

Włocławek, dnia 06.12.2011 r.

/pieczęć nagłówkowa Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie Nr 1801/11

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jt. Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263) oraz art. 79 ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (jt. Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447), § 1 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10).

Upoważniam: Barbara Medzelewska
(imię i nazwisko)
pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacja służbowa nr 9/11

do przeprowadzenia kontroli w Przedsiębiorstwie Produkcyjnym
MOPR 87-800 Włocławek ul. Żabiet 8

(wskazać firmę przedsiębiorcy objętego kontrolą)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje:

kontrola kompleksowa

Data rozpoczęcia kontroli 06.12.2011 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli 07.12.2011 r.

MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
NIP:888-30-92-630, REGON:340833633
tel./fax 54-411-03-80

Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
we Włocławku
Zofia Ziolkowska

stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia
DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"

06/12/2011 r.
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)
Elżbieta Tomaszewicz

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Przedsiębiorca ma prawo nie wpuścić na teren prowadzonej działalności osoby, która nie posiada stosownego upoważnienia i legitymacji służbowej.
3. Przedsiębiorca ma prawo uczestniczyć w czynnościach kontrolnych, bądź wskazać pisemnie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli.
4. Przedsiębiorca ma obowiązek zapoznać się z treścią protokołu kontroli.
5. Przedsiębiorca ma prawo wnieść do protokołu kontroli swoje uwagi i zastrzeżenia.
6. Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli, a także udostępnić ją na żądanie organu kontroli.
7. Przedsiębiorca jest obowiązany dokonywać w książce kontroli wpisu informującego o wykonaniu zaleceń pokontrolnych, bądź wpisu o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny, albo sąd administracyjny.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta inną kontrolą.
9. Przedsiębiorca ma obowiązek umożliwić kontrolę swojego przedsiębiorstwa mimo, że odbywa się w nim kontrola innego organu lub przekroczony został określony ustawą czas trwania wszystkich kontroli w jednym roku kalendarzowym w sytuacji, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego.

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1543/11

Włocławek 08.12.2011r.

Znak sprawy N.HŻ-10-5144-22p-8-11/11

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

Barbara Motobalska - asystent - upoważnienie nr 45/11
(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz.1263.), art. 3 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 ze zmianami), 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:

Punkt mycia rąk punkt str. dla domowych MOPS Włocławek ul. Żołt. 8
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

podk. Miejskiej Jaskółki ul. Św. Antoniego 11 Włocławek ul. Św. Antoniego 11
(adres)

NIP 888 30 92 6 30 REGON 340 833 6 33 PESEL 55031603186

TEL. 054 411 03 80 FAX 054 411 03 80 E-MAIL jaskolki@op.pl

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. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)

Decyzja Nr 685/06 PIS we Włocławku z dnia 08.03.2006 r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P. Elżbieta Tomaszewska - Dyrektor Miejskiej Jaskółki
(imię i nazwisko, stanowisko) "U Św. Antoniego"

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

P. Elżbieta Tomaszewska
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrakt kompleksowe

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP-TP-16/1M2-HD

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

W produkcji mydlarskiej są gotowe pasty - olejowe - pod nazwą MOPR przygotowane przez JARDO DESIGN ul. Św. Antoniego 11-12 ul. Św. Antoniego 11. Transport odbywa się specjalistycznym samochodem w opakowaniach ze specjalnymi oznaczeniami odpowiednio do poboru (termojel, marmelady). W okresie są poręczane do realizacji zamówień i są obsługiwane postępowaniem z odpadami z sobą (wgrzewanie). Wydatek są ok. 200 pasty.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. *nie dotyczy* zał. nr. *2*
ukarano *2*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *2* w wysokości *2* zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie *2*
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia *2* nr.

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

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

..... *4 egzemplarzy protokołu, książki sanitarnej, powiadomienie*
..... *ni. obrotu*

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 *13⁰⁰* do *14⁰⁰*

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Inspektor
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
Urząd Miejski w Włocławku
P.S.F. nr. Włocławek

Beata...
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
NIP:888-30-92-630, REGON:340833633
tel./fax 54-411-03-80

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *06.12.2019 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *07.12.2019 r.*

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

(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 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr1543/111..... z dnia 10.10.2011r.....

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

PUNKT HYDRAULICZNY POSIADAJĄCY MOPR W WŁOCŁAWKU UL. ŻAKREJ 8

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	ND		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	ND		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami			
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	X		
	Liczba punktów	80		
	Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60	
	W tym liczba punktów wg haseł wytuszczonych (max. 5 pkt)		5	
	Ocena zakładu			

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ...4543/44..... Z DNIA ...06.12.2011 r.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
 MIEJSKA JADŁODAJNIA
 "U Świętego Antoniego"
 87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
 NIP: 888-30-92-630, REGON: 340839693
 tel./fax 54-411-03-80
 DYREKTOR
 Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"
 Elżbieta Tomaszewicz
 (podpis osoby kontrolowanej)

.....
 SYSTEM
 Działalność: Żywność, Żywność i Produkty
 Liczba osób: 10
 PSSF w Włocławku
 (podpis osoby kontrolującej)