

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr WZS/73/AS/12

Lubuszewo 03.07.2012.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Nagrodziły Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku

Anna Stodółka st. asystent ur. upoważnienie 46/2012

(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 2011 r. Nr 212, poz. 1263 t.j. z póź. 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:

Dom Pomocy Społecznej w Lubuszewie 28A 76-200 Sępólno
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 839-27-52-028 REGON 771477825 PESEL
TEL. (58) 846 26 30 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. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 t.j z póź. zm.)

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Marianna Łonicka - dyrektor placówki
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Janina Mosaniś - magazynier
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

W obiekcie żywności jest ok. 106 osób, posiada od surowca do gotowej potrawy. Błoc żywności wyposażony w sieć i urządzenie ze stali nierdzewnej, kominek oraz stan techniczny w budzi zaktualizacji, wyposażenie bloku żywności w ujęto związane z otoczeniem do przeprowadzenia kontroli. Podczas kontroli wstrząsano artykułów spożywczych po terminie przydatności do spożycia. W bloku żywności zatrudnionych jest 8 osób (3 kuchnia, 3 pomoc, 1 magazynier, 1 ref. kuchnia) świadczenie godz. 8-10⁰⁰, obiad - 12³⁰ - 14³⁰, kolacja 18-20⁰⁰. Czystość bieżąca zachowana.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: akt oceny stanu sanitarnego

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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nr

2. Zgodnie z art. 10 kpa wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Dokumentację dostarczyć urzędowo

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

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 12¹⁰

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.

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

pkt 53, 54, 55 - brak do zgłędu dokumentacji dotyczącej dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, oraz systemu HACCP, w tym procedury mycia rąk z obrotu partii czynności uwodporniających i higienizacji jałowości zdrowotnej. Podzes kontrola cł.
W dniu kontroli obecny brygadier, który posiada dostęp do k/w dokumentacji.
Zobowiązania p. Jolanta Kosenko - negocjacje do dostarczenia k/w dokumentacji do NSSB w Gdańsku.

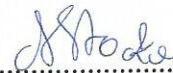
art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 138 z 30.04.2004)

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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


(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

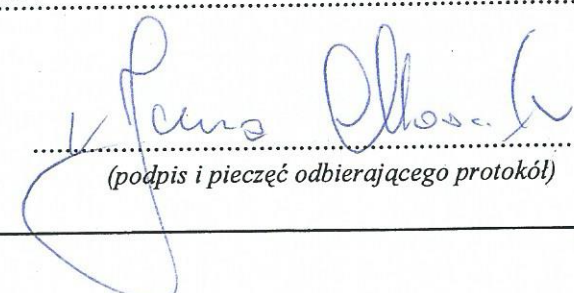


(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 03.07.2012

otrzymałem (-am) w dniu 03.07.2012 r.


(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Pawarskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w 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