

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ - 268/14

Białogard, 29.04.2014r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Białogardzie Danuta Adonuko-sł. asyst. ds. HŻ i PU

(Upoważnienie nr 4/2014), Emilia Szwajcar - mł. asystent ds. HŻ i PU

(Upoważnienie nr 4/2014), Upoważnienie nr 398/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1, art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 77 ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej Dz. U. z 2013r. poz. 672) w związku z 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Bufet w Centrum Kultury i Spotkań Europejskich

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 1 Maja 15, 78-200 Białogard,

(adres)

NIP 612-202-96-77 REGON 320551333

PESEL nie dotyczy

TEL. 94 311 9090

FAX buak

E-MAIL buak

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 2010r. Nr 136, poz. 914, ze zm.)

Decyzja z dnia 10.06.2009 r., znak: PS-N-HZ/4330/431/32/09

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Dyrektor Centrum Kultury i Spotkań Europejskich - Paweł Wiśniewski

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

p. Marcin Medziński - Kierownik kina

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przygotowano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Prowadzenie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dot. warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Działalność obiektu oparta na sprzedaży z konsumpcją na miejscu artykułów spożywczych opakowanych oryginalnie (batony, napoje), popcornu oraz kawy i herbaty podawanych w naczyńach jednorazowego użytku. Działalność w godzinach seansów filmowych - wieczorem od 18⁰⁰ (godzina przed seansem, i 15 min po rozpoczęciu seansu).

Zatrudnienie: 4 osoby. Ocenienia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne.

Higiena osobista oraz sprzedaż zachowana.

Czystość sprzętu oraz urządzeń bez zastrzeżeń.

Zapewniono dostęp do ciepłej i zimnej bieżącej wody przy umywalkach oraz wytwarzającą ilość środków myjąco-dezynfekujących do rąk oraz ręczników jednorazowego użytku.

Po wynikowym sprawdzeniu asortymentu spożywczego nie stwierdzono artykułów po terminie przydatności do spożycia /danej minimalnej trwałości.

Źródło do produkcji Popcornu dostawczane jest.

przez firmę PCO Group Sp. z o.o. ul. Polna 13a, Pablice. Wg Instrukcji Technologicznej przygotowania popcornu "uprażona kukurydza nie może zostać sprzedana po upływie 48h od uprażenia.

Zakład opracował i posiada Instrukcję GMP, oraz system HACCP: schemat technologiczny

produkcji popcornu, oraz analizy zagrożeń, na podstawie której nie wyznaczono punktów krytycznych.

Działaniem zapobiegawczym jest przestrzeganie instrukcji GHP, pozwalające wyeliminować zagrożenia na etapie od przyjęcia do sprzedaży.

Dodatkowo prowadzona jest Karta monitorowania napojów, modyfikacji i popcornu, oraz Karta temperatury i wilgotności w pomieszczeniu magazynowym.

Podczas kontroli sprawdzono w dowcie set. sporywce (produkty) zawierające oznaczenie Gmo - nie stwierdzono.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/HŻ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie dotyczy zał. nr. nd
ukarano nie karano
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie nd
2. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nd zał. nr. nd
ukarano nie karano
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie nd
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr. nd
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenia 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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: brak - nie dotyczy
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. dokonano wpisu
- 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:
brak uwag
5. Uwagi osoby kontrolującej. brak

6. Czas trwania kontroli: od16.00..... do17.20.....

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:nie dotyczy.....
.....brak poprawek i uzupełnień.....

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

st. PSSE w Białogardzie
mgr Danuta Adamko

MŁODSZY ASYSTENT
PSSE w BIAŁOGARDZIE
mgr inż. Emilia Szwajcer

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....29 kwietnia 2014.....

otrzymałem (-am) w dniu29.04.2014.....

.....
(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 Białogardzie 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

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr KZ-268/14 z dnia 29.04.2014r.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Bufet w Centrum Kultury i Spotkań Europejskich
ul. 1 Maja 15, 78-200 Białogard

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

42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	MD		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	MD		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	MD		
V. DYSTRYBUCJA				
46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	X		
49.	Transport żywności	MD		
VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU				
50.	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		
51.	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		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów (system traceability)	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	MD		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	MD		
Liczba punktów		56	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt			56 pkt	
W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)			5 pkt	
Ocena zakładu			zobacz	

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR nie dot. Z DNIA nie dot.

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

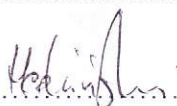
kontrolowany nie ma

ST. ASYSTENT
PSSE w Białogardzie

MŁODSZY ASYSTENT
PSSE w Białogardzie

mgr Dąbka Adamko

mgr inż. Emilia Szwajcer



(podpis osoby kontrolowanej)

(podpis osoby kontrolującej)