



Zarząd Powiatu w Policach

Police, dnia 12 marca 2015 r.

**Pani
Anna Rybakiewicz
Radna Powiatu Polickiego**

EK.0003.6.2015.MS

Szanowna Pani Radno,

Odpowiadając na Pani zapytanie złożone w 15 pkt porządku obrad V sesji Rady Powiatu w Policach w dniu 27 lutego 2015 r. Zarząd Powiatu w Policach informuje, że w Zespole Szkół im. Ignacego Łukasiewicza w Policach w 2015 r. oprócz dwóch kontroli Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przeprowadzonej w dniu 9 stycznia i kontroli sprawdzającej w dniu 6 lutego została również przeprowadzona kontrola przez Kuratorium Oświaty w Szczecinie w dniu 2 marca, z której nie ma jeszcze protokołu (kopie ww. protokołów w załączeniu).

Jednocześnie Zarząd Powiatu w Policach informuje, że protokoły z ww. kontroli zostały zamieszczone na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Zespołu Szkół im. Ignacego Łukasiewicza w Policach w dniu 2 marca 2015 r. Z informacji uzyskanych od p.o. Dyrektora Zespołu Szkół im. Ignacego Łukasiewicza w Policach wynika, że pracownik odpowiedzialny za zamieszczanie informacji na stronie Biuletynu Informacji Publicznej w styczniu i lutym przebywał na zwolnieniu lekarskim, w związku z czym nie było potrzeby wyciągania konsekwencji służbowych. Informujemy ponadto, że podjęte zostały działania zmierzające do wyeliminowania tego typu sytuacji w przyszłości.

Z poważaniem
STAROSTA
Andrzej Bednarek

Załączniki:

- 1) kopia protokołu kontroli sanitarnej Nr NHŻ.9020.1.5.2015 z dnia 9 stycznia 2015 r.,
- 2) kopia protokołu kontroli sprawdzającej Nr NHŻ.9020.1.15.2015 z dnia 6 lutego 2015 r.

Otrzymują do wiadomości:

1. Przewodniczący Rady Powiatu w Policach
2. SC
3. SP

Urząd Państwowego Inspektora Sanitarnego
Województwa Zachodniopomorskiego
ul. Siedlecka 6; 72-010 Police
tel. 91 424 13 06

Załącznik Nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona/.....

część państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

NHŻ.9020.1.5.2015

Police, dnia 09.01.2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie:

Idię Kolesińską - Nowak – starszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.10.2015

Karolina Kowalska - młodszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.11.2015

(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 (Dz.U.2011.212.1263, z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2013.267, 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 01.07.2014 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.2013.672, 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 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.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład;

1. Szkół im. Ignacego Łukasiewicza; ul. Siedlecka 6; 72 – 010 Police;

NIP: 851-10-13-717; REGON: 000702392; TEL.91/424-13-06;

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzja PPIS w Policach z dnia 23.11.2011r znak: PS.HŻ.-600-520/11;

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Bożena Pawelkiewicz – p.o. Dyrektor placówki;

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

2.11.2014

36

— kierownik gospodarczy;
(imię i nazwisko, stanowisko)

— Intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano świadków.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu żywienia zbiorowego na zgodność z wymogów zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319). Przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r. nr 10, poz. 55 z późn. zm.).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy;

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

Obiekt żywienia zbiorowego zamkniętego znajdujący się na terenie Zespołu Szkół im. Ignacego Łukasiewicza w Policach przy ul. Siedleckiej 6, produkuje posiłki od surowca do gotowego wyrobu, od poniedziałku do niedzieli (śniadania i kolacje dla 166 osób oraz obiady dla około 200 osób).

Bezpośrednio przy produkcji zatrudnione są: szef kuchni i 2 kucharzy, 2 pomoce kuchenne, pozostający pod nadzorem kierownika gospodarczego. Oprócz tego w pionie żywienia pracuje pani Intendent, zajmująca się zaopatrywaniem bloku żywienia. W wybrane dni tygodnia w ramach praktyk uczniowskich przy produkcji zatrudniona jest młodzież klas o profilu kucharz. Przedstawiono do wglądu książeczki dc. sanitarno – epidemiologicznych, posiadające aktualne zaświadczenia lekarza potwierdzające dopuszczenie do pracy przy żywności. Kierownik gospodarczy nadzorujący bezpośrednio pion żywienia zobowiązał się do przedstawienia do wglądu w terminie do 30. 01. 2015r. aktualnego zaświadczenia z orzeczeniem lekarskim.

Pion żywienia usytuowany jest na poziomie parteru budynku internatu zespołu szkół i obejmuje pomieszczenia: kuchnia właściwa, pomieszczenie obróbki wstępnej, magazyn warzyw, magazyn produktów suchych i sypkich, magazyn z urządzeniami chłodniczymi z przeznaczeniem na przechowywanie mięsa, warzyw, nabiału, oraz stanowisko wydawania gotowych posiłków, zmywania naczyń, stołówka wyposażona w stoliki i krzesła, pomieszczenie socjalne dla pracowników wraz z toaletą, pomieszczenie gospodarcze przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego i środków do utrzymania czystości. Obiekt po generalnej przebudowie i remoncie w roku 2011. Pion żywienia wyposażony w sprzęt i urządzenia produkcyjne, meble z stali nierdzewnej.

Środki spożywcze dostarczane są na bieżąco przez stałych dostawców: owoce i warzywa codziennie rano od poniedziałku do piątku, pieczywo od poniedziałku do soboty, artykuły spożywcze wtorki i czwartki, artykuły mrożone poniedziałki i środy, świeże mięso do drugiego dnia lub w Marię potrzeb. Przedstawiono do wglądu dokument zakupu - WZ 462/MG/2015 z dnia 05.01.2015r. dot. zakupu pasztetu drobiowego w ilości 6,1kg (dostawca BISSA Sp. z o.o. Stargard Szczeciński ul. Sługowa 6a) oraz dokument WZ z dnia 05.01. 2015r. nr 16/0/2015 zakupu oleju rzepakowego uniwersalnego 5l w ilości 12 szt (dostawca PIK Józef Bułat ul. Rzeźnicza 6-8, Stargard Szczeciński). Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i łatwo psujących się. Środki spożywcze przechowywane są zgodnie z zaleceniem producenta, produkty suche poukładane w półkach w magazynie produktów suchych zgodnie z asortymentem, produkty wymagające warunków chłodniczych przechowywane są w czystych, sprawnych urządzeniach chłodniczych. Nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia lub upływie daty minimalnej trwałości. W urządzeniach tych prowadzi się systematycznie monitoring temperatur.

Procesy mycia i dezynfekcji prowadzone są zgodnie z opracowanymi instrukcjami w tym zakresie. Prawidłowo wydzielono w zakładzie zmywalnię naczyń stołowych, naczynia są dezynfekowane termicznie w maszynie myjąco – wyparzającej. Ocena skuteczności przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji prowadzona jest poprzez ocenę wizualną.

W zakładzie odkładane są próbki kontrole z przygotowywanych posiłków w wydzielonym urządzeniu chłodniczym - zgodnie z przepisem obowiązującym w tym zakresie.

W dniu kontroli personel posiadał czystą, kompletną odzież ochronną.

Odpadki gastronomiczne wytworzone w niewielkiej ilości, usuwane są do pojemnika na odpady ulegające biodegradacji, zgodnie z podpisanym aneksem nr 2/2102 do umowy nr 11/2009 z dnia 02.03.2009r. z Przedsiębiorstwem Użyteczności Publicznej „TRANS – NET „ S.A. w Policach przy ul. Tanowskiej 8.

Zakład funkcjonuje w oparciu o wdrożony i utrzymany system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. Na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka wyznaczono cztery krytyczne punkty kontroli tj.: CCP1 – przyjęcie towaru; CCP2 – składowanie w urządzeniach chłodniczych; CCP3- obróbka termiczna, CCP4 – przechowywanie w bexamach. Przedstawiono do wglądu:

- kartę monitorowania kontroli temperatur w chłodni CCP-I – styczeń 2015r.;
- kartę kontroli zdezynfekowanych jaj styczeń 2015r.
- kartę czystości pomieszczeń, powierzchni i urządzeń oraz sprzętu grudzień 2014r.
- kartę monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych, zamrażalniczych CCP-2;
- kartę monitorowania dostaw – grudzień 2014r. i styczeń 2015r.
- kartę monitorowania CCP4 grudzień 2014r. i styczeń 2015r.

Zgodnie z pismem z dnia 26.02.2012r. odstąpiono od prowadzenia zapisów karty monitorowania CCP3 - obróbka termiczna, kontrola następuje na podstawie obserwacji i doświadczenia kucharzy. Wypełniono arkusz oceny stanu zakładu obrotu żywnością - zakład zgodnie z kategoryzacją oceniono jako zakład o niskim stopniu zagrożenia.

Jadłospis układany jest przez szefa kuchni. Asortyment oferowany na śniadania i kolację jest stały i serwowany w formie tzw. szwedzkiego stołu, na kolację istnieje możliwość wyboru ciepłego posiłku (załącznik nr 3 i nr 4). Do każdego śniadania oferowany jest owoc, który pełni rolę drugiego śniadania. Przeanalizowano jadłospis za okres 15 – 19.12.2014r. – nie stwierdzono nieprawidłowości w zestawach obiadowych.

W obiekcie przestrzega się zapisów ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Poinformowano o obowiązku wynikającym z art. 44 ust 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) obowiązkowego informowania o wszelkich składnikach lub substancjach pomocniczych w przetwórstwie wymienione w załączniku II do rozporządzenia lub uzyskanych z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, używanych do produkcji żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, oferowanym sprzedaży konsumentom finalnym lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta. Niniejsze rozporządzenie stosuje się z wyjątkami od dnia 13 grudnia 2014 r.

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

1. Nie prowadzi się na bieżąco weryfikacji obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej. Istniejąca księga HACCP zawiera nieaktualny skład zespołu ds. HACCP. Wyznaczony jako krytyczny punkt kontroli CCP3 – obróbka termiczna, zgodnie ze wspomnianym wyżej pismem strony, uznano jako punkt kontrolny CP – należy nanieść poprawkę w Arkuszu Identyfikacji Zagrożeń oraz Karcie Określenia Granic Tolerancji dla

Punktów Krytycznych CCP w kśędze HACCP. W związku z tym kartę monitorowania CCP3 należy zlikwidować.

2. W trakcie kontroli nie przedstawiono do wglądu aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych szefa kuchni –) Według ustnego oświadczenia posiada on aktualną dokumentację zdrowotną, którą zobowiązał się dostarczyć do wglądu do siedziby WSSE w Szczecinie w dniu 12.01.2015r. w godzinach od 8.00 do 11.00
3. Ponadto stwierdzono, że sprzęt kuchenny – szafki ze stali nierdzewnej znajdujące się w pomieszczeniu kuchni właściwej są brudne, tzn. zakurzone, otłuszczone.
4. W pomieszczeniu zmywalni naczyń stwierdzono wykwitły i narosty pleśni obecne w prawym górnym rogu nad oknem.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04. 2004r. str. 1, z późn. zm.; Dz. rz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu oraz punktowa ocena jadłospisu (wg Starzyńskiej), menu śniadaniowe i kolacyjne.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w części II.2. pkt 3.

karano - Pana [REDACTED] – kierownika gospodarczego;
(nie: nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 50 zł mandat seria CB NUMER 0940078
(nie: mandatu karnego)

na podstawie - art. 111 k.w.

(nie: podstawa prawna)

rozważenie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 02.01.2015r.; nr
P.WIS.057.2.10.2015

(nie: przedmiot wyслушания osoby odpowiedzialnej за данные правонарушения oraz учитывая информацию о ситуации)
nie: przedmiot wyслушания osoby odpowiedzialnej за данные правонарушения oraz учитывая информацию о ситуации

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.

4. usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 wnosi¹ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

bez uwag

1. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag;

2. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 14.30

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

4. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

5. W odmówiono podpisania protokołu

6. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: bez poprawek i uzupełnień;

7. Wzrost: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyraży błędne i te, które je zastępują

[REDACTED]

.....
 26 SPOL SZKOL (podpis osoby kontrolującej)
 m. Ignacego Łukasiewicza
 72-016 Polica, ul. Siedlecka 6
 tel. (091) 424 13 00 fax (091) 424 13 60
 NIP 451-10-13-717

Mł. ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Epidemiologii,
Odział Sanitarno-
Woj. Szpitala ... w Warszawie
mgr inż. Karolina Kowańska

- znaleźć właściwe

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr NHŻ.9020.1. 15.2015

Police, dnia 06.02.2015r.
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.2011.212.1263, z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U.2013.267, 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 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1. **Zespole Szkół im. Ignacego Łukasiewicza; ul. Siedlecka 6; 72 – 010 Police;**
(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 25.09.2014r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego²⁾ Inspektora Sanitarnego w Szczecinie:
mgr inż. Lidę Kolesińską – Nowak – starszy asystent oddziału nadzoru sanitarnego HŻŻ i PU (up. Nr 10);
mgr inż. Karolinę Kowalską – młodszego asystenta, upoważnienie nr ZPWIS.057.1.11.2015
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do czynności kontrolnych)

w obecności:

ierownik gospodarczy;

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

nie przywoływano osób dodatkowych;

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2013.672, 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 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie³⁾ nie dotyczy

b) niewykonanie³⁾ nie dotyczy

26.2.15.01.2015

lub/oraz^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia -
nr - NHŻ.9020.1.5.2015 z dnia 09.01.2015r.;

- Zweryfikowano obowiązujący w obiekcie system kontroli wewnętrznej oparty o zasady systemu HACCP, tzn.: zarządzeniem z dnia 28.01.2015r. powołano zespół ds. HACCP w nowym składzie, zmieniono kwalifikację etapu obróbki termicznej z krytycznego punktu kontrolnego CCP3 na punkt kontrolny CP, natomiast dotychczasowy krytyczny punkt kontrolny CCP4 – przechowywanie w beamarach został przekwalifikowany na CCP3. Zmiany zostały uwzględnione w Arkuszu Identyfikacji Zagrożeń oraz Karcie Określenia Granic Tolerancji dla Punktów Krytycznych CCP.
- Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych szefa kuchni – _____) oraz kierownika gospodarczego – _____
- Sprzęt kuchenny – szafki ze stali nierdzewnej znajdujące się w pomieszczeniu kuchni właściwej doprowadzono do odpowiedniego stanu sanitarno-higienicznego.
- W pomieszczeniu zmywalni naczyń odnowiono powierzchnię ścian i części sufitu w prawym górnym rogu nad oknem, poprzez jego odmalowanie (powierzchnia jest gładka, czysta, bez narostów i wykwitów pleśni).

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregokolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był:

Zespół Szkół im. Ignacego Łukasiewicza; ul. Siedlecka 6; 72-010 Police;

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie procesów produkcyjnych – przygotowywanie obiadu dla 163 osób i 32 pracowników. Bieżący stan sanitarno-higieniczny zachowany, sprawdzono losowo terminy przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości produktów spożywczych przechowywanych w urządzeniach chłodniczych oraz magazynach artykułów sypkich – nie stwierdzono nieprawidłowości. Pracownicy pracowali w czystej i kompletnej odzieży ochronnej.

W osobnym urządzeniu chłodniczym, przechowywane są próbki pokarmowe z przygotowanych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:
W trakcie przeprowadzenia czynności kontrolnych stwierdzono, że:

W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych stwierdzono:

1. W pomieszczeniu kuchni właściwej, w środkowej części – sufit z dużymi odpryskami farby oraz ubytkami w nawierzchni, zażółceniami, co świadczy o jego częściowym zalaniu;
2. Nad oknami w pomieszczeniach kuchni właściwej i pomieszczeniu obróbki wstępnej – świeże wykwity i narosty pleśni;
3. W magazynie produktów sypkich - miejsce łączenia rury wentylacyjnej z powierzchnią ściany z dużym, żółtym, rdzawym zaciekiem, świadczącym o nieszczelności instalacji.
4. W kuchni właściwej nieczynna wentylacja mechaniczna, skropliny pary na powierzchni szyb okiennych.
5. W basenie służącym do mycia sprzętu produkcyjnego stwierdzono niesprawny młynek koloidalny (odpływ).
6. Nie przestrzega się obowiązku wynikającego z art. 44 ust 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.), czyli nie informuje się konsumentów o

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04. 2004r. str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

- M. A. S. S. I. E. N. T
(podpis osoby skontrolującej) w Żywności,
Zdrowia i Spraw Społecznych, Działu K.
Woj. Ścieżki, w Szczecinie.
mgr inż. Karolina Kowalska

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) : 06.02.2015r.
otrzymałem (-am) w dniu : 06.02.2015r.

P.O. INSPEKTOR



Eotena Pawełkiewicz

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

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 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 właściwie