na temat dezynfekcji
w miejscu dostawczy i wyczerpieć albo
osob. sporyszczyc fontelki

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: Alparodzieze nr 830/42/16

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 13⁰⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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:

str. 15 dodano składek w podstawach programis

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

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego

mgr Violetta Czerniak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Bogusław

Słotalski

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 14. 03. 2016

otrzymałem (-am) w dniu 14. 03. 2016

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego

mgr Violetta Czerniak

(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 Poznaniu 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr *HZ-465/13-332/KG* z dnia *2 dn. 19.03.2016r.*

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY W POZNANIU
ul. Gronowa 22, 61-655 Poznań
tel./fax (61) 646 78 51

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

*Quant wydawania posiłków z kaspi
Solidno - Bredszelowa ul. Bukarska 13
Dopracoo*

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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. 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	ND
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	4	9	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N	—	—	

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
<u>Ryzyko niskie</u>	<u>nie więcej niż 15 pkt</u>

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR HC-465/13-22/16 z dn. 19.03.2016 r. Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... bez uwag

Marcin

(podpis kontrolowanego)

Bożena Stętała

(podpis osoby kontrolującej)