

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

ORYGINAŁ / KOPIA*

W BIAŁOGARDZIE

PISMO WPŁYNEŁO

dnia 2018-01-25

nr 173/2018

Podpis

Białogard, 25.01.2018 r.
(Miejscowość i data)

Nr HŻ-40/18

Przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego w związku z zapewnieniem bezpieczeństwa sanitarnego podczas ferii zimowych. Przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 957 z późn. zm.).

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Białogardzie Danuta Adamko – st. asystent ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, (upoważnienie nr 5/18).

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3 a, 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 77 ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2168 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 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. Zakład

Bufet w Centrum Kultury i Spotkań Europejskich ul. 1 Maja 15, 78-200 Białogard
(pełna nazwa, adres)

P. Paweł Wiśniewski - Dyrektor Centrum Kultury i Spotkań Europejskich

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Działalność oparta na sprzedaży z konsumpcją na miejscu popcornu, artykułów spożywczych opakowanych oryginalnie (przekąski, słodczyce), napojów zimnych i gorących.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

P. Katarzyna Bułka - kierownik administracyjny

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego w związku z zapewnieniem bezpieczeństwa sanitarnego podczas ferii zimowych.

Godziny działalności: od 14.00 do 21.00 oraz przed seansami filmowymi i 15 minut po rozpoczęciu seansów. Zatrudnienie – 2 pracowników. Orzeczenia lekarskie personelu do celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne. Higiena osobista oraz higiena sprzedaży zachowane. Zakład jest podłączony do sieci wodno-kanalizacyjnej, okazano umowę nr 92/10/2008/BRD z dnia 01.10.2008 r. o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków zawartą z Regionalnymi Wodociągami i Kanalizacją Spółka z o. o. ul. Ustronie Miejskie 1, 78-200 Białogard oraz fakturę WOD/54313/2017 z dnia 04.01.2018 r. Stan techniczno-sanitarny pomieszczeń zakładu oraz wyposażenia, urządzeń i sprzętów właściwy. Zakład zaopatrzono w wodę bieżącą ciepłą i zimną przy wszystkich umywalkach do mycia rąk i zlewozmywakach, ręczniki papierowe oraz środki do mycia i dezynfekcji rąk, powierzchni stykających się z żywnością i urządzeń sanitarnych. Nie stwierdzono produktów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości. Segregacja towarów zachowana. Sprzęt służący do prażenia kukurydzy utrzymany w dobrym stanie techniczno-sanitarnym. Ziarno użyte do produkcji popcornu jest dostarczane przez firmę PCO Group Sp. z o. o. ul. Polna 13 a, 76-020 Bobolice. Przedstawiono certyfikat Free GMO Certificate. Zgodnie z instrukcją „Schemat procesu technologicznego” popcorn prażony jest przez włożenie do garnka porcji tłuszczu maślanego w ilości 30-40 g (30-40 ml), porcji kukurydzy oraz jednej miarki soli. Następnie, gdy tłuszcz jest rozgrzany rozpoczyna się prażenie popcornu przez zamknięcie pokrywy garnka maszyny. Gotowy popcorn sprzedawany jest w jednorazowych opakowaniach na życzenie klientów. Termin przydatności do spożycia według procedury HACCP - 48 godzin po uprażeniu. Pochodzenie ziarna kukurydzy – UE. Do wglądu dla klientów wywieszono informację o wykazie składników gotowego popcornu zgodnie z § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn zm.). Popcorn jest przygotowywany na bieżąco, ewentualny nadmiar, który powstaje sporadycznie jest wyrzucany do odpadów komunalnych. Inne produkty spożywcze w razie przeterminowania bądź uszkodzenia są również po zniszczeniu usuwane do odpadów komunalnych. Przedłożono do wglądu deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi z dnia 25.09.2013 r. Przedstawiono do wglądu specyfikacje dla wyrobu – specjalny tłuszcz do popcornu KOPAMIX K oraz deklarację zgodności dla soli warzonej spożywczej. Producent soli: Zakład Odsalania Dębieńsko Sp. z o. o. ul. Młyńska 24, 44-230 Czerwionka-Leszczyny. Warunki przechowywania – pomieszczenie suche. Naczynia jednorazowego użytku do pakowania popcornu i podawania napojów są dostarczane z Hurtowni REKPOL Krzysztof Hajduk ul. Chocimska 5 b, 78-200 Białogard oraz z PCO Group Sp. z o.o. ul. Polna 13 A, 76-020 Bobolice.

Dostawy są potwierdzone fakturami VAT, co umożliwia prześledzenie drogi żywności. Prześledzono na przykładzie produktu pn. „Snaki ziemniaczane o smaku zielonej cebulki” – producent: TBM Sp. z

o. o. ul. Kolejowa 7 A, 27-415 Knurów. Dostawa z P.H.U. „KAMA” Sp. J. Z. Łuczkowski & L. Kuziko ul. Chocimska 5 B, 78-200 Białogard. Według faktury VAT Nr F00517/H1/18 z dnia 19.01.2018 r. dostarczono do bufetu 3 sztuki, w obrocie pozostały 3 sztuki.

System HACCP wraz z instrukcjami GHP/GMP jest wdrożony i utrzymywany na bieżąco, dostosowany do profilu działalności. Wyznaczony CCP na etapie przechowywania popcornu po uprażeniu jest monitorowany regularnie w arkuszu monitorowania CCP w razie wystąpienia sytuacji przechowywania popcornu. W ramach GHP są również prowadzone zapisy z kontroli temperatury i wilgotności w pomieszczeniu magazynowym, rozmrażania mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych do napojów, przyjęcia towaru. Działań korygujących nie podejmowano. Zakład jest właściwie zabezpieczony przed dostępem szkodników. Personel samodzielnie sprawdza, czy nie pojawiły się oznaki bytowania szkodników. Deratyzacja przez wyspecjalizowaną firmę odbyła się w październiku 2016 r. W dniu 10.01.2018 r. odbyło się szkolenie przypominające dla pracowników bufetu nt. „Zasady przyjmowania towaru, procedury prażenia popcornu, BHP przy obsłudze maszyny do popcornu” potwierdzone protokołem.

Zakaz palenia tytoniu oraz umieszczania reklamy i informacji o wyrobach tytoniowych jest przestrzegany zgodnie ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 957 z późn. zm.).

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie stwierdzono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego

z dnia...nie dotyczy nrnie dotyczy.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty.....brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

Bez ustaleń

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:dokonano wpisu do książki 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Bez uwag i zastrzeżeń.

6. Uwagi osoby kontrolującej.....bez uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 12.30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nie dotyczy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:brak poprawek i uzupełnień.

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

Kierownik administracyjny

Katarzyna Bułka
Katarzyna Bułka

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

CENTRUM KULTURY
I SPOTKAN EUROPEJSKICH

ul. 1 Maja 15
78-200 BIAŁOGARD

STARSZY ASYSTENT

PSSE w BIAŁOGARDZIE

mgr Danuta Adamko
mgr Danuta Adamko

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.01.2018 r. otrzymałem (-am) w dniu 25.01.2018 r.

Kierownik administracyjny

Katarzyna Bułka
Katarzyna Bułka

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej