

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr ONS-HŻ.443.1.2.2018

Poniatowa, 25 lipca 2018 r.

(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 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 (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

w Samodzielnym Publicznym Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc- Kuchenki oddziałowe w Poniatowej, ul. Fabryczna 6

(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 25 lipca 2018 r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim, [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] – kierownik ONS, nr upoważnienia do czynności kontrolnych 1/2018,

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

w obecności Pan / [REDAKTOWANE] - kierownik ds. administracyjno-gospodarczych

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

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r., poz. 646)**) 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 regułami 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie*

b) niewykonanie*

pkt -----

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 28 maja 2018 r. znak: ONS-HŻ.6313/1/2018 wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu Lubelskim lub/oraz^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia nr nie dotyczy

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

2. Zobowiązanym do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był: Samodzielne Publiczne Sanatorium Gruźlicy i Chorób Płuc w Poniatowej, ul. Fabryczna 6, 24-300 Opole Lubelskie

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

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

W dniu 19 czerwca 2018 roku został powołany zespół HACCP do opracowania i wdrożenia dokumentacji GHP opartej na zasadach HACCP.

W zakładzie została opracowana dokumentacja obejmująca obszary:

- mycia i dezynfekcji: instrukcja stanowiskowa nr 2.3 dotycząca mycia i dezynfekcji kuchenki oddziałowej i stołówki oddziałowej, określająca sposób postępowania w ww. zakresie. Sporządzony został harmonogram sprzątania stołówki i kuchenki, określający zakres oraz częstotliwość sprzątania. Wykaz środków myjących i dezynfekcyjnych na stanie. Do instrukcji założony został rejestr sprzątania stołówki i kuchenki, prowadzony na bieżąco, odnotowujący poszczególne czynności
- szkolenia personelu: procedura nr 3 „Kwalifikacje i szkolenia”,
- zabezpieczenia przed szkodnikami: procedura nr 5 „Postępowanie w celu zapewnienia skutecznej ochrony przed szkodnikami”, określająca sposób postępowania oraz odpowiedzialność.
- zaopatrzenia w wodę: instrukcja określa sposób postępowania w przypadku awarii sieci wodociągowej,
- higieny personelu,
- postępowania z odpadami: instrukcja określa szczegółowo sposób postępowania z odpadami powstającymi podczas działalności.

Opracowany został schemat przyjęcia i wydawania potraw na stołówce obejmujący przyjęcie potraw od dostawcy, transport do pawilonów, porcjowanie w kuchence, wydawanie pacjentom na stołówce oraz sprzątanie kuchenki, stołówki, naczyń oraz sztućców. Została przeprowadzona analiza zagrożeń uwzględniająca na poszczególnych etapach zagrożenia mikrobiologiczne, fizyczne i chemiczne. Po przeprowadzonej analizie zagrożeń określono 2 CCP na etapie przyjęcia oraz na etapie wydawania pacjentom potraw na stołówce. Dla CCP 1 określony został sposób monitorowania, który polega na kontroli temperatury transportu oraz monitoring CCP 2 polega na pomiarze temperatury wydawanych potraw oraz ocenie wizualnej. Zostały określone działania korygujące w przypadku przekroczenia wartości docelowych i tolerancji, wyznaczono osoby odpowiedzialne i sposób prowadzenia zapisów.

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

Nie stwierdzono.

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dokumentacja kontrolna, laptop nr SK/K/08-03/HŻŻ oraz drukarka przenośna SK/K/08-18/HŻŻ,

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano/nie dokonano^{*)} wpisu do książki kontroli:

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi/nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do ~~stwierdzonego stanu faktycznego:~~

8. Uwagi osoby kontrolującej, nie wniesiono

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu ukarano: nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o,

(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

10. Czas trwania kontroli: od 9.15 do 11.00

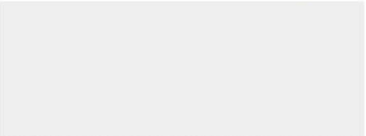
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Nie odmówiono

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *nie wniesiono*

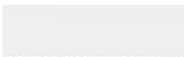
(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)



.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

(podpisy świadków)



.....
(podpis osoby kontrolującej)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.07.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.07.2018v.....

.....
(po

.....
okół)

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 Opolu Lubelskim 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