

23. 05. 2014

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik Nr 9
F/PK/HŻ/01/01
Data wydania: 2012-07-18
Strona 1 z 4

5345
PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1644/1207/INS/HŻ/01/14

DKN- omg
DP 1 kopia
NSZ
DIDL- don
Zabrze, dn. 23.05.2014
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

dr inż. Łukasz Biedziński - kierownik sekcji HŻ i Re

Mr. upoważniony SP/0131/6112
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. 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. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. Nr 220 z 2010 r., poz. 1447 z późn. zm.) 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:

Biuro żywienia Szpitala Klinicznego im. Śląskiego Uniwersytetu
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Medycznego w Katowicach Oddział Pulmonologii, Leżenie ul. Kościelna
(adres)

NIP 6482301274 REGON 241566088 PESEL —

TEL. 32 3732242 FAX 32 2745664 E-MAIL —

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 136 z 2010 r., poz. 914 z późn. zm.)

NS/HŻ/01 - 432 - 725 - 7783/13 z dn. 31.10.2013r.

2. Kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym:

dr n. med. Dariusz Biedziński - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego:

P. Dariusz Biedziński - Kierownik sekcji Żywności
(imię i nazwisko, stanowisko)

P. Krzysztof Lebert - dietetyk
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna - biuro żywienia
strefa przygotowania i dystrybucji pokarmu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr słuchowy PP(S)/K/38/15/HŻiP

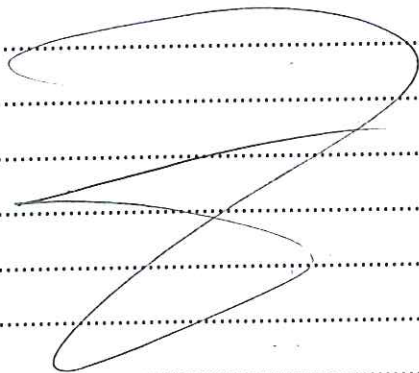
II. 1. Opis stanu faktycznego* (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Bioklinika stanowi strefę przyjęcia i dystrybucji posiłków zlokalizowaną w głównym budynku szpitala na terenie kandydowania do biokliny zatrudniając się z osady. Posiłki dla ok. 80 pacjentów dostarczane są z firmy "Catering SA Kwaśno ul. Księżmowska 15A Lublin - Kwaśno" z siedzibą w Lublinie z umową w/w firmę sprząda problematycznie z posiłkami oraz odbiera odpady pochodzące w ilości około 5 litrów. Kuchnia oddzielnie sprządana przez

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono. Pracownicy firmy zawiązków Sp. z ograniczoną odpowiedzialnością "Naprawdę" Kwaśno ul. Lubimiec 46 - z osady. Zabieranie chleba przez szkodników i monitoring prowadzi firma PPD K. Rurór Rykowiec ul. Skopce 6/11/1 zatrudniająca przez Sp. z ograniczoną odpowiedzialnością "Naprawdę"

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

sprządkano Arkusz Oceny Stanu Sanitarnego Zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/HŻ/01/01/03 - nieprawidłowości niestwierdzono



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz Oceny Stanu
Sanitarnego Zakładu Żywności Zbrojowego ZEP/PA/2010/010
Yaciles ps 28.09.2014 - 11.09.2014.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.
ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w 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 §1, §2, §3 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości
sanitarno-technicznych:

brak

2

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

doraźnych zaleceń

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 i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej *brak uwag*

6. Czas trwania kontroli: od *9:30* do *13:30*

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.

..... *protokół podpisano*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak* -

..... *2*

DYREKTOR

z up. mgr Marian Wicherek
Z-ca Dyrektora
ds. Ekonomiczno-Finansowych
Główny Księgowy

(podpis i pieczęć kierownika komórki organizacyjnej / kierownika technicznego / zastępcy)

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
KIEROWNIK

SEKCJI ŻYWIENIA

Danuta Cichka
(podpis świadków)

REGON 371566028 NIP 648-28-01-274
Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. Prof. Stanisława Szyszko
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
41-800 Zabrze, ul. 3-go Maja 13-16
tel. 0 32 370 45 07 fax 0 32 370 45 22

Trawadziński

(podpis osoby kontrolującej)

REGON 371566028 NIP 648-28-01-274
Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 1
im. Prof. Stanisława Szyszko
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
41-800 Zabrze, ul. 3-go Maja 13-16
tel. 0 32 370 45 07 fax 0 32 370 45 22

DYREKTOR

z up. mgr Marian Wicherek
Z-ca Dyrektora
ds. Ekonomiczno-Finansowych
Główny Księgowy

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *23.05.2014*

otrzymałem (-am) w dniu *23.05.2014*

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 Gliwicach 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 Nr 1644/1204/NS/HŻ/Pu/14 z dnia 23.05.2014

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Plac żywienia szpitala Mińskiego No 1 Spółdzielni Mieszkaniowej
Medycznej w Katowicach Oddział Pulmonologii Zabrze ul. Północna 1

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	ND		
10.	Szatanie 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	ND		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	ND		
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	ND		
30.	Magazynowanie surowców i składników	ND		
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	X		
35.	Segregacja żywności	ND		
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	ND		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	ND		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		

Kryteria oceny:

-
(podpis osoby kontrolującej)