

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16
tel. 54-411-68-33 fax 54-411-68-40

ZF/PK/BŻ/01/01/01

Strona 1/2

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1138/14 z dnia 17.12.2014 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Społdzielca w. Placówka Opiekuńczo-Hygieinowa w. MALUCH
87-800 Włocławek, ul. Sienkiewicza 3

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE 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	
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⁾ zaznaczyć właściwe

1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów			4	
	Suma punktów ogółem		4		
	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
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR *nie dotyczy* Z DNIA *nie dotyczy*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

DYREKTOR
Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza

Barbara Wilczura

(podpis kontrolowanego)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza
MALUCH
ul. Sielska 3, 87-800 Włocławek
tel./fax 54 236 12 62
NIP 888-102-66-52

Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów
Użytku oraz Higieny Żywności i Mieszkań
PSSE
Barbara Modzelewska

(podpis osoby kontrolującej)

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1139/14

Włocławek, 17.12.2014 r.
(Miejscowość i data)

N.42-HD-5141-282-4-1/14

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Barbara Modzelewska - asystent Sekcji N.42-HD -
upoważnienie Nr 27/13

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 267 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 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 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 672 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 regulami 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:

Stodółnia nr Placówka Opieki i Wychowania „MALUCH”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
87-800 Włocławek, ul. Sienkiewicza 3
(adres)

NIP 8881026652 REGON 910180495 PESEL 74081200606
TEL 54-2361262 FAX 54-2361262 E-MAIL par@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Brak decyzji - obiekt istniejący
od 1982 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Dorota Kilińska - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Dorota Wileczko - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa - zakres bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania wymagań art. 5 ustawy z dnia 09.11.1985r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP-70-14/M.02-HD

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

Zakład prowadzi żywienie dzieci przygotowywane posiłki od smoczek podawane w naczyńkach wielokrotnego stosowania. Dziećmi podaje się 5 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, deser/dunkę, podwieczorek i kolację. Żywności jest: 6 dzieci w wieku 0-1 roku, 11 dzieci od 1-3 lat, 6 dzieci w wieku od 3-8 lat i 1 dziecko. Zatrudnieni w piśmie żywienia: 5 osób. Stawka żywieniowa: 8,50 zł. Dokonano oceny jakości w re. okres 08-12.2014r - posiłki mierzono, w korytarzach śniadali białym zindolom bratnie pełnowartościowego, słońce się dodatki owocowe warzywa.

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

nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Adres Oczyszczalni

Załącznik do protokołu

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr 2
(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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

brak

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

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej. W dołku przetworzone są tylko produkty tytoniowe i wyroby tytoniowe. Od 02.2014r. produkcja nikotynowa została przeniesiona do innego pomieszczenia znajdującego się obok budynku gdzie przygotowywane są mieszanki nikotynowe, produkcja wody oraz sterylizacja butelek i myjanie naczyń. Przygotowywane mieszanki są zgodne z deklaracją producenta.

6. Czas trwania kontroli: od11¹⁵..... do14¹⁵.....

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:*brak*.....

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

DYREKTOR
Placówki Opiekunczo-Wychowawczej
"MALUCH"

Dorota Wilczura
Dorota Wilczura

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Asystent
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów
Użytku oraz Higieny Dzieci i Młodzieży

Barbara Modzelewska

B. Modzelewska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Placówka Opiekunczo-Wychowawcza
MALUCH
ul. Sielska 3, 87-800 Włocławek
tel./fax 54 736 12 62
NIP 888-102-86-52

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)14.12.2014r.....

otrzymałem (-am) w dniu17.12.2014r.....

DYREKTOR
Placówki Opiekunczo-Wychowawczej
"MALUCH"

Dorota Wilczura
Dorota Wilczura

(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 we Włocławku 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