

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAL / KOPIA*)

Nr 2441/1218/NS/1421/2018

Jastneby-Zdziej 03 XII 2018
(Miejscowość i data)

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

Stanisław Repe młodszy, asystent 34/2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 1261 ze zmianami), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 1257 ze zmianami).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646)**) 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 165 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:

Dom Pomocy Społecznej „DAR SERCA” 44-335 Jastneby-Zdziej ul. Koszubska 6

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

dot. Blok żywienia DPS „DAR SERCA” Jastneby-Zdziej ul. Koszubska 6

NIP 633-19-53-211 (adres)

TEL 47 19-622 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/422-432-1574/08
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Ewa Demetriak - Paleolog - Dyrektor DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Bożena Klerec - 2-ca Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna w nowo
 uruchomionej kuchni zymnej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP, MI, JIK, D, H, Z, sponożona
 w Świdnicy Stary w dniu 3.12.2018 wyniki spełnialne przepisy

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z zakresem wydanej decyzji
 o uruchomieniu. Produkcja ciociennych zymnej 5 porcji na dzień 37 mieszkańców.
 Dokumentacja dot. jakości zymnej oraz wstępne dane epidemiologiczne
 bez uwag. Posiada opisaną oraz komorną higienę Świdnicy i otoczenia.
 Zatrudni 5 pracowników personelu kuchennego - posiadające pozwolenia do celów
 ser-wizyjnych. Posiada opisaną i uchwaloną instrukcję GMP,
 GMP oraz system HACCP. Umowy z firmą dot. od 1.10.2018 dot. nauki
 szkolenia MIX 18. Urządzenie chłodnicze spręż, montory, temp. prowadzą - dokonano
 pomiaru temperatury urządzeń chłodzących do przedziału między 4°C
 11,5°C, oraz dostawców mięs i ryb zwanymi: Zakład Produkcyjny
 Mięso-Towar S. U. i S. ; MiR MAX Zakład Mięso-Wędlinowy; Penkole
 Pielęgnacyjne - do upieczenia Fokky, i (D) WMI i rejem dozwolonej
 Namy, rejem: obrotowe MARWITA Moraw. Orłowa u Moniarow 17/44
 Jambel, Zds; Woda kranowa, ciepła, a także, przepływa do kuchenki
 z wodociągów miejskich, odpowiedniej ilości kuchenki, mejsk. W obiektach
 obsługujących zohor polew tyłom, i e-powierzona upow, siawa, zohu gnetu.

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

.....
.....
.....
.....
.....
.....
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BŻ/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 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:

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

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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnoszę

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
brak

6. Czas trwania kontroli: od..... 10⁴⁵ do 12⁴⁵

