

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego
35-040 Rzeszów, ul. Jabrowskiego 7/9a
tel. 85-419-96, 89, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr PSŻ.454-2147/11

Rzeszów, 12 kwietnia 2012 r.

Kontrola dotycząca warunków produkcji i obrotu żywnością (rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rzeszowie,

Alina Dec – starszy inspektor higieny, up. Nr PSŻ.34/2012

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. Art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz.851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

I. Zakład / obiekt kontrolowany

1. **Dział żywienia Domu Pomocy Społecznej w Rzeszowie, ul. Sucharskiego 1**
(pełna nazwa, adres)

2. **Dyrektor Wiesław Wołoszyn NIP 813-1452965**
(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym – imię i nazwisko, stanowisko)

3.

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. Mjr H. Sucharskiego 1

35-225 Rzeszów

tel./fax 86-36-287,86-35-433

(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

4. **Pani Monika Bulikowska – dietetyk**

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

5. **Brak.**

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

Dział żywności składa się z pomieszczenia kuchni głównej (wyposażonej w kuchenki gazowe, zlewozmywaki, umywalkę do mycia rąk, piec konwekcyjny, kotły, patelni elektryczne, taborety elektryczne, blaty stoły robocze, okapy wentylacyjne, drobny sprzęt, okienko podawcze), pomieszczenie obieralni (wyposażone w obieraczkę do ziemniaków, zlewozmywak dwukomorowy, maszyna do rozdrabniania jarzyn), pomieszczenie obróbki wstępnej wyposażony w niezbędny sprzęt (wilk- maszyna do mielenia mięsa, malakser, mikser), pomieszczenie magazynowe na naczynia kuchenne, zmywalnia naczyń stołowych (wyposażona w zmywarko- wyparzararkę, zlewozmywaki, regały, szafki podręczne, pomieszczenie z szafki na naczynia czyste stołowe), magazyny- magazyn na artykuły podręczne susz owocowo-warzywny, pomieszczenie naświetlania jaj (urządzenie chłodnicze, zlew dwukomorowy, naświetlacz do jaj). W przedmiotowym obiekcie odbywa się żywienie, śniadanie, obiady (2 zestawy do wyboru), kolacje, desery. Ogólna liczba pensjonariuszy 85 osób. W obiekcie został opracowany i wdrożony system HACCP- zapisy prowadzone są na bieżąco. W obiekcie prowadzone jest przechowywanie próbek żywności w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, przez 72

godziny o gram. 150 g. Zatrudnionych osób w bloku żywieniowym -5. Nie stwierdzono żywności po upływie daty minimalnej trwałości/ terminie przydatności do spożycia. Stan sanitarni-techniczny w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń.

Kontrolę przeprowadzono w ramach urzędowej kontroli żywności - w myśl art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 nie jest wymagane zawiadomienie o zamiarze przeprowadzenia kontroli.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Termometr OHŻŻ/A₁/6/3.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: **nie ukarano** grzywną w drodze mandatu karnego ---- w wysokości ---- zł w oparciu o ---- upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ---- nr ----

2. Załączone dokumenty

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*

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

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 / obiektu kontrolowanego*.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od **10:00** do **14:00**.

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.

DYREKTOR
6. Poprawki / uzupełnienia do protokołu:

.....
mgr Wiesław Wołoszyn
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Mjr II. Sucharskiego 1
35-225 Rzeszów
tel/fax 86-36-287, 86-35-433

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **12.04.2012 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **12.04.2012 r.**

DYREKTOR

mgr Wiesław Wołoszyn

.....
(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 Rzeszowie 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)

* - właściwe zaznaczyć