

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ON.HŻ-468-1-90/15

Wągrowiec, 31.03.2015r.

(Miejscowość i data)

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

Urszula Myszka- st. asystent PPIS-122/2-10/2015; Barbara Janyga- st. asystent PPIS-122/2-6/2015;

(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 (Dz. U. 2011 r., Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1, art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (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 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r., 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 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:

SITO-LAK Sebastian Hoffmann ul. Durowo 22/1, 62-100 Wągrowiec - Kuchnia (przy Szpitalu ZOZ). ul. Kościuszki 74; 62-100 Wągrowiec.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 766 110 49 35 REGON 300 76 14 45 PESEL

TEL. 728 871 528 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Sebastian Hoffmann– właściciel zakładu

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu
p. Robert Krzyżaniak – szef kuchni
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola na wniosek strony w związku z wydaniem decyzji zatwierdzającej prowadzoną działalność.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

W kuchni odbywa się produkcja posiłków w ramach całodziennego wyposażenia pacjentów szpitala, pacjentów hospicjum, aresztantów Komendy Powiatowej Policji, osób indywidualnych korzystających ze stołówki. Posiłki przygotowane są od surowca do gotowego wyrobu. Posiłki dla pacjentów szpitala wydawane są w termosach i pojemnikach GN wkładane w pojemniki termoizolacyjne styropianowe, dla pacjentów hospicjum w termosy umieszczane w torbach termoizolacyjnych, dla aresztantów w pojemnikach jednorazowych, natomiast osoby indywidualne korzystają ze stołówki usytuowanej przy bloku żywienia (podaż na naczyniach tradycyjnych). Pomieszczenia bloku żywienia: kuchnia właściwa wyposażona: w stoły produkcyjne, dwa kotły parowe i zestaw kociołków przechylnych parowych, piec elektryczny, patelnię elektryczną, kuchenkę elektryczno-gazową, piekarnik elektryczny, umywalkę do mycia rąk, szafkę na naczynia stołowe dla stołówki; pomieszczenie mycia sprzętu produkcyjnego wyposażone w basen trójkomorowy i szafę na sprzęt; pomieszczenie ekspedycji wyposażone w stół podręczny i regał; winda do transportu posiłków na oddziały; przygotowalnia z wydzielonym stanowiskiem mycia i porcjowania mięsa wyposażonym w zlewozmywak dwukomorowy, umywalkę do mycia rąk, kłoc do mięsa oraz z wydzielonym stanowiskiem obróbki warzyw (krojenie, szatkowanie) wyposażonym w stół oraz lodówkę do przechowywania prób; magazyn urządzeń chłodniczych wyposażony w lodówki i zamrażarki; magazyn produktów suchych wyposażony w regały; pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i owoców wyposażone w basen trójkomorowy, obieraczkę i umywalkę do mycia rąk; magazyn warzyw wyposażony w podkłady; pomieszczenie przechowywania i dezynfekcji jaj wyposażone w zlewozmywak jednokomorowy, umywalkę do mycia rąk, naświetlacz UV i lodówkę; stołówka dla osób indywidualnych wyposażona w umywalkę do mycia rąk oraz stoły i krzesła; zmywalnia naczyń stołowych wykorzystywana do mycia naczyń stołowych dla osób korzystających ze stołówki wyposażona w zlew jednokomorowy, umywalkę do mycia rąk oraz zmywarę z funkcją wyparzania; pomieszczenie gospodarcze wyposażone w basen; toaleta dla personelu; szatnia dla personelu. Pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia wentylowane,

oświetlone światłem naturalnym i sztucznym. Zaopatrzenie w wodę- wodociąg publiczny, ścieki odprowadzane do kanalizacji. Odpady stałe gromadzone w zamykanych pojemnikach z zachowaniem segregacji- wywóz firma specjalistyczna. Zatrudnienie 4 osoby, posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Jakość i przechowywanie środków spożywczych nie budził zastrzeżeń. Prowadzone są systematyczne zapisy z zakresu dobrych praktyk higienicznych i systemu HACCP. Zakład posiada stały monitoring szkodników prowadzonych przez zewnętrzną firmę specjalistyczną. Do kuchenek oddziałowych posiłki transportowane są windą żywnościową, na oddział paliatywny posiłki transportowane są wózkiem w zamykanych pojemnikach, natomiast pozostałe posiłki wydawane są w pomieszczeniu ekspedycji.

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

Nie dotyczy.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nie dotyczy

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr.....

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnegow 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: nie dotyczy

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

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: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 12 : 00 do 13 : 30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednostronnych 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 poprawek i skreśleń

SITO - LAK (poddaj: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Sebastian Hoffmann
62-100 Wągrowiec, ul. Durowo 22/1
NIP 766-110-49-35. REGON 300761445

Krzyżaniak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Monika Myszk

Isabella Gempel

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.03.2015r. **SITO - LAK**
otrzymałem (-am) w dniu 31.03.2015r. **SZEF KUCHNI** Sebastian Hoffmann
Krzyżaniak 62-100 Wągrowiec, ul. Durowo 22/1
Robert Krzyżaniak NIP 766-110-49-35. REGON 300761445

(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 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wągrowcu 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